GOSPODAR
POUČNIK
1889-91

# GOSPODARSKI POUČNIK

## ILUSTROVANI ČASOPIS

—ZA—

POLJODJELSTVO, VINARSTVO, VINOGRADARSTVO, VOĆARSTVO, DOMAĆE GOSPODARSTVO, VRTLARSTVO I GOSPODARSTVO OBRTNIŠTVO

SU 50 SLIKÀ

OSMI TEČAJ 1889.

Upravljao

**PETAR L. BIANKINI**

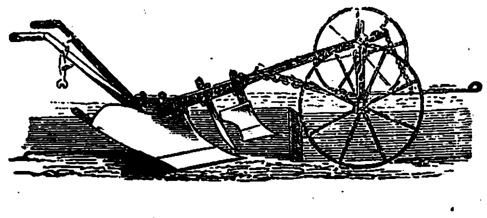
Uredjivao

**NIKOLA ŠIMIC**

**SURADJIVALI:**

*Bućić Aćim* profesor gospodarstva u Zadru. — *Babić S. M.* uč. iz Grahova — *Dudan M. J.* prof. u Zagrebu. — *Gavrilović Sv. Lj.* sekretar srpskog poljoprivriednog družtva u Beogradu — *Hržić Milan*, vinoslovac u Zagrebu. -- *Kempf Josip*, profesor vinarstva i vinogradarstva na kr. gosp. šum. učilištu u Križevcih. - *Lovrić Šimun*, iz. vin. u Zadru. — *Pexider Gustav* prof. gospod. kemije na kr. gosp. šum. učilištu u Križevcih — *Prato Barun Iv. Napol.* oenolog i bivši urednik "Revue Antiphylloxèrique internationale„ u Bologni - *Pavlica Ante* profesor Nautičke škole u Dubrovniku. — *Radić Franjo*, technički uč. Korčula. — *Sugh Žiga*, upravitelj Ratarnice u Križevcih. — *Šprljan Lovro*, gospodar u Vodicam. *Thallmäyer H. Viktor*, profesor mekanike na kr. gospodar. Akademiji u Altenburgu. — *Ubl Josip* kr. zdravstv. viećnik i profesor živinarstva i živinogojstva na kr. gosp. šumar. učilištu u Križevcih. — *Vichodil Gust. August*, ravnatelj kr. gospodar. šum. uč. u Križevcih. — *Vežić Nikola* gosp. i šum. u Drnišu. — *Zgaga A.*, c. k. kot. živinar u Šibeniku.

**Voditelji Meteorologičkih opažanja**. U Bolu: *Radić Ante*, posj. —- U Dubrovniku: *A.* profes. *Pavlica*. — U Drnišu: *Vežić Nikola*, gospodar. — U Fužini: *V. P. Delak* ravnat. učitelj. — U Hvaru: D.r *Bućić*. — U Kninu: *Dujam Dolić*, rav. uč. — U Korčuli: *Radić Franjo*, techn. uč. - U Ninu: *Zanki Pavao*, nadžupnik. — U Račišću: *Gjurgjević J. Marin*, uč. — U Smokvici: *Tomašević Franjo*, uč. — U Šibeniku: *Biankini P. L.* — U Trogiru: *Baranović Jerko*, prakt. uč. — U Zagrebu: *A.* prof. *Gavazzi*.



**ŠIBENIK — ZADAR**

Vlastnik izdavatelj P. L. Biankini.

Brzotiskom „Narodnoga Lista„ u Zadru.

# Gdje je što?

## A. Članci.



## B. Svaštice.

## C. Slike.



## D. Pitanja i odgovori.

## E. Tumačenje slika.



## F. Gospodarske viesti.



## G. Otvoreni Dopisi.



## H. Metereologička Opažanja.

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 1

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Siečnja 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Siečnja 1889.

## Na mlado ljeto 1889 godine

**Upravitelju „Gospodarskog Poučnika".**

*Veleučeni Gospodine Upravitelju!*

Žao mi bješe štiti u tunomadašnjoj Vašoj dopisnici, što pišete, da sam Vas *po gotovo zaboravio*, i da bi bili prinuždeni sumnjati, da se *srdim* na Vas; i ako mi je nevolja priznati, e ste imali pravo, da tako mislite o meni, pošto Vam odavna nijesam slao gradiva za stupce čestitoga Vam „Gosp. Poučnika". — Nećete zanjekati, da sam u neko doba svojski bio prionuo uz Vas i ostale Vam dične suradnike, da radim u ogradi ovoga časopisa, te da obradjujem u nas malobrojno zastupane struke, kao što su znanstvena kritika gospodarskih knjiga, tehnologija i obrtno gospodarstvo, u nadi, da bi tako iskrenijem i srdačnijem svjetom pomogao da trgnem ovu našu milu domovinu iz onog mrtvolikog, ubitačnog driemeža, u kojemu leži obzirom na svekolike grane obrtnosti. Nego svaki marljivi radnik očekuje i prikladan plod svojih truda, da, nasladjen u slatkom uživanju istoga, nastavi svoje djelovanje svježom i okrijepljenom snagom. Plod kojemu se nada od svojega nagovaranja ozbiljan i trjezven javni savjetnik jeste taj, da pametni i razboriti, u narodu uplivni i mjerodavni ljudi, koji priznavaju istinitost i zlamenitost njegovih misli, dosljedno i prisvoje iste, i da jih nastoje raširivati i udjelotvarati. Toga ploda nisam okusio ja od svojega truda objelodanjena u „G. P.", pa sam zato odustao bio da radim na onoj čestici ograde Vašega lista, koju bijah sebi odabrao na obdjelovanje. Uprav neki od onijeh pametnijeh i razboritijeh ljudi, koji upravljaju sudbinom domovine uništiše plod mojih truda u „G. P."

Nije dakle da se na Vas srdim, gosp. upravitelju, već na lošu sreću najtopljijih svojih članaka objelodanjenijeh u „G. P." Pošto nisam vičan, da pišem onako nepromozgano, kako se to od nevolje piše, da rečem od prilike, obično u političkijem dnevnicima, tako mi je žao što nebude domovini koristi od mojega razlaganja. I zato od nekog doba nepisah više za „G. P." kojemu je zadaća, da puka žive na razborit rad i štednju, veće stadoh marljivo da ispitujem spomenike, što no jih nakon sebe ostaviše pradjedovi naši, spomenike, koji svjedoče o trudoljubivosti njihovoj, ne bi li oni progovorili na mjesto mene, i potisli potomke svojih utemeljitelja na onaj mar i red, i na ono zajedničko nastojanje oko napredka domovine, kojemu neuspješe, da jih pritegnu slabe moje rieči. To ispitivanje neću da prekinem, jer sam se uvjerio, da tako doprinašam k upoznavanju prošlosti domovine i učvršćivanju narodne sviesti, i zato, što mi takovim uspjehom plemenito i obilato biva nagradjen trud; ali hoću ipak, u koliko mi bude dopuštalo raspoloživo vrieme, da se odazovem i Vašem prijateljskom pozivu, počimljuć baš eto na mlado ljeto kosovske pet stogodišnjice. Ko zna da mi ljetos riječi budu bolje sreće, da se i u nas počme jednom više paziti na ono što piše, nego ko li piše.

*Dajmo razmjerne strukovne obuke svim rukama pučanstva i u svim krajevima naše domovine.* Za osnovnu obuku već je kod nas nešto učinjeno: širom Dalmacije pootvarane su osnovne učionice, svakomu je, mal da ne ponudjena prigoda da se nauči kako tako štivenju, pisanju i računanju. Al' to nije dosta u današnjem vieku brzojava, željeznice i parobroda. — Osim osnove za obćenitu naobrazbu, treba svaki sin domovine da bude obskrbljen tolikom sposobnošću za praktičan rad u svojoj struci, da se bude mogao da održi u natječajnoj borbi sa cielom Evropom, da ne rečem uprav sa cielim svietom. Da ne budemo brzojavom i parobrodom vezani sa cielim svietom, kako je to bilo do nazad pô vieka, nebi nam bilo još tako nužno, da stavljamo ovakove zahtjeve, ali odkad su nam otvorena vrata svjeskom natiecanju i čekamo da jih raširimo do skora i željezničkom svezom, nastala je prieka neobhodna potreba, da se trgnemo od staroga snatrenja, nećemo li posve da osiromašimo. Ispitajmo malo, komu kod nas danas najbolje? Najbolje je svakomu onomu, koji svoju struku zna kao jedan po jedan u ostalome svietu, a to ti je eto profesoru, liečniku i ljekarniku, odvjetniku i bilježniku, mjerniku, inžiniru i arhitektu, svakovrsnomu činovniku i uvježbanu trgovcu. A komu li najgore? Pastiru, ribaru, poljodjelcu, velikomu i malomu posjedniku, trgovcu, kamenaru, brodograditelju, stolaru, kovaču, krojaču, crevljaru, zlataru i svakovrsnomu obrtniku. Velik se jaz otvara u današnjim uvjetima privrednog obstanka izmedju prvih i drugih u Dalmaciji. Prvima je dobit sjegurna samo uz dobru volju i poštenu rabotu, drugi uprkos dobroj volji i

## PODLISTAK.

### Dodavanje sriešne kiseline u vinu.

Od nekoliko vremena sve više se udomljuje dodavanje sriešne kiseline u vinu. Vinari tvrde, da vino postane tečnije i da se laglje uzdrži zdravo.

Red je da progovorimo štogod o stvari, jer smo imali prilike viditi vino, koje se je pokvarilo usljed dodatka sriešne kiseline.

Premda je poznato, da vino dozrievanjem izluči skorom vas striš, ipak uemože se zaniekati, da dodavanje sriešne kiseline vinu imade takodjer svoju dobru stranu.

Svakako hoće se i u tom neka vještina i neka obzirnost, te gospodar mora biti svaki put na čistu o naravi svojeg vina, te znati koliko ono naravske sriešne kiseline sadrži. Poznato je, da vino od svake godine nije jednako, napram tomu, koliko ono pojedinih sastavina sadrži, ravnati će se i dodavanje sriešne kiseline.

Drugo na što gospodar mora da pazi, a jeste na vrst sriešne kiseline, koju će dodati vinu. Poznato je, da sriešna kiselina, koju mirodijari stavljaju u trgovinu nije čista, ona sadrži raznih primjesa, a osobito mnogo ustrojnih tvarih, koje kad dodju u vino, uzrokom su da se ono pokvari; s toga ako narav vina zahtjeva biti popravljena sriešnom kiselinom, valja kupiti čiste, pa pred porabom valja ju raztopiti i procieditи, a do potrebe i ukuhati.

Po našem mnienju najbolje je ne dodati vinu sriešne kiseline, a ako je recimo baš trebuje, onda mu je najbolje dodavati sriešnu pepeljiku (sriešno kisele pepelike) ili je još najbolje pustiti da samo vino raztopi toliko striša, koliko mu trebuje.

Poznato je, da u svakoj starijoj bačvi imade na dugama iznutri naslažena množina striša Ako su se bačve čuvale čiste i zdrave, takav striš je naravska primjesa vinu, a vino može ga samo raztopiti.

Primjetiti će se ali, da gdje se bačve izpiraju kako valja, t. j. vrelom vodom ili parom, da u njima nema striša. To je doduše istina, ali u takovu slučaju mjesto da se dodaje vinu sriešna kiselina ili prosti striš, mi cienimo da je bolje dodavati mu sriešni skorup (kremor tartaro), koji je puno jeftiniji od sriešne kiseline. U tu svrhu postupa se kako sliedi: Napravi se od platna dugoljasta vrećica, da može kroz vranj u bačvu. Ovu vrećicu napuni se sriešnim skorupom (kremorom), tako da na svaki hektolitar vina bude 600 do 800 grama kremora. Vrećica se spusti na vranj u vino i drži se 15 do 20 dana. Kašnje se izvadi vreća, posuši na suncu toli ona koli ono kremora što je u njoj ostalo, pa čuva na suhu mjestu, jer se može i drugi put rabiti. Sriešni skorup za ovu porabu mora biti sasvim čist i smrvljen u prahu.

U žestokom vinu kremor od striša neće se skorom ni zere rastopiti, pa ako takovo vino trebuje doisto sriešne kiseline, ona će mu se morat dodati. Nu ni u najskrajnom slučaju nebi mogli savjetovati da se kupi sriešna kiselina; radje smo mnienja, da je svak sam napravi kod kuće. Prireдjivanje sriešne kiseline stvar je laka. Evo kako se postupa:

Uzme se 1280 grama sriešna skorupa, kojeg inače zovu čisti striš ili cviet od striša (cremor tartaro) i raztopi se u 20 litara vrele vode. U jednoj drugoj posudi pomješa se 10 litara alkohola su 320 grama sumporne kiseline od 66 stupnjeva Baumèa. Sada se pomješaju obe raztopine, pokrije se posuda, i pusti dva dana da sve miruje. Nakon dva dana prociedi se sve, te se dobije 30 litara raztopine od alkohola i sriešne kiseline, koja sadrži 1000 gr. slobodne sriešne kiseline proste od sumporove kiseline. Ova raztopina uzdrži se zdrava dugo i dugo vremena, pa se rabi odnosno dodaje se vinu kad je potreba.

Mnogim se može biti ne svidja ovaj postupak radi toga što ima i sumporove kiseline, kojom je rizično raditi i koja sve izgori. Nije se česa plašiti, a sumporovom kiselinom uz malo pomnje dade se baratati, kao vodom. Njeno štetno djelovanje pak, izčezava sasvim; i evo kako: Sumporova kiselina raztvara jednopepeliki srieš i spaja se pepelikom te stvara sumpornu pepeliku, koja je skorom ne topiva u alkoholičnim tekućinam, pa se otaloži na dno, dočim sriešna kiselina ostane raztopljena.

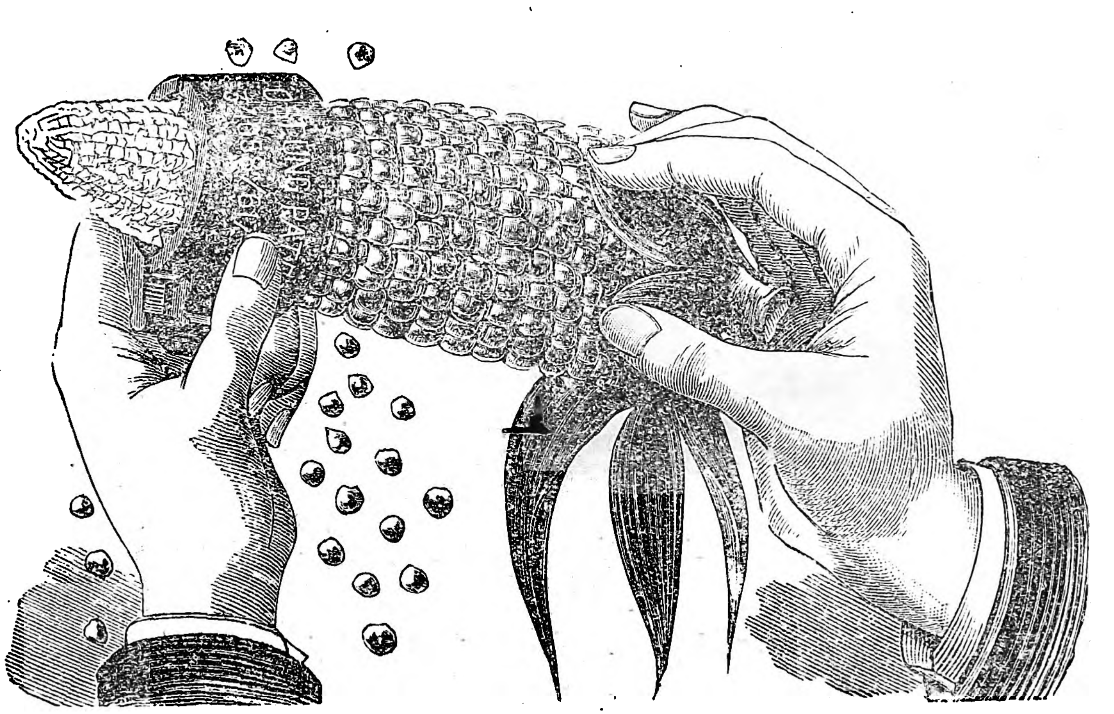
I. N. P.

poštenoj raboti danomice sve to više propadaju i samo što neskapaju od gladi. Tako nije bilo u stara vremena! I zbilja govorim: nije tako bilo prije parobrodâ i željeznicâ. Ostali se sviet promjenio, a mi smo ostali kao i prije što smo bili, a sviet nam se eto grozi: ili se i vi promjenite ili ćete propasti. Pa eto i propadamo. Gdje je sreća i berićet starih naših poljodjelaca? Potrudite se malo do obale našijeh pristaništa, i da nu pogledajte tisuće i tisuće vreća brašna svakojaka, što nam dolazi iz Pešte i iz Beča, i imaćete odgovora. Gdje li je liepa dobit našijeh brodograditelja, krojača, crevljara; bogastvo kamenara, stolara i drvodjelaca, kovača i zlatara, klepara i bačvara? Svrnite okom tamo na sred sinjeg mora pa gledajte crne one gjemije, i jedrenjače i parnjače od tvrda gvoždja i od ljute mazije, što no jih grade tamo u Trstu i preko mora onamo u Taliji, Francuskoj i Engleškoj i Njemačkoj i Švedskoj, a nezna i nemože da jih kuje Korčula ir Togir, Milna, ni Gruž bieli na svojim kobašima, na kojima su već istrunule veličanstvene drvene raonice a po njima pasu bijele ovce i šarene koze; potrudite se, molim liepo, do poštarskih naših ureda, te pogledajte one žute naputnice, na kojima su pobilježene silne tisuće fiorina što jih Dalmacija šalje Rieci, Trstu, Beču, Ljubljani, Brünnu i Zlatnomu Pragu za primljene gotove odjeće, za čizme i crevlje i za strojenu kožu, za gotove ormare, stolove, postelje, spreme i svakojako pokujstvo ne samo, već i za gotove vratnice i prozorne kapke i persijane i napokon gotove ciele tavane, za brave, maškline i motike, bate i mlate, noževe i ručice i ostalo gvozdeno orudje, za naušnice, gjerdane, prstene, za posudje srebrno i zlatno, za crkovnu i domaću porabu, za tkanine i zemljano posudje; pa ćete znati kamo li danas ode bogastvo domaćih nam majstora. — A znate li zašto je to tako? Jer nemogu, niti znadu naši majstori da rade kako u tudjem svietu, onako brzo i liepo. Brzo ne neznadu jer nemaju udruženih sila ni strojeva niti znadu s ovima vladati, a liepo nemogu, jer jim nauka i crtanje nisu oplemenili ukusa. I ko bi mogao da doskoči tolikoj nestašici? Dobro uredjene *strukovne učionice*. Strukovne učionice poljodjelske, šumarske, rudarske, vinarske, voćarske, trgovačke i svakojake obrtne, bile bi izvor svakog napredka. Čitavo naše Zagorje, svi otoci osim Korčule, Zadar, ni Split, ni Kotor nemaju još strukovnih učionica. — Zašto Metković, Imotski, Sinj, Knin i Benkovac; zašto je i u samom zakonu ustanovljeno, da ove učionice budu otvorene baš jedino u sjedištima poglavarstva. Zašto i druga mjesta često napučenija i zlamenitija od sjedišta dotičnih kotara, nebi mogla dostignuti podignuće gradskih; zašto cieli napučeni otoci Rab, Pag, Brač i Vis nemaju strukovnih učionica?

Hoćemo li napried treba i po zakonu i po pravoj potrebi, da podignemo mnoge strukovne učionice, naravski malo a malo, ali ponajprije na Braču, pa onda u Pagu, u Drnišu, Staromgradu itd., kako budu dopuštat ekonomična sredstva pokrajine. Gdje su već otvorene strukovne učionice, položen je temelj napredku, ali nevalja škrtariti sredstvim, da učenici, koji redovito pohadjaju budu imali, čim vježbati se, a ne da ostanu bez gradiva, kad su se stopro dobro uputili, kako što se to dogadja na tečajim, a ne izuzamši ni košarački tečaj u Sinju. Valjalo bi da učenici imadu neku korist od svojih radja. Sad se u Dubrovniku može već da otvori trgovačka učiona ili obrtna za drvodjelce, kovače, klepare i zlatare; u Hvaru za kamenare i brodograditelje, u Makarskoj za stolare i sapunare; u Šibeniku za stolare, kovače, caklare i tkalce. U Splitu, Zadru i u Kotoru, ali navlaš u cvatućem Splitu, trebalo bi otvoriti čim prije obrtnu *samostalnu* učionicu za drvodjelce, kovače, stolare, krojače, caklare, sapunare, brodograditelje, kamenare, zlatare i zidare.

Učionice jošte neosiromašiše nikakvu zemlju, neće zaisto ni ovu našu; neka nam naši narodni predstavnici ne plaču jaspre uložene u učioničke svrhe namjerom da se pruži pomoć propadajućim stališima. Novci potrošeni za podizanje i uzdržavanje učionicâ za uzgoj naroda, isto su poput onih što jih uman gospodar ulaže u obradjivanju svojih baština; ti se novci izplaćuju obilato u malo godina, jer kad poraste blagostanje naroda raste s njim i sposobnost za izplaćivanje većih poreza. Ova zemlja, koja je u malo godina dana mogla da sagradi tri veličanstvene bolnice, moće lašnje da potroši puno manje svote u zavode, koji će bez sumnje koristovati narodu umnoživši mu imetak i povrativši pokrajinskoj zakladi uloženu glavnicu.

**Frano Radić.**



**Slika 1.** *Patentirana ručna rulja za kukuruz.*

## O uplivu svjetla i topline na blago koje se tovi.

U obće se drži, da blago koje se tovi, mora posve mirovati, da mu ne treba svjetla, a da mu prija ako je staja toplija. Što se tiče prve točke t. j. da se blago laglje tovi, ako miruje, nema dvojbe da je istinita, jer čim se blago više kreće, čim je nemirnije, tim troši više svoje mišice, pa iztrošene djelove mora da krv opet nadoknadi, a to ide na štetu tovljenja. Onaj dio hrane, koji se troši za nadoknadjenje, onaj je izgubljen za tovljenje t. j. za stvaranje mesa i tusta, pa će se blago kašnje utoviti ili će se morat davati mu više hrane.

Sa svjetlom biva drugčije. Obilno svjetlo pobudjuje želju za naravi, za slobodnim kretanjem u prirodi, te blago biva nemirno, ali isto je djelovanje tmine. U tmini uzrujaju se živci, a od te razdraženosti opet nemirnost na štetu tovljenja. Toviti se dakle nesmje ni u posve svjetloj ni u posve tamnoj staji; umjerena svjetlost je najbolja jer u umjerenoj se je svjetlosti zadovoljni i mirni, a to je svakako u prilog tovljenju.

Najveće važnosti imade toplina, o kojoj se obično krivo sudi. Toplina koju tjelo živo tinjsko proizvadja troši se za $^2/_3$ u nadomještanje topline, koja se gubi ohladjivanjem kože, $^1/_4$ topline troši se za pretvaranje vode od napoja u paru, a $^1/_{12}$ za grijanje krme i zraka koji se udiše.

Čim je u staji viša toplina, tim je brže i jače izparivanje, te naglije dihanje, pa je jače izparivanje, blago više pije i troši više topline za pretvaranje vode u paru, a tim se troši više tiela, što ide na štetu tovljenja. U hladnoj staji, hladi se brže i više koža, a to ide na štetu topline tiela, koju tielo mora da proizvadja na štetu tovljenja.

Najprikladnija toplina u staji u kojoj se tovi blago jeste 15 do 16° Celsiusa.

Ako ćemo dakle da od tovljenja postignemo najveći učinak, moramo paziti:

*a)* Da blago žive u staji mirno;

*b)* Da staja bude umjereno ali dostatno razsvjetljena;

*c)* Da se uzdrži u njoj toplina od 15 do 16 stupnjeva Celsiusa.

**S**

## O raznim vrstima neugodna teka vina, te o načinu kako da se odstrane ili izlieče.

(*Piše* **A.** *profesor* **Bučić**).

Zaista, jedan od ne manje važnih uzroka rad kojeg naše vino nije cienjeno u trgovini, koliko ono zaslužuje, te se drži u obće kao prosto vino srednje vrsti, jeste nedostatak potrebite njege sa strane posjednika. Njege koje trebuje vino jesu mnogobrojne, te dvie rieči u ovom pogledu neće biti suvišne. Najveće pomnje uložiti je u pretakanju vina, jer ne pretočili se kako valja t. j. ne odstranili se sva vinska taložina, vino se malo po malo raztvara dok se sasvim ne usmrdi. Napravi se u njemu kvasinovina, mliečna kiselina ili uljavost, koje mu sasvim promjene tek i oblik. Vinska taložina pada nadno zimi za potonjeg, tihog vrienja. — Prvi put pretače se koncem studenoga ili u prosincu za liepa, tiha i vedra vremena i to kada tlakomjer kaže stalni tlak, što biva nakon nekoliko dana liepog vremena.

Drugi put pretoči se vino u ožujku, kad loza počme suziti, a treći put pretače se u srpnju, kolovozu ili najkašnje u rujnu. — Novo vino prve godine dosta je pretočiti tri puta. Mutno i slabo bistro vino može se prociedjivati ili bistriti sa ribljom klijom ili bjelancem od jaja. Savjetuje se izbjegavati prociedjivanje i bistrenje. — Vino dobro pripravljeno mora se samo izbistriti.

U pivnici mora biti posve čisto, da se nerazvije kakav neugodni vonj n. p. od sira, kupusa ili bližnjih zahoda, jer bi vino kroz puči duga upijalo dotični smrad. I posude u kojima se drži vino moraju biti shodne. Kod nas se rabe smrekove, ali su puno bolje hrastove ili kestenova bačve. Hrast koji raste ne sjevernim stranama, kao n. p. na sjeveru Rusije daje bolje drvo od onoga koji raste na jugu, a što je još znamenitije priobćuje vinu manje teka po dugi t. j. raztaplja u vinu manje svojih sastavina.

U Slavoniji raste najbolja hrastovina što se drva tiče, ali se mora sa više pomnje izprati, odnosno izlučiti, jer dok je druge bačve dosti izprati vrelom vodom, pa onda su 10 dg vinovice izprati ili izčistiti sa parom koja se uvadja u bačvu doklen god se iz bačve ne ciedi čista voda. Po zatim valja izprati bačve čistom vinovicom. Laglje i brže upija bielo vino tek od drva, negoli crno vino. S toga sa veće pomnje valja oprati bačvu kad se u nju ima lievati bielo vino, nego li kad se ima lievati crno vino. I ako je sasvim čista bačva, koja je bila prije napunjena vinom, ipak valja ju temeljito izprati prije nego li se opet nalije vinom. — Sriešni skorup (cremor tartaro), sriešnu pepeljiku (tartaro di potassa) i vinsku taložinu, valja odstraniti svaki put kad se izprazni bačva. U tu svrhu rabe se shodne trenice i četke. — Posljen nego li se opere bačva osuši se krpom i osumpori se. Sumpor je ubitačan za pljesan. Pljesan priobćuje vinu neugodan tek, koju manu zovemo „vetaš", zato je neobhodno potrebito da ga se nedopusti da se nasedne, a ako se nasedne valja ga odmah odstraniti. Treba pako paziti da vino nebude zaudaralo sumporom, a da se to ne dogodi valja biti oprezni sumporenjem da ne pade koja kaplja sumpora u bačvu i da kovinski djelovi bačve nebudu pokriveni sumporom. Ako sumpor nemože da gori u bačvi, to je znak da nije sasvim čist, da u bačvi ima ustrojnih tvari u koje se raztvaranju ili se uzljutila (ukisela), u kojem slu-

čaju valja ju dobro oprati. Neki peru bačve živim vapnom, ali to se nemože preporučiti, jer vapno pravi koru na nutarnjoj strani bačve koja kvari vino, ili mu oduzimlje boju. — Ako bačva daje octom izplače se sa 5 postotnom raztopinom solajke. Pliesnive bačve peru se hladnom vodom, nu ako odviše daju pljesom, onda ih valja izprati parom Kad bi bačva jako zaudarala, onda ju valja razadniti te ostrugati nutrnje strane. Kad se struganjem odstrani pljesan opere se drvo prije hladnom vodom pa raztopinom od jednog djela sumporove kiseline u pet djela vode. Stavi se tu raztopinu u bačvu pa se valja Sumporova kiselina uništuje micelium pliesna, te izvuče počela, koja daju pliesnom. Bačva se tada izplače vodom i dvopostotnom raztopinom solajke, koja izvuče sumporovu kiselinu iz drva. U potrebi opetuje se isti postupak jačom raztopinom.

## SVAŠTICE.

**Mašćenje (tanganje) slamnatih klobuka u crno.** U kotlenici vrele vode metne se 2 kilograma modroga drva, $^1/_2$ kilograma rujevine i 135 grama kurkume ili žutoga drva. U ovu raztopinu metnu se već opleteni slamnati klobuci, da kuhaju barem 2 sata vremena. Kroz to vrieme u drugoj posudi raztopi se u vodi toliko salitro kiselog gvoždja (salpetersaurelisen), da ima 4 stupnja po Baumeu, pa se u ovu raztopinu dobro properu klobuci, a onda se ovjese, da se suše U ovoj raztopini može se omastiti u crno 25 klobuka.

**Kako se popravljaju kože i kožnate stvari.** Očišćena koža bez dlaka ili kožnata stvar postave se da se moče u vodi kojoj je dodano nešto glycerina. Močenje koža traje dotlen, dok se koža namoči, što se dogodi u 3 ili 4 dana. Onda se izvade iz raztopine, izperu posuše, te rabe za onu svrhu za koju smo ih namjenili. Ovako strojena koža dobra je za remenje, za terkije, oputu itd.

**Miomir cvieća vadi se uljem.** U tu svrhu rabi se ili fino maslinovo ulje ili ulje od bajama. Postupak je sliedeći. Uzme se ovisoka staklenica široka grla, i priredi se komada stinja, nešto za prst debelih, a koji mogu uprav kroz grlo u staklenicu. Stinj se namoči u ulje a po cvieću pospe se nešto čiste biele soli, u prah sameljene. Sad se metne na dno staklenice jedan komad namočena stinja, tako da pokriva sve dno, onda se metne po njemu za jedan prst cvieća, ovo cvieće pokrije se namočenim stinjem, nanj dodje opet cvieće, pa opet stinj i tako izmjenično dok se napuni staklenica. — Kad je staklenica puna začepi se dobro, pa se izloži na sunčanu mjestu za 14 dana vremena, onda se odčepi izvadi sve na dvor, pa iztiska ulje. Ulje to miriši isto, kako cvieće.

**Sredstvo da kosa raste.** Pomješa se 60 gr. kolonjske vode (Eau de Cologne), 8 grama tinkture od muhe zlatarice (kantarid), 10 kapljica ulja od zumrada (ružmarina), 10 kapljica ulja od time (lavande), pa ulije u staklenicu, koja se začepi, te drži na toplu mjestu. n. pr. na suncu ili blizu peći, 2 do 4 dana, a onda se svako jutro ili svake večeri namažu vlasi i natare do kože. Kažu da vlasi rastu brže i bujnije.

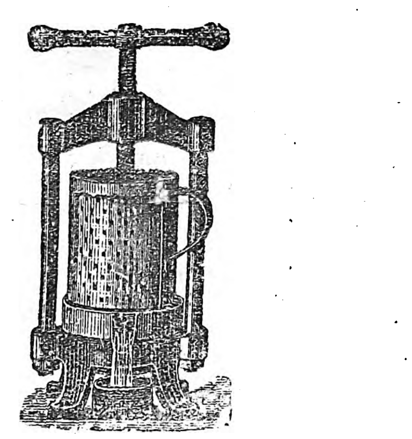
**Kako se čisti taložina od ulja (murga).** — Poznato je da taložina od ulja ne gori, ili gori slabo i posve težko, a ipak u njoj imade ulja, koje bi moglo dobro goriti. Čišćenje obavlja se kako sliedi. Na 1000 litara taložine od ulja, ili posve hrdjava ulja dolije se 3 kilograma sumporne kiseline i mieša se puna 3 sata vremena, onda se ovoj smjesi dodade 3 kilograma gline i 7 kilograma živoga vapna. Dobro se izmješa jedno i drugo, pa metne u ulje, te se odmah dolije 1000 litara vode, pa uz neprestano miešanje kuha tri sata vremena. Po tom pričeka se, da se ohladi, a kada se ohladi odlije se čisto ulje, koje se je sakupilo na površini.

**Sirup od jodova železa.** Uzme se 1 dio joda, $^1/_3$ diela prašine od gvoždja ili sitnih pilotina od gvoždja, 12 djelova distilirane vode ili dobre daždevice i 10 djelova sladora. Pomješa se najpre jod i železa sa 8 djelova vode, i mućka se dok postane zelenkasto. Onda se prociedi, pa onda kuha da ostanu samo 4 diela. Sad se dodade slador, promješa, pa postavi da se ohladi. Sad se dolije toliko vode, da svega skupa bude 15 djelova. Ovim je stvar gotova. Ulije se u staklenicu od modra ili crna stakla, te dobro začepi. — Ovim širupom lieče se ulogе (rheumatizmi) i žalve (skrofola), a daje se bolestniku svakoga dana, u jutro na tašće 2 do 4 grama.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

**Patentirana ručna rulja za kukuruz,** slika 1, strana 2. Ovo novo i posve jeftino izumiće, od velike je koristi po težake, koji nisu u stanju da kupe kukuružno ruždilo. — Oni su se dosad mučili rukam, koje ruždenje ne samo da je težko, ali je dosadno i dangubno. Ručna rulja za kukuruz je gradjena od livano železa u dva komada, pa se dade otvoriti i zatvoriti. — Imade iznutri uzdužne zubove o kojih se opire zrnje te olušćiva od klipa. Ručnom ruljom radi se posve lako. U desnoj ruci drži se klip za deblju stranu t. j. za stranu gdje je lišće, a u lievoj ruci drži se rulja. Zavuče se gornji t. j. tanji kraj klipa u rulju, drži se istu čvrsto zatvorenu, a desnom rukom okreće se klip desno i lievo u rulju, te se postepeno kako se ruždi zrnje tiska klip sve više i više u rulju, dok se sve zrnje izrulji. Radja je laka, i teče brzo. Klip jedan izrulji se u tren o oka. Ciena jednoj ručnoj rulji je 40 novčića; tko kupi 10 komada na jedan put dobiva ih za 3·50 forinta; a tko kupi 100 komada na jedanput dobiva ih za 32 forinta. Prodaje ih Wolfnes & Weisz iz Beča. Ova ručna rulja proknšana je na pokušalištu Ratarskoga Tečaja u Šibeniku, ona odgovara posve dobro, pa se svakome, koji nije u stanju da kupi ruždilo može savjestno preporučiti.

**Novi ručni tisk za voćne sokove,** tuste i mesne sokove, slika 2, strana 3. U kućanstvu često je gazdarici potreba iztiskati voća, da dobije voćna soka za pekmaz ili da iztiska meso za izvadak od mesa, a nezna kako da si pomogne. Tisk, kakovog naša slika 2 predočuje gradjen je za navedenu svrhu. Vas je od gvožja. Lisa je od debelog lima, pokalajsana, a ima izprobušane stiene, isto je tako od lima zdielica na kojoj stoji lisa, a gdje se ciede sokovi. Loza, ovan i stalak jeste takodjer od livanog železa. Voće koje se tiska stavi se u čistu vrećicu od



**Slika 2.** *Novi ručni tisk za voćne sokove, ili mesne sokove.*

čvrsta ali ne gusto otkana platna, pa se tiska dok se iztiska vas sok. što uzsliedi za nekoliko časovâ. — Ovakove tiskove prodaje E. Cohn iz Berlina S. W. Leipzigerstrasse 88. Ima ih od dvie veličine. Manji, koji jami $^3/_4$ litre stoji 7 forintih, a veći koji jami 2 litra stoji 10 for.

## Gospodarske Viesti.

Ove druge nedjelje dotiskati će se drugo izdanje knjižice „Buhač“ (*Pyrethrum cinerariaefolium*). Drugo izdanje je popravljeno i povećano na temelju desetgodišnjeg izkustva. Sadržavati će jedno poglavje o cienam buhača, te će na jednoj tabli biti grafički predstavljena oscilacija cienâ. Knjižica nabavlja se kod naše Uprave. Ciena joj je 40 novčića.

×

Pred Božić prodalo se je i iznielo dosta vina, i to ponajviše iz onih mjestija, gdje je jesenas, dok su se strani trgovci jagmili za fina vina, bilo prodano malo vina. — U obće mi i ljetos opažavamo ono isto što smo dosada više put opazili, da je za nas bolje da nema velike jagme. Jagma razdražuje i suzbija, pa mnogi se upropasti, a veći dio daljih trgovaca neće da se prti. Na staru; tiho a sigurno da teče trgovina, koristnije je po nas a odgovara više našim odnošajim, našoj izobražbi, te našemu načinu shvaćenja, mišljenja i djelovanja.

×

Za zadnji put opominjemo sve one, koji imadu, da urede račune s našom upravom, da ih odmah urede, jer ćemo inače biti primorani latiti se energičnijih sredstava, koja sredstva su skupa. Žalostno je, da za slične malenkosti valja opetovano put opominjati.

×

Na pokušalištu kr. hrvatsko-slavonskog Gospodarskog družtva u Zagrebu imade do 70,000 komada trogodišnjih divljaka od jabuke i kruške. Na te divljake navrnuti će se ljetos 14,000 komada jabuka i 1200 komada krušaka. Na istome pokušalištu ima oplemenjenih jabuka trogodišnjih 7000 komada, dvogodišnjih 4700 komada, jednogodišnjih 9770 komada, izim toga 487 komada oraha. šljiva i bajama.

×

U Dolnjoj Tuzli u Bosni urediti će bosanska vlada tvornicu za priredjivanje izvadka od mesa. U tu svrhu pozvan je u Bosnu Vjek. Tschurtschenthaler iz Bolzano u Tirolu, koji ima tvornicu za priredjivanje voća i izvadaka.

×

Pomorska vlada zatražila je iz Norvežke obavjestih o racijonalnoj gojitbi jastoga i rakâ, u svrhu da uvede i kod nas racijonalnu gojitbu rečenih korepnjaka.

×

Iz Srbije u Solun plaća se za svaku tonu srpskog vina 5 $^1/_2$ franaka prevoza i 1 franak takse po toni za troškove manipulacije, ali pod uvjet da se skupa pošalju barem 10 tona.

×

U koliko se razabire, ljetos je manje dalmatinskog vina izveženo u Hamburg negoli lani, a to zato, jer taljanska vina tiskaju naša. Poznato je da je lani. t. j. godine 1887 bilo uvedeno u Hamburg 11·433 hektolitra dalmatinskoga vina, dočim ljetos (1888) jedva da će se uvesti 10,000 hektolitara.

×

Ugarski ministar komunikacija oprostio je od poštarine listove i listovne pošiljke obrtnih zadruga na obrtničke oblasti prvoga stepena.

×

Iz Bosne i Hrvatske raste sve više izvoz suhih šljiva. Očevidci uvjeravaju, da parobrodi koji iz Rieke i Trsta putuju za Ameriku, ukrcaju po polovicu tovara suhih šljiva. Od 5 srpnja 1888 izvedeno je 34,080 burića suhih šljiva, i to 15,968 burića preko Trsta, a 18,112 burića preko Rieke. Svako bure teži poprieko 200 kg.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

### A. Odgovori.

*117. Hotio bi se latiti gojitbe sparoga, jer ovdje blizu grada lako bi ih dobro prodavao. — Molim vas poučite me, kako imam zavesti gojitbu sparoga?*

*A. K. u F. (Istra).*

Prije neg se latite gojitbe sparoga proučite dobro zemljištne i podnebne odnošaje, jer je to radja za više godina, isto kao nasad vinograda, te pogrješka u osnovanju, osjeća se za dugi niz godina. Sparoga ljubi laku, prhu, pržinaštu i gnojnu zemlju. Sparoge ne valja jako duboko saditi, osobito ne ako je zemlja čvrsta, jer onda nemože da prodire zrak do žila, pa sparoge izjalove ili pregniju. U prhoj zemlji mogu se nešto dublje saditi, ali nigda prem duboko. Trajnu stajaću vlagu ne trpe sparoge, kako ni trajnu sušu. Čim se budu plitje sadile, laglje će voda oticati u dublje slojeve, a ako se i u pržinastoj zemlji plitko zasade, neće trpiti od suše, jer se suši doskoči, ako se po površini zemlje razastre gnoja. Sade se 25 do 35 cm. duboko, a na razmak od 40 do 50 cm. te kadkad i 60 cm. a isto toliko red od reda. U boljim, a rahlijim zemljam na veći razmak, u čvršćim na manji. Kad sparoge dorastu, te će ploda nositi, odmah se u rano proljeće pregledava dotična gredica, pa kako vrh izboja probije zemlju, onako se zagrće. Zagrćanje nastavlja se postepeno, kako sparoge rastu. Ovim zagrćanjem podupire se izbielivanje, što inače biva od sebe kad su sparoge duboko u zemlju zasadjene. Zagrnuta zemlja je uvjek prhija i rahlija od zemlje na gredici, te sparoge u njoj ne nalaze odpora, pa brže rastu. Kako vidite postupak je jednostavan, valja najpre odabrati komad rahle pržinaste zemlje, te ju dobro pognojiti zdrelim i raztrošenim gnojem, onda zasaditi sparoge, te rahliti i plieviti zemlju, za jednu ili dvie godine, dok dodju na rod, a ljeti proti suši zastirati površinu iste, kratkim, zdrelim gnojem. U proljeće kad počmu tjerati sparoge zagrćati ih je, a kad dorastu rezati ih, pa jeseni sparožiste obilno pognojiti zdrelim i raztrošenim gnojem.

*118. Molim vas, kako se čuvaju ruže, i kako se zamataju, kada se šalju dan ili dva dana daleko?*

*I. M. u S. (Hrvatska).*

Za čuvanje i odpremanje sposobni su samo dorasli pupoljci od ruža. Ocvala ruža, ili

koja je počela otvarati, neda se slati na daleko, jer ona na putu razcvate. — Ljeti ruže se najbolje zamotaju u košiće u mahovini. U tu svrhu rabi se vlažna šumska mahovina. Na dno košića metne se mahovina, po ovoj ruže, na ove opet mahovina, pa opet ruže, i tako izmjenično dok je košić pun. Odozgor stoji mahovina, a nad ovom list obične hartije, onda pokrivalo. Mahovina mora biti vlažna, ali ne mokra, a isto tako i ruže. Ako se ruže dobro nakvase. pa postave u mokroj mahovini onda će na putu, da je samo dan putovanja, ili razcvasti ili pregnjiti. U proljeće, jeseni i zimi puno je laglje čuvati i odpremati ruže. U tu svrhu ili im se zasadi stapka u vodu ili u krompir, glinu, ili se polože na vlažnu mahovinu na tamnom mjestu. Ako se šalju na put, onda se zamataju u kutijice ili košiće u vlažnu mahovinu. Obično im se zamota samo stapka, dočim se cviet ostavi slobodan, a izmedju cvietova postavi se pamuka.

*119. Imam komad dvorišta, izpod njega mi je podrum. Popločan je i svodjen, ali teče. Želio bi ga potarasati. Molim vas podučite me, kako taljanci tarasaju?*

*P. L. u B. (Bosna).*

Taljanci tarasaju kako sliedi: Oni sprave najpre tako zvani *beton*. Beton prave od $^1/_4$ običnog vapna i $^3/_4$ krupne pržine ili kremena pieska. Ovaj beton razastru i izjednače. Kad se beton sasvim posuši, onda naprave drugi beton. Ovaj drugi beton prave od $^1/_6$ izmrvljenih opeka, $^1/_3$ vapna, a ostalo pržine, pa ga zamjese gusto, a onda razastru po prvom nešto 3 centimetra debelo; kad ga izjednače i poravnaju, onda ga tuču batovim. Kad se drugi sloj posuši, onda dolazi treći sloj. Netom za treći sloj prave isto, kao onaj za drugi, samo što mjesto pržine zamjese sitnih komadića kamenja. Kad razastru beton izjednače ga zidarskom žlicom, pa udjevaju unj komadčeka kamenja, sve jedan do drugoga, ali tako, da gladka strana kamenčića ostane na dvor, a oštra da se zadije u beton, Kako se kamenčići zadjevaju, onako se izjednačiva površina, a kada se je sve posušilo, onda se izbrusi i izgladi površina. Ima još i drugi postupak pri terasanju. Izkopa se zemlja za 20 cm., ili ako se neda kopati onda se odmah nabaca za 13 cm. škalje (sitnog lomjenika i pieska), onda se raztopi portlanskog cementa posve žitko pa ulije, da izpuni sve praznine izmedju škalje i pieska, te se površina izgladi metlom. Kad cement otvrdne, onda se priredi za drugi sloj; u tu svrhu uzme se $^2/_3$ cementa i $^1/_3$ pržine, zamjesi se, pa se razastre za 2 cm. debelo nad prvim slojem. Kad se i ovaj sloj osuši, onda dolazi treći sloj, koji se sastoji od $^1/_2$ friškog portlandcementa, a $^1/_2$ oštre pržine. Sve se dobro zamjesi, pa razastre za $1^1/_2$ cm. debelo, i izgladi. Prićeka se, da otvrdne, i tim posao gotov.

*120. Imadem par volova, koje bi rada utoviti. Molim liepo naputak, kako bi se to najbolje i najprije postiglo?*

*A. J. u V. (Hrvatska).*

Na vaše pitanje nemožemo konkretno odgovoriti, jer nam niste naznačili koje vrsti krmiva imate razpoložive za tovljenje volova. U ostalo obširan odgovor dobit ćete u članku „O hranitbi domaćih životinja“ koji će biti tiskan u dojdućemu broju. No ipak mi ćemo vam navesti neke konkretne slučaje, koje će te eventualno moći uporabiti. Na 1000 kg. životne težine hoće se po Wolfu 25 do 28 kglogr. suhih tvarih sadržavajućih $2^1/_2$ do 3 kg. bjelančevina, $^1/_2$ do 0·7 kg. tusta i 14 do 15 kg. ugljovodana. S toga bi se volovi težki 1000 kg. hranili svakog dana su 15 kg. siena, 5 kg. slame, 6 kg. krupice od sočiva, 6 kg. krupice od ječma i 1 kg. brašna od lana. U ovoj smjesi suhe tvari iznašaju 28·2 kg., bjelančevine 2·83 kg., tusta 0·73 kg., a ugljovodni 14·77 kg. Ili se mogu hraniti su 10 kg siena, 10 kg. slame, 6 kg. ječma, 4 kg. zobi, 2 kg. graška i 2 kg. komina od pamuka. U ovoj smjesi suhe tvari iznašaju 27·2 kg, bjelančevine 2·59 kg. tusta 0·78 kg, a ugljovodni 14·69 kg. U Italiji tove volove sliedećom smjesom. Siena 10 kg., slame 10 kg., brašna od pirinača 3 kg., mekinja 2 kg.; boba ili pasulja 2 kg, zobi 4 kg, pogačica od oraščića 2 kg. U ovoj smjesi suhe tvari iznašaju 27·3 kg., bjelančevine 2·78 kg., tusta 0·8 kg., ugljovodani 14·36 kg. Ako imate repe ili blitve onda je sliedeća smjesa dobra za tovljenje: 5 kg. siena, 15 kg. slame, 60 kg. siečka od blitve, 2 kg. krupice od sočiva i 4 kg. komina od pamuka. U ovoj smjesi suhe tvari iznašaju 28·3 kg., bjelančevine 2·7 kg., tusta 0·76 kg., a ugljovodni 14·31 kg. Evo vam sada sasvim praktična primjera o tovljenju 10 volova, od kojih su četiri imali po 7 godina, a 6 po 8 godina. Tovljenje trajalo je 81 dan, t. j. od 9 siečnja do 30 ožujka. Glavna hrana bile su siečke od blitve (buraka). Nakon 81 dan tovljenja bili su volovi teži 2025 kg., po tom se je svaki vol tovio svakog dana za $2^1/_2$ kg. Svaki vol dobivao je svakog dana u tri obroka sliedeću smiesu i množinu hrane: Ječmene krupice 4 kg. i krupice od sočiva (graha) 4 kg, lanenih komina 2 kg., sdrobljenih pogačica od oraščića 2 kg., 60 kg. kiselih siečka od blitve, $^1/_2$ kg. djeteličina siena i slame od zobi na volju.

### B. Nova pitanja.

*1. Imadem oranicu, koju sam dao utraviti. Kosim ima 8 godina, ali sada počela trava malaksati. Da mi daje više koristi odlučio sam taj komad preorati i zasijati. Jeli uspješnije u prolieće djubriti pa kukuruz sijati, a u jesen pšenicu, pak za njom djetelinu ili u jesen pod pšenicu podjubriti, pa onda posijati djetelinu?*

*M. C. u V. (Hrvatska).*

*2. Mome susjedu poparili kod kuće haljine. Kad stali vaditi iz parionice da operu, vadili su samo komade. Što su god prihvatili onih haljina sve se razpadalo. Što je moglo biti ovome uzrok?*

*S. B. u V. (Bosna).*

*3. Koji se dnevnik u Hrvatskoj bavi trgovačkim poslim, osobito pako trgovinom i cienom žitija?*

*N. V. u B. Makarska).*

*4. Jeli bolje muzti krave dva puta ili tri puta na dan?*

*L. O. u P. (Istra).*

*5. Molim vas, kako bi se moglo na brzu ruku doznati, ako je vino mašćeno sljezovačom.*

*S. T. u P. (Zadar).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.

*P. n. č. g, Hribar J. ml. — Batinić V. — Perić N. — Velikanje J. — Cikeš J. — Moretti Dr. L. — Kovačić D. P. — Žerjavić Dr. J. — Ružić G. — Albanese D. N. — Župn. Učitelj. Knjižnica - Gospić — Selački Hrvatski sastanak - Dvorana-Varaždin.*

Podmirili su predbrojbu za prošlu god. 1888.

*P. n. č. g. Bosanac S. — Gospodar. Družtvo u Banjojluci — Crljen S. — Pokrajac J. — Regen F. — Grubišić I. — Matešan D. I. — Obradović K. — Jambrušić A. — Benzia D. A. — Bosnić Z. — Krišković T. — Jurčić F. — Kitarović O. J. — Kalinić I. — Občina Omiška — Matanić A. — Smak D. G. — Berković D. — Lovrović Z. — Novaković A. — Hrv. Obrtn. Zadruga - Senj — Dobrilović A. — Uzelac R.*

---

*— Sl. Čitaonica - Split — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.*

*— Č. g. Vidmar M. — A vaša do konca travnja t. g.*

*— Č. g. Kendić N. — Hvala vam!*

*— Č. g. Sinta M. — List je išao u Zenicu, jer nismo bili obavješteni o premještaju. Odposlali smo vam na novo brojeve 17, 18, 19, 20, 21, 22 i 23.*

*— Č. g. Pletikosić G. - Bielina — Molimo vas po zadnji put, da podmirite vaš dug, jer ćemo inače udariti sudbenim putem. Vaš muk vam neće pomoći.*

*— Č. g. Ivičić L. — Obratite se na gosp. Lonis Heinrici u Zwickau u Saksonskoj.*

*— Č. g. Burić T. — Ne poznamo tu bilinu* Uva. *Znamo samo da prodavaju njeno suho cvieće za Makart bouquet e.*

*— Č. g. Lazarević D.* — Zink *zove naš narod tutija, ali mi dvojimo, da je naša rieč, jer i francuzi za prah od tutije* (poudre de zinc) *rabe izraz* „tuthie“. *Da ste zdravo, i da smo vam priporučeni.*

*— Č g. Tolić A. — Na plod od šljive pojavljaju se dvi gljive* Exoascus Pruni *Fuck.* i Monilia laxa *Pers. — Obe prave puno kvara, ali je Monilia puno štetnija.*

*— Pr. g. Gašparić F. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza 1889.*

#### ERRATA-CORRIGE.

U podlistku broja 24 s ne pomnje slagareve, tiskane su pogriešni mnoge brojbe. Molimo s toga izpraviti. U drugom stupcu redak 4 odozgor mjesto 20 : X, čitaj 20 : x; a u 5 redku mjesto 102 : 22 : 20 = čitaj: 102 : 22 : 100 =. — U redku 11 mjesto 0 7947 čitaj: 0·7947, a isto tako u redku 12. U redku 13 mjesto 12 83 čitaj: 12·83. U redku 15 odozdol mjesto: 102 6 i 697 4 čitaj: 102·6 i 697·4, na isti način je izpraviti 102·6 u redku 4 odozdol. — U redku 13 odozdol mjesto 697 7 X 1 1847 čitaj: 697·4 X 1·1847, a u redku 12 mjesto 1186 75 čitaj: 1186·75. U trećem stupcu, redku 7 i 15 odozgor, mjesto 6609 6 čitaj: 6·9096, a u 17 i 19 redku mjesto 7 077 čitaj: 7·077. U trećom redku odozdol mjesto: 8 846 čitaj: 8·846.

## Metereologička opažanja u studenome 1888.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu | | | | | Broj danâ | | | | | | | | | | | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer | | | | | | | | | Množina kiše u milimetrih | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Sniežnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Ukupna mjeseca množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
| Šibenik . . . | 9·9 | 15·8 | 3 | 3·1 | 11 | 9 | 21 | 10 | 1 | 1 | 3 | 4 | 2 | 1 | — | — | 18 | 1 | 1 | - | 7 | 1 | 1 | 1 | — | 59·4 | 23·1 | 19 |
| Korčula . . . | 13 3 | 18·3 | 3 | 7·1 | 11 | 15 | 15 | 11 | — | 1 | — | — | — | — | — | — | 1 | 5 | 2 | 10 | 3 | — | — | 12 | 18 | 82 5 | 33·0 | 19 |
| Hvar . . . | 12·1 | 19·3 | 2 | 2·0 | 12 | 5 | 15 | 14 | — | — | — | — | — | — | 2 | — | 5 | 3 | 10 | 2 | 2 | — | 1 | 4 | 3 | 90·7 | 15·0 | 4 |
| Knin . . . . | 7·5 | 15·8 | 2 | —0 3 | 11 | 14 | 16 | 12 | 1 | — | — | 6 | 11 | 6 | — | — | 13 | — | 2 | — | 6 | — | — | - | 9 | — | — | — |
| Drniš . . . . | 6·5 | 15·0 | 2 | —1·0 | 12 | 19 | 11 | 14 | 1 | 1 | 3 | 6 | 5 | 6 | — | — | 9 | — | 2 | — | 3 | — | — | — | 2 | — | — | — |
| Nin . . . . . | 8·5 | 14 4 | 2 | 2·2 | 12 | 14 | 16 | 12 | — | 2 | 8 | 6 | 3 | 2 | — | — | 4 | 6 | 9 | 6 | 1 | 3 | 2 | — | 21 | — | — | — |
| Dubrovnik . . . | 12·7 | 20·0 | 1 | 0·9 | 12 | 7 | 23 | 9 | — | — | — | — | 2 | — | 2 | 1 | 9 | 12 | 6 | 19 | 3 | 4 | 5 | 4 | 28 | 69·6 | 19·0 | 3 |
| Smokvica (Korčula)*) | 10·4 | 16 9 | 2 | 3 0 | 11 | 14 | 16 | 10 | — | — | 7 | 4 | 2 | — | — | — | 3 | 14 | 3 | 19 | 6 | — | 2 | 8 | 35 | 72·0 | 27·0 | 5 |
| Račišće (Korčula) . | 12·2 | 16·5 | 2 | 4·6 | 11 | 12 | 18 | 13 | — | — | 7 | 1 | 1 | - | 1 | — | 4 | 3 | 1 | 15 | 5 | 7 | 5 | 8 | 9 | 85·0 | 20·0 | 21 |
| Osiek . . . . . | 1·6 | 19·3 | 2 | -13·2 | 10 | 12 | 18 | 7 | 4 | — | — | ? | ? | 3 | — | — | 3 | 5 | 9 | 15 | 12 | 9 | 8 | 10 | 19 | 28·6 | 9 3 | 3 |
| Blato (Korčula). . | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Bol . . . . . . | 12 0 | 19·0 | 2 | 1·3 | 11 | 15 | 15 | 9 | — | — | — | — | 2 | — | 2 | — | 2 | 8 | 16 | — | — | — | — | 2 | 9 | — | — | — |
| Trogir . . . . . | 10·8 | 16·8 | 3 | 3·9 | 11 | 11 | 19 | 10 | — | — | 6 | 6 | 2 | 5 | 1 | - | 10 | 9 | 9 | 6 | 7 | 3 | 1 | 2 | 3 | 62·5 | 26 | 18 |
| Fužine . . . . . | ·0·2 | 10·3 | 1 | -14·4 | 17 | 16 | 14 | — | 4 | - | - | — | -- | 6 | 3 | - | 13 | 10 | — | 12 | 14 | 2 | — | 10 | 30 | 175·9 | 51·7 | 2 |

*) U rujnu ukupna množina kiše u Smokvici bila je 190·0 a za jedne kiše palo je najviše 140·0, a ne kako je bilo pogrješno tiskano.

U ZADRU 1889. Brzotiskom „Narodnoga Lista“.

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 2

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
*Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Siečnja 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Siečuja 1889.

## Naš domaći obrt.

Dobrostanje jednoga naroda, sudi se po njegovoj vlastitoj snagi. Čim više surovina proizvadja jedan narod i čim ih više sam priredjuje, da im dade veću vriednost, tim je on moćniji. Veliki obrt i velika obrtnička poduzeća danas su vlastitost velikih bogatih i naprednih naroda.

Naši nevoljni odnošaji, i naše siromaštvo nedopuštaju ni da mislimo na veliki obrt i velika obrtnička poduzeća, ali je zato dužnost naša i red čuvati, podupirati i razvijati domaći obrt ili tako zvani mali obrt.

Ima kod nas ljudih, koji sa sasvim jednostavnim i primitivnim sredstvim znadu proizvadjati baš liepih stvari, ali ti njihovi proizvodi ostanu zakopani u dotičnome selu, ili najviše u okolici, jer ih malo tko pozna i cieni, pošto onaj koji može radje nabavlja gore proizvode iz Beča, Pariza ili Londona, jer tako moda hoće. Ono što je naše, samo za to što je naše, ne valja ništa. Ali nije najgore zlo u tome; gore je, što mnogi ruše domaći obrt, odvraćaju narod od zdravih običaja, kojimi su skopčane neke vrsti domaćeg obrta.

Mi imamo tkaljâ, koje na prostim krosnam znadu tkati najfinije tkanine, tkanine, koje svojom vrstnoćom i dobrotom stoje uzpored najboljim francuskim i belžijanskim tkaninam, ali takove radje, jer ne nalaze kupaca, one riedko prave, biva samo ako je za miraz kćeri ili ako tko naruči. Nego te vrstne tkalje, kojih ima mnogo i mnogo razsijano u našem narodu, valja da se bave prostim tkanjem ili suknom ako će da preživе. E pa dobro, ima uglednih i izobraženih ljudih, koji odvraćaju narod od narodne nošnje, koja je sva suknena i proizvod domaćeg obrta. Biti će liepše viditi čovjeka odjevena na evropejsku, i u presvuci obćeg kroja, neće se lako razabrati, koje je narodnosti i kojeg zanimanja, ali je narodna nošnja, najekonomičnija nošnja, najtrajnija i najjeftinija, a proizvod je u sve i posve domaći.

I tako se zanemaraju opanci i strojenje koža, a prelazi na čižmu; zanemaraje lončarstvo, drvodjelstvo i svaki drugi obrt, samo da se otvore širom vrata proizvodim tudjeg obrta.

U Blati od Korčule ima težaka posve vještih u pletivu slamom; oni od sasvim proste slame, grade baš liepe slamnate klobuke, ali šta koristi, kad njihovi solidni proizvodi nisu poznati, i kad im se neda pouke, kako da te proizvode prirede za trgovinu. Pušta se radje da poplavljivaju naša tržišta taljanski i ini slamnati klobuci od male vriednosti, a od velike ciene.

I tako je svakim drugim domaćim obrtom. Ima težaka vještih rezanju drva, ali šta koristi, kad ne poznadu orudje kojim se te radje, brže a po tom jeftinije dadu izvesti, ima vještih domaćih krojača, koji gladuju, dok se mnogi kite lošom odjećom, pravljenom u Trstu, Brnu ili Beču. Ovo malo primjera budi dosti za sve.

Ako ćemo da se maknemo, red je, da svi podupremo domaće obrte, i da nastojimo sa svim silam, da se domaći obrti, što više usavrše.

Uz dobro stojećeg obrtnika stoji dobro i težak i gospodin, a što je glavno, novac ostaje u zemlji i kola od rukuh do rukuh, te svak se pomaže.

Dobro razviti domaći obrt, temelj je velikome obrtu i velikim obrtničkim poduzećima.

Svi naši sinovi, koji su izučili koji veliki obrt, pa se povratili kući u svrhu, da amo rade, ili su propali, kao exotičke biline prenesene u nenaravnoj im zemlji i podneblju, ili su se morali izseliti.

Podupirimo daklen domaći obrt, i gledajmo da se narod u njem što moguće više usavrši.

T.

## O hranitbi domaćih životinja.

*Piše* Š. Lovrić.

Marvogojac, kad je valjano izabrao pasminu, te nastojao oko razploda, kad je uzredio staje i svaku drugu napram okolnostim i potrebam, mora da znade i hraniva izabrati svrsi shodna, te ih koristonosno uporaviti. — Mora unapried svaku računati, ter, ustanoviti broj glava, koje je moguće da prehrani sa krmom kojom razpolaže, i koliko će hrane morat nabaviti.

## PODLISTAK.

### O čuvanju blitve i repe i njena lišća.

Blitva ili burak i njeno lišće igra glavnu ulogu u marvogojstvu. Nema danas i jole uredjena gospodarstva, na kojem se nebi gojio burak da se s njim hrani blago. — Burak je tim vriedniji, što nam daje svježu hranu u zimsko doba, kad druge zelene hrane nema, te se u obće krmom uskudieva.

Blitvu sijanicu, kao Mangold i slične vrsti, valja pospremiti za zimu dok se pokupi, odnosno pobere. Kad se pospremi ne valja da puno blitve leži na stogu skupa, a valja ju odmah pokriti ili zasuti, i to najprije lako, a kašnje jače. Zasiplje se zemljom, a kad je baš zima na vratima, onda se zaspe i govedjim gnojem, koji obiluje slamom.

Burak čuva se u dvorištu ili na polju, redje u podrumu. U podrumih čuva se burak samo u slučaju kad ga malo ima, te se neizplaća izkopati rovište. U konobi ne može se držati burak u velike kupove, jer bi rano protjerao. Rovište za burak pravi se nad zemljom il pod zemljom; na čvršćom zemljom, kao što je gnjilača i ilovača prave se rovišta na površini zemlje, na prhim zemljam, kao što su pjeskulje i vapnenjače, izkopa se rovište u zemlji. — Bolje je nadzemno rovište nego podzemno, jer u nadzemnom rovištu blitva trpi manje od vlage, te manje gnije.

Rovišta bolje je da su duga i uska, nego da su široka. Obično se uzimlje širina od 1 do $1\frac{1}{2}$ metar, a duljina koliko iznese.

Zemljište za rovište sabije se batom, onda se repa nabaca da pravi stog. U sredini stoga ostane repa, kako ju se nabacalo, dočim se na stogu s dvora naslaže tako, da glave repe stoje izvanka, a strana korena unutri.

Mnogi običavaju po buraku i izmedju njega nabacati zemlje; u takovu se slučaju burak bolje uzdrži, ali to nabacivanje zemlje stoji novaca.

Kad se je blitva naslagala, onda se pokrije zemljom ili prije slamom, pak zemljom. Ako je zemlja laka, pokrije se prije slamom, pak zemljom, ako je čvrsta, kao glina i ilovača, onda odmah zemljom.

Rabi li se prije slama, to mora da je sloj slame nad repom posve tanak, a i naslaga zemlje je iz početka tanka. — Stavljati snopova slame ili glinenih cievih nad rovištem ili sa strane u svrhu uzduha, suvišno je. Iskustvo je dokazalo, da se do tih snopova ili cievih burak prije pokvari.

Kako biva zrak studeniji, onako se postepeno sve više nabaca zemljom rovište. Obično se u listopadu nabaca zemlje samo za 4 prsta debljine, a kad udari studen t. j. koncem studenoga ili u prosincu, onda se nabaca zemlje za 15 do 20 ili 30 do 40 centimetara.

Ovaj postupak je opravdan, jer kada bi se na jedan put nabacalo na burak puno zemlje, nebi mogla lako izhlapati suvišna vlaga što burak sadrži, a ostalo bi u rovištu prilično toplo, što takodjer nije dobro za čuvanje repe.

Djubrom pokriva se rovište samo kad udari debeo led, ali dok popusti, odmah se djubar digne.

Izkustvo je dokazalo, da se u rovištu bolje uzdrži burak, koji je pospremljen vlažan ili mokar, nego onaj koji se je prije provjetrio i provehnuo.

Blitva sadjenica čuva se na isti način, kako blitva sijanica, samo što se blitva sadjenica laglje uzdrži, i teže gnjije, nego sijanica. Blitvu sadjenicu, nije nigda potreba pokrivati slamom, a i naslaga zemlje mora da je sasvim tanka, po prilici za 2 prsta, a samo koncem prosinca ili u siečnju kad udari ljuta zima, onda se nabaca zemlje još za 2 prsta, ako uztraje studen dugo, onda se pokrije slamnatom sturom, koju se digne, dok vrieme popusti.

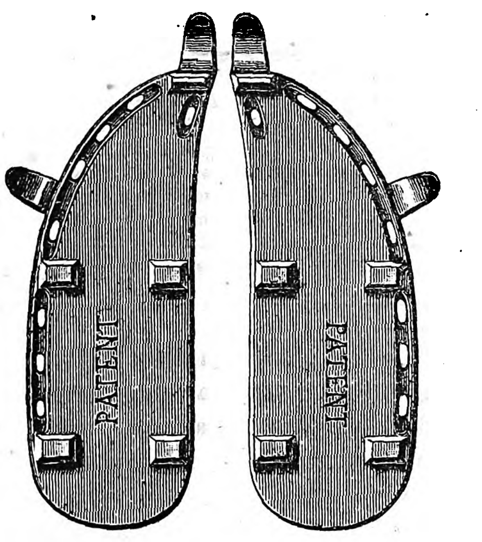
Lišće od blitve posprema se samo u slučaju, kad se ono ne podorava za djubrenje zemlje, jer nije savjetno davati blagu na jedan put puno svježeg lišća od blitve.

Lišće valja ukiseliti. U tu svrhu izkopa se u gnjilastoj, nepropustnoj zemlji jama, okomitim stranama, pa se izgori u njoj nešto slame, da se strane popeku. — Onda se nabaca nešto lišća, pa se po njemu provalja bure puno vode. Opet nabaca se lišće, opet provalja bure, i ta radja opetuje se doklen god se napuni jama vrhom. Sad se nabaca po lišću nešto slame, pa zemlje. Sloj zemlje nad lišćem mora da je debeo 60 do 80 cm. Zemlja, kojom se je pokrilo lišće sabije se batom ili lopatom a drži se vlažna, da ne popuca, te voda ili zrak ne prodre do lišća. Lišće predje malo po malo u vrienje i ukiseli se. — Ako ćemo da nam se lišće od blitve dobro ukiseli, a da neizpljesnivi, valja da dobro provehne prije nego li se metne u jamu. Ne treba ga soliti, jer ono od naravi sadrži puno soli, pa bi bilo preslano, pa pokrsadrži prouzrokovalo bi proliev. Biva lišće od blitve puno tečnije, ako se po svakom pojedinom sloju pospe nešto sjemena od kopra.

Shodnom hranitbom pospješuje se mnogo razvoj životinje, i postizava se sa malim troškom, u kratko vrieme željena svrha.

Kod nas, kako je to više put rečeno i gorko prokušano, proizvadja se malo krme, za broj glava, koje se uzgoje, pak bi trebalo zemljišta koja su prikladna za livade pretvoriti u dobre trajne livade, uzgajati na oranice krmnih rastlina i poboljšati pašnjake. Na taj način uz dobro marvogojstvo povećao bi prihod svake grane gospodarstva.

Sad evo, kako se ima računati:




**Slika 3.** *Podkove za prednje noge.*

U svakoj hrani nalazimo raznih hranivih sastojina, od kojih su važnije: proteinove (dušične), ugljohidrati (predušične) i tuste tvari (tuk). Važnije su, jer, proteinove sastojine daju tvorbenu masu za ustrojno tkanivo, ugljo-hidrati služe za proizvadjanje životu topline, a tuste tvari, za jedno i za drugo.

Životinjsko tielo troši neprestano svojih sokova, svojih sučnostih, i to tim više, čim životinja napornije radi ili proizvadja više mlieka, u obće, čim je djelatnija. No, dobi spol životinje i a. d. imadu takodjer upliva.

Potrošak taj mora se nadoknadjivati, a nadoknadjiva se osobito proteinovim sastojinam. Suviše, životinjsko tjelo trebuje neku množinu ugljohidrata, e da uzdrži tjelesnu toplinu, koja je obično 37° C. Ako se na toplinu ne pazi, svakako će štetovati, ili gospodar ili životinja. Ova razmjerna množina ugljohidrata, treba da je uvjek razmjerno veća napram množini proteinovih sastojinâ, jer gubitak tjelesne topline jest razmjerno veći od gubitka drugih sučnostih. Najbolji razmjer, po kojem se imadu podavati ugljovodani kravam muzaram jeste 1:5·6; to jest, na svaki kilogram proteinovih sastojinâ, mora se računati 5·6 kg. ugljohidratâ, jer taj isti razmjer nalazimo u naravnoj hrani, naime u sienu.

Hranive sastojine, sadržane u raznim krmivim, jesu samo djelomično probavljive, jer jedan dio njizih odoljeva učimbam probavila.

Sliedeća tabla prikažuje nam ukupnu množinu i probavljivost raznih hranivih sastojina sadržanih u važnijimi krmivim.

**S r e d n j a k o l i k o ć a**

*hranivih sastojinâ, izražena u kilogramih, sadržana u 100 kg. niže naznačenih krmiva.*

(Po D r **E. Wolff-u**).

| T. B. | VRSTI KRMIVA | Suhih sastojina | Dušičnih sastojina | Tustih tvarih | Nedušičnih sastojina | Probavljivih sastojina: dušičnih | Probavljivih sastojina: tustih | Probavljivih sastojina: nedušičnih | Razmjer izmed dušičnih i nedušičnih sastojina |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | I. *Zelena krmiva.* | | | | | | | | |
| 1 | Trava prije cvatnje | 25 0 | 3·0 | 0·8 | 13·1 | 2·0 | 0·4 | 13 0 | 1:7 |
| 2 | Crvena djetelina u cvatnji | 17·0 | 3·3 | 0·7 | 7·0 | 2·3 | 0·5 | 7·4 | 3:7 |
| 3 | Ljekarica u početku cvatnje | 26·0 | 4·5 | 0·8 | 9 2 | 3·2 | 0·3 | 9·1 | 3:1 |
| 4 | Lišće od buraka (blitve) | 9·5 | 1·9 | 0·5 | 4 0 | 1·2 | 0 2 | 4·0 | 3:7 |
| | II. *Siena.* | | | | | | | | |
| 5 | Sieno livadâ loše vrsti | 85·7 | 7·5 | 1·5 | 38·2 | 3·4 | 0·5 | 34·9 | 1:10·6 |
| 6 | „ „ srednje vrsti | 85·7 | 9·7 | 2·5 | 41·4 | 5·4 | 1·2 | 41·6 | 1:8 |
| 7 | „ „ posve dobre vrsti | 85·0 | 11·7 | 2·8 | 41·6 | 7·4 | 1·3 | 41·7 | 1:6 |
| 8 | Crvena djetelina srednje vrsti | 84·0 | 12 3 | 2·2 | 38·2 | 7·0 | 1·2 | 38·1 | 1:5·7 |
| 9 | „ „ posve dobre vrsti | 83·5 | 13·5 | 2·9 | 37·1 | 8·5 | 1·7 | 38·2 | 1:5 |
| 10 | Ljekarica srednje vrsti | 84·0 | 14·4 | 2·5 | 27·9 | 9·4 | 1·0 | 28·3 | 1:3·3 |
| 11 | „ posve dobre vrsti | 83·5 | 16·0 | 2·5 | 31 6 | 12·3 | 1·0 | 31·4 | 1:2·7 |
| | III. *Slame.* | | | | | | | | |
| 12 | Pšenice ozime | 85·7 | 3 0 | 1·2 | 36·9 | 0·8 | 0·4 | 35·6 | 1:45·7 |
| 13 | Raži | 85·7 | 3 0 | 1·3 | 33·3 | 0·8 | 0 4 | 36·5 | 1:47 |
| 14 | Ječma jara | 85·7 | 3 5 | 1 4 | 36·7 | 1·3 | 0 5 | 40·6 | 1:33 |
| 15 | Zobi | 85·7 | 4·0 | 1·5 | 36·2 | 1·4 | 0·7 | 40·1 | 1:30 |
| | IV. *Pljeve.* | | | | | | | | |
| 16 | Pšenice, raži i ječma popriečno | 85·7 | 4·0 | 1·3 | 33·6 | 1·3 | 0·5 | 34·9 | 1:28 |
| | V. *Gamoljače i korenjače.* | | | | | | | | |
| 17 | Korun (krumpir) | 25·0 | 2 1 | 0·2 | 20·7 | 2 1 | 0·2 | 21·8 | 1:10·6 |
| 18 | Burak (blitva) | 12 0 | 1·1 | 0·1 | 9·1 | 1·1 | 0·1 | 10·0 | 1:10·2 |
| 19 | Repe | 8·5 | 0·9 | 0 1 | 6·0 | 0·9 | 0·1 | 6·8 | 1:7·8 |
| | VI. *Zrnja.* | | | | | | | | |
| 20 | Raži | 85·7 | 11·0 | 2·0 | 67·4 | 9·9 | 1·6 | 65·4 | 1:7 |
| 21 | Ječma | 85·7 | 10·0 | 2·5 | 63 9 | 8 0 | 1·7 | 58·9 | 1:7·8 |
| 22 | Zobi | 85·7 | 11 0 | 6·0 | 56·7 | 8·0 | 4·7 | 44·3 | 1:7 |
| 23 | Kukuruza | 85·7 | 10·0 | 6·5 | 62·1 | 8·4 | 4·8 | 60·6 | 1:8·6 |
| 24 | Graška | 85·7 | 22 4 | 2·0 | 52·5 | 20·2 | 1·7 | 54·4 | 1:2 9 |
| | VII. *Odpadci tvornicâ* | | | | | | | | |
| 25 | Posije piva suhe | 89·0 | 21·7 | 6 6 | 43·6 | 17·4 | 5·3 | 39·5 | 1:3 |
| 26 | Klice od slada | 89·9 | 24·2 | 2·1 | 42·1 | 19·4 | 1·7 | 45·0 | 1:2·9 |
| 27 | Posije (mekinje) od pšenice | 87·1 | 15·0 | 3·2 | 52·2 | 12·6 | 2·6 | 42·7 | 1:4 |
| 28 | „ „ od raži | 87·5 | 14·5 | 4·5 | 58·6 | 12·2 | 3·6 | 46·2 | 1:4 6 |
| 29 | Brašno od riže (pirniča) | 91·1 | 10·9 | 9·9 | 47·6 | 8·6 | 8 8 | 47·2 | 1:7·9 |
| 30 | Kravlje mlieko | 12 5 | 3·2 | 3·6 | 5·0 | 3·2 | 3·6 | 5 0 | 1:4·4 |
| 31 | Obrano mlieko | 10·0 | 3·5 | 0·7 | 5 0 | 3·5 | 0·7 | 5·0 | 1:1·9 |
| 32 | Sirutka | 6·4 | 0·8 | 0 1 | 4·9 | 0 8 | 0 1 | 4·9 | 1:6·4 |

*(Sliedi).*

## Neke najglavnije bolesti naših voćaka.

*(Piše* **N. Vežić**).

Kao što su ljudi i životinje podvržene svakovrstnim bolestim, isto tako su podvržene i biline, a naročito pak naše voćke. Pa kao što se čovjeku i životinji nadje lieka, kojim se olakša bol, tako isto ima lieka i za bolesti voćka. Većem dielu bolestih uzrokom je neprikladno tlo i stanište; isto im tako škode jaki mrazovi te nevrieme, vjetrovi, vanjske ozliede svakovrstne, bušenje (vrtanje) raznih zareznika.

I. *Smolica ili smolotok.*

Ova se bolest obično pojavlja na kostičavom voću t. j. kod takovog voća, kod kojeg se nalazi jezgra u tvrdoj lupini obrasloj mesom za jelo; ovamo se broje: trešnje, bajami, šljive, višnje, trnovače, kajsije, orasi i liešnjaci, i breskve (praske) često od ove bolesti pate.

Uzroci su ovoj bolesti sliedeći: 1. ako se voćka u vlažnu zemlju zasadi i 2. ako je drvo ili granje ozliedjeno (ranito), oguljeno itd. — Najbolje sredstvo proti ovoj bolesti jest, da se izreže smola oštrim čistim nožem sve do zdrava drveta, pa poslje ranu namazati sa drvomazom *).

Ako je smolotok od pregnojnog zemljišta il zbog gnojenja sa životinjskim djubrom proizišao, tada treba zemlju daleko u okrug izkopati, i sa pjeskom promješati, pak istog izkopanom zemljom pokriti.

II. *Upala.*

Ovo je sasvim obična bolest, osobito kod kostičavog voća. Upala može doći od nevještog podrezivanja drva u nevrieme, od mršave (loše) zemlje, dalje od mastnog gnoja, zatim od velike topline ili od proljetnih mrazova, i napokon od vanjske ozlede, to jest rane, n. pr. kad kopač motikom, lopatom ili kakvim drugim orudjem drvo ozliedi.

Ovomu se zlu može doskočiti tim, ako se ozleda (rana) t. j. ona mjesta, koja su upaljena, sa oštrim čistim nožem do živog drveta izreže, — pa zaliepi i pokrije drvomazom.

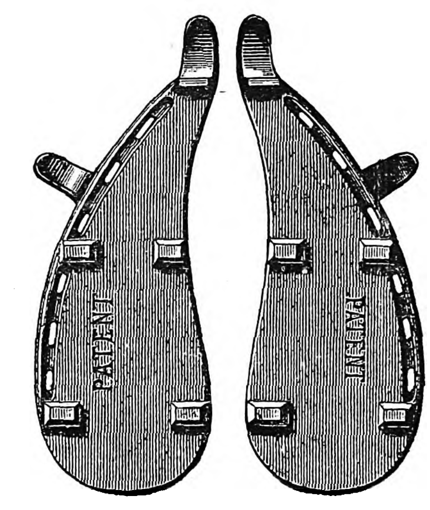
Ako se ovo za vremena učini, moći će se još sasvim popraviti.

III. *Žutica.*

Ova se bolest poznaje, kada list na drvetu požuti i prije vremena opada; onda velimo da takovo drvo od žutice boluje.

Uzrok ovoj bolesti jest preslabo, plitko i lošo tlo (zemljište) i poradi toga nestašica hrane; lišće požuti, kora presahne i voćka gine.

Ovoj se bolesti može doskočiti tim: 1. ako bolest dolazi od loše zemlje, presadi se voćka u bolju pitniju zemlju ili se pognoji dobro i obilno zemlja oko voćke; 2. ako bolest potiče usljed toga što su žile pregnjile stajanjem u stajaćoj vodi ili jer jako ozledjene od zareznika, valja u prvom slučaju pokratiti žile do zdrava i pobrinuti se da voda ne leži na žilama, a u




**Slika 4.** *Podkove za stražnje.*

drugom slučaju valja takodjer posjeći žile do zdrava i postarati se, da se utamane zareznici.

IV. *Vodena bolest.*

Voćka od ove bolesti oslabi, granje joj nabrekne od prekomjernog soka, lšće požuti i napokon odpadne. Ova se bolest može izliečiti, ako se bolujuće granje sasvim izsieče i ako se oko debla po zemlji pospe vapna ili bukova pepela, pa prekopa. *(Sliedi).*

## TEKUTI.

Domaća perad ili živad trpi puno od tekutih i drugih zareznika. Obično su ovoj nevolji same gazdarice krive, koje ne drže kokošinjake dosti čiste. Nečist je bez sumnje leglo svake gamadi.

Živad ili perad koju napanu tekuti, nemirna je, ne nese jaja, a sve više i više mršavi.

Ako nećemo da nam je kokošinjak leglo tekutih, moramo ga svake godine čistiti temeljito. U tu svrhu, valja iznieti izmetine, te istrugati sva ona drvena mjesta, gdje su se iste srasle. — Stiene valja izbieliti vapnom, pržinu iznieti, a posuti čiste, te ako je potreba razkužiti kokošinjak klornim vapnom. Priečke u kokošinjaku, te legla valja takodjer temeljito izčistiti. Priečke izperu se u vreloj vodi, pa nataru suhim drvenim pepelom; dočim u leglim valja promjeniti stelju, a drvene ili gvozdene dielove popariti je vrelom vodom.

*) Za drvomaz, kojim se mažu rane, zasjeke i druge ozlede na drvetu uzima se: $^3/_4$ kilograma žute zemlje (ilovače) i $^1/_4$ kilograma vapna ili četri čestice (diela) kravje balege (lajna), 2 diela stučena vapna, 2 diela prosijanog pepela i 1 dio pjeska; ili 500 grama proste smole, 150 grama vinovice, koja se sa prvom, uz umjerenu toplinu skuha i kao tekući drvomaz bez raztapljanja upotžebi ili se pak uzme 500 grama biele ili žute smole, 300 grama žutog voska, 150 gr. trpentina, 150 grama ulja ili loja. Ovo se sve raztopi polako u loncu iliti u tavi, i salije se u kakovu posudu, te se čuva do potrebe.

Rečeno je već, da perad koju su napali tekuti mršavi i gine, ne nese jaja, a neprestano poboljeva.

S toga, izim postupka proti tekutim, kojeg ćemo sad navesti, valja perad hraniti sočnom hranom. U tu svrhu rabi se razno zrnje il odpadci klaonica, crvi, meso, a nesmje da fali ni zelene trave, n. p. izsječkane ločike, ili izsječkana lišća od kupusa.

U isto doba u plitkoj a širokoj posudi priredi se vode za kupanje, a na drugom mjestu, ne daleko od ovoga gdje se je posuda vodom pripravila i do gornjeg ruba u zemlju zasadila, razastre se pržine. Onda se ulovi recimo n. p. jedna po jedna, sve kokoši ili druga vrst peradi lievom rukom za noge, pa podigne u vis, da vjesi. Usljed toga nakostruši se ili razperuša perje. Desnom rukom zagrabi se dobrog buhačeva praha, pa se pospe po kokoši, tako, da prah izmedju perja dodje do kože. Posipanje buhačem obavlja se pomnjom, e da pod krila, na vratu, na čupici, tjemenici i svakom djelu tiela dodje nešto buhačeva praha do kože. — Onda se pusti kokoš, te ista se radja opetuje drugom, dok se sva perad pospe buhačem. Buhač ili poubija ili omanta tekuti. Buhačem posuta perad trči odmah na pržinu i tu se izvalja i ostavlja što poubijane, što omantane tekuti. Iz pržine ide u vodu i kupa, te to valjanje u pržini i kupanje opetuje se toliko puta, dok se dotična životinja umiri. Nakon dva dana, pospe se opet perad prahom od buhača, a ista se radnja opetuje nakon druga dva dana po treći put. Ako se radnja pomnjom obavila, osobito ako se je pazilo da se pospu buhačem svi oni djelovi tiela do kojih perad nemože da dopre kljunom, utamaniti će se sve tekuti, a perad će oživiti.

## Posušena i smrvljena krv hrana za životinju.

Poznato je da se od davnine na nekim mjestim hrane preživaoci mesom i krvlju, te ribom posušenom, ali se u tom pogledu nije bilo napravilo nikakovih kušnja, te se nije znalo od kolike je koristi takova hrana, ni koji je njezin učinak.

Znalo se je da stanovnici sjevernih predjela Evrope, svaki put kad im je nestajalo siena hraniše svoje preživaoce suhom ribom izmrvljenom u prah, dapače se je znalo da Arapi hrane svoje konje sa mesom svaki put, kada su ih imali pripraviti za naporni rad ili za dugi put, ali niko nije stvar izpitao i proučio.

Prvi koji se je bavio ovim pitanjem bio je francuz Regnard, a odmah za njim taljanac profesor Tampellini, te su oba dva posve zadovoljna vrlo dobrim uspjesim, koje su dostigli. Od životinske hrane, bila riba ili meso, još je uvjek puno jeftinija hranitba sa posušenom krvi smrvljenom u prah.

Obično računa se, da je hektolitar friške krvi vriedan 50 do 80 novčića, a od 8 kilogr. friške krvi dobije se 1 kilogram suhe krvi. Ako se uračuna trošak za sušenje, stoji svaki kilogram posušene krvi 8 do 10 novčića, a krv dade se posve lako sušiti na suncu ili izparivanjem.

Posušena krv čuva se posve lako, a kako rečena gospoda tvrde, od velike je hranivosti za mlade preživaoce i za odojčad.

Posušena krv ne daje se blagu sama, nego uvjek pomješana sa sienom ili sa poparenom krmom, kao n. p. mekinjam, plievi, krumpirim itd.

Blago ju rado jede, od najvećeg je učinka, kada mladi ostave sisanje, te prelaze na sieno ili druge hranu.

## SVAŠTICE.

**Kako čuvaju kinezi jaja.** Kinezi su u mnogim stvarim specialiste, pa i u čuvanju jaja. Oni čuvaju jaja dugo i dugo vremena na sasvim jednostavni način pomoću razsoli. U tu svrhu oni naprave razsol, pa stavljaju u nju jaja — Kako je poznato s početka jaja plivaju u razsoli, nu kad razsol prodre u njih onda potonu. Jaja po tom ostaju u razsoli, dok se napoje, odnosno dok potonu. Onda se izvade posuše, pa pospreme u skrinje u sieno ili mekinje.

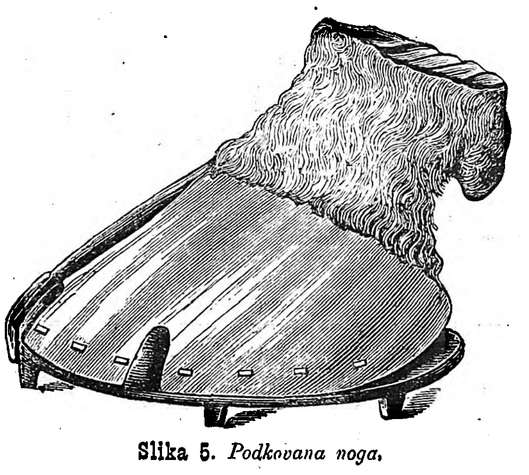
**Drvo odoli vatri.** Drvo, koje ima da stoji blizu vatre moglo bi se posve lako upaliti; da se to ne dogodi valja prije drvo prirediti, da može odoliti vatri. U tu svrhu maže se tako dugo vrelom klijavom vodom (t. j. vodom u kojoj je raztopljeno klije), dok drvo upija. Kad drvo više ne upija, onda se napravi kora od klije na površini. Po ovoj kori namaže se još jedanput vrelom ali gušćom klijom. Dok je ova još svježa pospe se po njoj u prah smrvljena i dobro izpremješana smjesa od 1 diela sumpora, 1 diela okra ili gnjile i 6 dielova zelene galice (željeznog vitriola).

**Melem za rane i čire,** pravi se kako sliedi: U mjedenoj posudi raztopi se 500 grama žutoga voska, 750 grama maslinovog ulja i 500 grama mletačke terpentine ili terpentinskog ulja. Kad se je ovo raztopilo primješa se 66 grama crnog peruvijanskog balsama i 33 grama crvenog sandeldrva smrvljena u prah. Sve se dobro izmješa, razastre na platno, pa onda priljepljuje na ranu ili čir.

**Nepromočni maz** (mort) pravi se od vapna zagašena raztopinom od zelene galice i sitne kremene pržine. U tu svrhu raztopi se najprije zelena galica u toploj vodi. Obično raztopi se na 100 litara vode 2 do 5 kilograma zelene galice, pa dok je još topla ova raztopina gasi se s njom vapno, a kad se je napravila židka kaša, onda joj se primješa kremena pržina, pa onda zamazava gdje se ima zamazati. Ovaj maz kada se osuši posve je nepromočan. I kroz najtanji sloj nemože da prodre vlaga. Opetovano je kušan, te o njegovoj dobroti nema sumnje.

**Modra bengalička vatra** prirediva se, ako se izmrvi i pomješa $1\,^3/_4$ kg. klorno kisela kali-a, $^1/_2$ kg. sumpora, 375 uglično kiselog bakrenog kisa i 375 pečenog (popržonog) kocelja (alaum).

**Ako ćemo da se olaštena koža uzdrži svjetla,** moramo ju namazati sa mazivom, koje se pravi na sliedeći način. Raztali se najpre na vatri u ruskoj kupelji čistoga, bieloga voska, pa se ovoj raztopini doda nešto maslinovog ulja, pa izmješa, da se spoji jedno drugim, digne se iz kupelji primješa se svinjske masti, te opet miesa na tihoj vatri, dok se sve umješa. Onda



Slika 5. *Podkovana noga.*

se primješa nešto malo terpentinskog ulja, a napokon malo ulja od time. Sve dobro izmješa pa lieva u limene kutije. U limenoj se kutiji brzo ohladi i postane prilično čvrsto. Kada je mazati dotičnu olaštenu kožu, uzme se malo i metne na dotičnu kožu ili postol ili čizmu, pa sredstvom vunene krpe dobro natare. — Koža postane svietla kao da je nova, a ova mast brani ju istodobno da ne izpuca.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Podkova za volove,** slika 3, 4 i 5, na strani 6 i 7. Ove podkove za volove gradi M. Hanns iz Beča (I, Strauchgasse, 2). — Prednost ovih podkova jeste ta, da su gradjene u dva komada, te se svaki papak dade za sebe podkovati. Prikladne su za svakovrstne puteve, bilo da se radi u ljetno doba ili zimi. Gradjene su od svedežkog gvoždja, te se mogu bez grijanja previjati, a slabo usijane dadu se lako kovati. Prednosti ovih podkova jesu: 1. Da su gradjene posve po obliku podplata od papaka, te se dadu posve dobro naravnati i na prednje i na stražnje noge; 2. Da su im lukuje za čavle posve praktično uredjene, tako da se dadu začavlati bez pogibelji, da se ukuje meso u papku; 3. Da su im pera posve pravilno postavljena; 4. Da su ove podkove posve lake, a istodobno posve trajne; 5. Da su providjeni kratkimi peri, koji su jedini praktični, i jedini dadu se lako previti na strane papakâ. Ovakovih podkova za volove ima osam vrstih, koje se diele po veličini Osam komada podkova t. j. broj podkova potrebit za podkovati jednoga vola, teži po prilici nešto kilogram, a stoje 46 novčića. Toli ove podkove, koli u obće podkivanje volova, mi najtoplije preporučamo, jer nam srce puca kada ljeti vidimo kako jadni volovi otučenih papaka vuku velike terete po kamenju i kaldermi, te kako im zimi od velike vlage i blata papci omekšaju poput hrskavice. Podkivanje volova je koristno i radi toga, što se manje izmaraju, i što se papci redovitije razvijaju, a teže se ozlede, ako volovi vuku na po tvrdoj cesti ili kamenju.

## Gospodarske Viesti.

Dne 2 siečnja zameo je debeo snieg, te je pala toplina na — 5° C. Dan prije, t. j. dne 1 siečnja, kazivao je toplomjer 18° C. Po tom je u 36 satih vremena nastala razlika topline od $23_0$ C.

×

Uz obću poljodjelsku izložbu, koja će se obdržati u Beču od 11 do 19 svibnja t. g., biti će i konjska lutrija.

×

Družtvo za obranu austrijanskoga vinogradarstva nabavilo je lani iz Amerike 90,000 ključeca amerikanskih loza, koje odole filokseri, i 131,250 ključeca isto takovih loza iz Francuske. Amerikanske loze nisu odgovorile, jer su stale puno na putu, te nešto zakasnile za sadnju, i jer je izmedju njih bilo pomješano puno loza, koje ne odole filokseri. Družtvo za obranu austrijanskoga vinogradarstva vrlo je zaslužno, a pošto se i k nami približava filoksera, mi ga najtoplije preporučamo. Svaki vinogradar može biti član ovoga družtva; članarina je samo 1 forint na godinu. Kad se je pred četiri godine ovo družtvo ustanovilo, mnogi su se iz Dalmacije upisali, kao članovi. Uprava družtva nam se tuži, da od tih članovâ malo koji plaća članarinu. Mi smo uvjereni, da se to sbiva više od nemarnosti nego od drugoga, jer nemožemo vjerovati, da bi za malenkost od 1 forinta zanemarili družtvo naši vinogradari, koji znadu da u slučaju nevolje (filoksere) biti članom rečenog družtva bilo bi po njih od velike koristi.

×

Obraćam se vrućom molbom na p. n. gg. vodioce metereologičkih opažanja u Korčuli, Šibeniku, Drnišu, Ninu, Blatu, Trogiru, Račišću, Mokrini, Prološcu, Kninu, Obrovcu, Smokvici, Velojluci, Podgori, i Bolu da bi mi u interesu poznavanja klimatičkih odnošaja Dalmacije priobćili srednju *mjesečnu* toplinu za 7 satih u jutro, 2 po podne i 9 na večer svih mjesecih od 1884 do 1888.

**Artur Gavazzi**
prof. kr. velike realke u Zagrebu.

×

Gospodarska podružnica u Novi (Vinodol) nudja na prodaju jednoga pastuha magarca velike taljanske pasmine, kojemu je 1 ½ godina.

×

U Počaplu u Saksonskoj sagradjena je tvornica za tvorbu *xylolita.* Xylolit jeste drvo napravljeno od drvenih pilotina i strugotina sredstvom velikog pritiska. Ono odoli svim nepogodam vremena, tvrd je kao kamen, ne gori, ne gnjije i ne napadaju ga zareznici. Prikladan je za svaku gradju, a osobito za podove, i za pokrivanje krovovâ.

×

Bosanska vlada, nasadila je u Buni blizu Mostara 80,000 metara četvornih vinograda, a još će ljetos nasaditi, kojih 15,000 metara.

+

„Obrtnik", jedini list te vrste na slavenskom jugu, kojeg vješto uredjiva gosp. M. Krešić u Zagrebu, ima ljetos novi naslov, kojeg je sastavio vrli poznavalac hrvatske ornamentike gosp. A. Posilović.

+

Bečko poljodjelsko družtvo je zaključilo da u svibnju 1890 uredi u Beču obću poljodjelsku izložbu, te su u tu svrhu već uznajmljene i kupljene neke prostorije u prateru.

+

Magjarski vinari zaključili su na skupštini održanoj u Budapešti, da zamole vladu, da dokine zakon o umjetnom vinu, a da priredi zakon, kojim se strogo zabranjuje graditi umjetna vina.

×

Pojedine države, kako „Journal Officiele", imadu sliedeće površine zemlje zasadjene šumama: Rusija 541,963,700 hektara; Njemačka 54,052 200 hektara; Francuska 52,840,100 hek; Španjolske 49,724,400 hekt.; Švedska 44,281,800 hektara; Turska, Bugarska i Bosna-Hercegovina 33.405,200 hek; Hrvatska i Ugarska 32,311,400 hektara; Norvežka 31,819,500 hektara; Ingleška 31,495,200 hektara; Austrija 30,002,000 hektara; Italija 29,632,200 hekt.; Rumunjska 13,140,100 hektara; Portugal 8,962,600 hektara; Grčka 6,468,800 hektara; Srbija 4,859,000 hektara; Svajcarska 4,139.000 hektara; Danska 3,956,700 hektara; Holandija 3,496,800 hektara; Belžija 249,500 hektara. Po tom Austrija imade 32 %

od svoje površine zemlje zasadjene šumom, a Hrvatska i Ugarska 29%.

×

Sbor vinogradara u Padovi u Italiji zaključio je, da se zamoli vlada, da se uredi na 4 franka carina za vina, koja se uvažaju iz Austro-Ugarske, a najviše na 8 franaka za ona vina, koja se izvažaju u Austro-Ugarsku.

×

U Istriji pojavila se je na novo filoksera u mjestim Dolenje Selo, Gradiška, Ravna, Razgorje i Polane. Filoksera širi se nešto na 700 hektara površine u duljini, naime 427 kilometara, a po širini 1·65 kilometara

×

Po novoj naredbi Ruske vlade, mogu se u Rusiji uvadjati sve žive biline izim loze iz Njemačke, Ingleške, Belgije, Nizozemske, Danimarke, Svedske i Norvežke. Iz Austro-ugarske i ostalih država nesmje se živo bilje uvažati u Rusiju.

×

Kako „La Soie“ javlja, u Švajcarskoj 25,000 tkalica svile radi za 30 centima ili 13 novčića na dan, a u Italiji ima ih više od toliko, koje se zadovoljavaju sa nadnicom od 15 centima.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

### A. Odgovori.

*1. Imadem oranicu, koju sam dio utraviti. Kosim ima 8 godina, ali sada počela trava malaksati. Da mi daje više koristi odlučio sam taj komad preorati i zasijati. Jeli uspješnije u proljeće djubriti pa kukuruz sijati, a u jesen pšenicu, pak za njom djetelinu, ili u jesen pod pšenicu podjubriti, pa onda posijati djetelinu?*

*M. C. u V. (Hrvatska).*

Bolje je djubriti u proljeće pod golokud (kukuruz), a u jesen sijati pšenicu, djetelinu, jer je kukuruz okopavina, koju valja obradjivati, a upravo tim obradjivanjem kukuruza mješa se zemlja i djubar, i inače podpomaže se raztvorba one množije žila, koje su ostale u zemlji od trava, koje su se prije gojile. Kad bi podjubrili pod pšenicu, slabo bi se izmješao djubar zemljom, a pšenica bi mogla posve lako poleći. Žitarice ne ljube da ih se izravno djubri. Mnogi gospodari, kad preoru utravljenu oranicu, goje za dvi i tri godine za sebice okopavine, n. p. kukuruz, kupus, krompir itd., pa kad su sredstvom ovih okopavina pospješili raztvorbu žilja i zemlju dobro prohralili, onda siju žitarice ili drugo gospodarsko bilje.

*2. Mome susjedu poparili kod kuće haljine. Kad stali vaditi iz parionice da operu, vadili su samo komade. Što su god prihvatili onih haljina sve se razpadalo. Što je moglo biti ovome uzrok?*

*Š. B. u V. (Bosna).*

Nije lako pogoditi što je prouzrokovalo, da su se poparene haljine razpale. Valjalo bi ponajprije znati: *a)* jesu li suknene ili prtene haljine; *b)* kakovom su vodom poparene, i *c)* koliko je vremena trajalo to poparivane. Nove haljine, bile suknene ili prtene, težko bi se razpale kada bi se poparile kišnicom ili daždevicom. Suknenina poparivanjem udje u se, suži se, dočim se prtenina samo izbieli. Stara prtenina i suknenina dugim poparivanjem razpada se od sebe, osobito prtenina koja je bilinske naravi. Najlaglje razpada se platno, onda pamučne tkanine, a najteže tkanine od konoplja. Ako voda od naravi ili usljed primjese sadrži kakovu tvar, koja imade svojstvo, da razjeda ili da raztaplja, onda će se dugim poparivanjem razpasti svaka tkanina. U žestokoj lukšiji često se dogodi, da se haljine razpadnu, jer ih ona razjede. Isto se dogadja ako se vodi, kojom se poparivaju haljine primješa feniöne odnosno karbolne kiseline. Čim je jača raztopina fenične odnosno karbolne kiseline, i čim više traje poparivanje, tim će se sigurnije i podpunije raspasti haljine.

*3. Koji se dnevnik u Hrvatskoj bavi trgovačkim poslim, osobito pako trgovinom i cienom žitija?*

*N. V. u B. Makarska).*

U koliko nam je poznato, ne izlazi u Hrvatskoj nijedan dnevnik, koji bi se isključivo bavio trgovačkim poslim. Obširnije ili kraće skorom svi hrvatski politički listovi prenašaju ciene žitija na Osiečkom, Zagrebačkom ili Vukovarskom tržištu.

*4. Jeli bolje muzti krave dva puta ili tri puta na dan?*

*L. O. u P. (Istra).*

Opetovanim kušnjam uvjerilo se je, da krave, koje se tri puta na dan muzu, ne samo da daju više mlieka, ali je to mlieko puno mastnije, od onog koje se izdoji kad se krave muzu dva puta na dan. Na manjim imanjim, gdje nema puno rogate marve, pa sve da se blago na pašu tjera, muze se tri puta na dan, dočim se na velikim imanjim, gdje ima puno blaga, muze samo dva puta na dan, premda se je uvjereni da se trokratnim muzenjem dobiva više i boljeg mlieka, a to zato jer troknatno muzenje bilo bi od ne male zanoveti i dangube. Neki tvrde, da trokratnim muzenjem, daju krave ljeti više, ali jeseni, da daju manje, te da posve lako presuše. To je istina, ali to se dogadja samo u onim slučajevim, kada se radi koristi blago izmara muzenjem, i kada se ne jednako ne hrani. Ljeti se obiluje dobrom krmom i neštedi ju se, ali jeseni kada nestaje hrane, onako se lošije krmi blago. Ali ako se krave uvjek dobro hrane, one će i kasne jeseni i uvjek obilno dojiti. Nevalja ni onaj običaj, da se kravam nateže vime, dok se ne izmuze zadnja kapljica mlieka, jer ono prekomjerno natezanje, djeluje štetno na mliečne ustroje, pa krava prešuši. Ako se kravi ne da dobre sočne, sočne hrane, nemože nam ona davati dosti i dobra mlieka. U 20 litara mlieka ima do 1·3 kilograma sirnine do 1 ½ gk. tusta (masla), a u hrani, koja se daje kravi jednoga dana, ima samo ½ kg. tustih tvarih; sve ono više tusta što imade u mlieku, oduzeti će se tielu; a onda krava mršavi i presuši. Mlieko stvara se iz krvi u vimenu, i to ponajviše za mužnje, jer i u najvećem vimenu ne može da ostane više od 3 litre mlieka, dočim mi sputa znamo namuzti i 10 litara mlieka. Ako se to mlieko ima da stvara, mora da u krvi imade tvorivo potrebito, a krv dobiva tvorivo iz hrane. Rekli smo, da je mlieko mastnije, ako se muze tri puta na dan, a to je sasvim opravdano s onim što smo naveli. Zadnje mlieko, koje se pomuze jeste uvjek mastnije od prvog, trokratnim muzeujem, mi ćemo izmusti tri puta mastnijeg mlieka, pa je naravski, da će sve mlieko ako se pomješa, biti mastnije, od mlieka koje se je pomuzlo u dva puta. Muzite dakle tri puta na dan, ali hranite vaše krave obilno.

*5. Molim vas, kako bi se moglo na brzu ruku doznati, ako je vino mašćeno sljezovačom.*

*S. T. u P. (Zadar).*

Ako se crnome vinu, koje je omašćeno sljezovačom, dolije nekoliko kapljica kvasinastog aluminija (acetata od aluminija) ono postane malo po malo ljubičaste boje, dočim ako se naravnom crnom vinu dolije nekoliko kapljica acetata od aluminijama, ovo postane malo po malo bez boje. Ako se vino, koje se kuša nešto razvodni, onda gornje promjene uzsliede još brže. Još se može doznati ako je vino mašćeno sljezovačom, sredstvom čipovnatog kocelja (kocelja amonijakalnog). U tu svrhu ulije se dotičnog vina u jednoj eprouveti, te mu se dolije za ⅙ raztopine amonijakalnog kocelja. Djelovanje amonijakalnog kocelja je postepeno, ako je smjesa studena, dočim je naglo, ako se smjesa ugrije. Vino mašćeno sljezovačom postane ljubičaste boje, dočim naravno vino ne mienja boje. Ima još sredstava, po kojimi se može doznati, ako je vino mašćeno sljezovačom, no ta sredstva su nešto teža. Gornja dva načina su izvrstna, a lako uporabiva od svakoga.

### B. Nova pitanja.

*6. Molim vas, gdje ima na prodaji većih murava za sadnju.*

*Š. V. u S J. (Hrvatska).*

Liepih murava i jeftinih možete nabaviti kod „Fratelli Sgaravatti“ u Saonara blizu Padove u Italiji. Biti ćete sasvim zadovoljni. Ima ih i kod A. Ferranta u Gorici (Gorizia), ali su daleko, slabiji primjerci, a puno skuplji.

*7. Molim, kako se postupa povrćem, da izbieli?*

*I. S. u V. V. (Split).*

*8. Nekoliko glava mojega blaga oboljelo je od slinavke; molim vas, šta mi je učiniti, da ih izliečim, i da se druge ne okuže?*

*A. C. u B. (Bosna).*

*9. Tovio sam ljetos par krmaka; nisam štedio hranom, ali se slabo i posve polako tovili. — Molim vas šta imam od prilike učiniti, da mi se brže utove?*

*L. F. u P. (Istra).*

*10. Može li se djubriti povrće sa nečisti iz zahoda? Prima li povrće kakav vonj ili tek?*

*A. P. u O. (Slavonija).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“.

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.

*P. n. č. g. Šumberac-Šote M. — Čitaonica u Delnice — Gutunić V. — Buić O. C. — Friedl H. — Monti d.r L. — Turković V. — Perić P. — Skelin P. — Turković M. — Zrinščak N. — Morović T. — Obćina - Opuzen — Maroević O. J. — Posilović dr. J. — Mirović N. — Barbalić I. — Vitezić dr. D. — Oman M. — Nisiteo V. — Čitaonica Sinjska — Klaić dr. M. — Bogdan B. — Miloslavić A. — Trgov. Obrt. Komora Zagrebačka — Klaić Marko — Božić B. — Čitaonica u Novi (Vin.) — Tommaseo dr. L. — Miolin M.*

Predplatili su I. polugodište t. g. 1889.

*P. n. č. g. Matejčić prof. F. — Sladoević V. — Šumšalović M. — Čitaonica Drniška — Leseverein u Visoko — Perić D. A.*

Podmirili su predbrojbu do konca minule g. 1888.

*P. n. č. g. Grsinić D. A. — Križ F. S. — Zanella D. A. — Gabrić D. J. — Božić D. — Linta M. — Narodna Čitaonica Zadarska — Tudić S. — Krempler P. — Vukasović I. — Franić M. — Židovec M. — Burić M. — Bronić O. M. — Klaić V. — Bulat dr. F. G. — Peroš D. G. — Čubranić J. — Baumaister J. Rubeša F.*

*— Č. g. Kršić O. F. — Broj 9, 10, 17 i 18 od lanjske godine odposlali smo vam.*

*— Č. g. Rajčić A. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja 1890.*

*— Č. g. Matejčić F. — Po našim računim podmirena je vaša cienjena predplata do konca lipnja 1889. Molimo izvidite.*

*— Pr. g. Posilović dr. J. bisk. — Broj 23 i 24 od god. 1887, odposlali smo vam.*

*— Č. g. Križ F. S. — Ova tri forinta podmiruju minulu godinu 1888, a ne tekuću.*

*— Č. g. Šumberac-Šote M. — Uredili smo sve po vašoj želji. Da ste zdravo!*

*— Č. g. Baumaister J. — Broj 17 odposlali smo vam, čep na zaklopac i natezicu naručili smo vam, a za ostalo pisali smo vam.*

*— Č. g. Miolin M. — Popravili smo adresu po vašoj želji. Knjižicu „Mane i bolesti vina“ poslali smo vam odmah.*

### ERRATA-CORRIGE.

U broju 1 izim manjih tiskarskih pogrješaka izbjegle su sliedeće, koje molimo, da se izprave. Na strani 2, stupac 3, redak 30 odozdol, mjesto: *izlučiti*, čitaj: *izlužiti*, a u redku 28 mjesto: *vinovice izprati*, citaj: *vinovice, bačve od slavonske hrastovine valja izprati* itd., a u redak 2 mjesto: *tvari u koje* čitaj: *tvari koje*. Na strani 3, stupac 1, redak 28 odozgor, mjesto: *salpchersaurelisen*, čitaj: *salpetersäureeisen*, a u redku 29 mjesto: *Baumen*, čitaj: *Baumè-u*. Na početku treće svaštice, mjesto: *miomir*, čitaj: *miomiris*. U otvorenim dopisim na strani 4 redak 3, mjesto: *Kendić*, čitaj: *Kundić*, mjesto: *Šinta*, čitaj *Linta*, mjesto: *Lonis*, čitaj: *Louis*. U 11 redku odgovora na pitanje 119, mjesto: *Netom*, čitaj: *Beton*.



U ZADRU 1889 Brzotiskom „Narodnoga Lista“.

Godina VIII. | Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca | Broj 3

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vieštu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
*Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Veljače 1889. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 1 Veljače 1889.

## O uplivu koje imade pravljenje i njegovanje crnoga vina na njegovu boju.

Na prvi čas, niti se opažava, koliko ima stvarih, koje uplivaju na boju crnoga vina, premda izkustvom znamo, da grozdje s istog vinograda, ne daje nam svake godine vino jednako crno.

Na boju crnoga vina imade u prvom redu upliva vrst loze, a onda zdrelоća grozdja. — U drugom redu upliva starost loze, narav zemljišta, te položaj vinograda, a u trećem redu upliva vrieme, koje je vladalo dotične godine, a osobito vrieme, koje vlada jeseni pred jamatvom, u jamatvi i za trganja; a u četvrtom redu upliva na boju crnoga vina, način kako se je postupalo grozdjem, pred mašćenjem, za mašćenja i vrienja.

Na ovaj sami način dade se protumačiti, kako u dvojice susjeda, koji imadu tik vinograde zasadjene istom vrsti loze, nije vino jednako.

N. p i dropine imadu velikog upliva na boju crnoga vina, a isto tako i taložina. Vino, koje je ležalo dugo na dropu, izgubi postepeno svoju crnu boju, a isto tako upliva taložina na dekoloraciju vina, kada vino leži dugo vremena na njoj.

Duge imadu takodjer upliva na dekoloraciju vina, čim je manji sud, tim je vino izloženo razmjerno više površini duga, pa se laglje dekolorira nego li u velikoj bačvi. U bačvama od mekoga drva dekolorira se vino više, nego u onim od tvrdoga drva, kako što je hrastovina, u starim bačvam opet manje nego u novim, jer su u starim bačvama puči izpunjene strišom.

U pliesnivim bačvam dekolorira se vino najviše i najbrže, što je očit dokaz da pliesan upliva izravno na boju.

Vrst grozdja, način mašćenja, te toplina za vrienja i trajanje vrienja, jesu bez dvojbe glavni faktori, koji uplivaju na boju vina.

Čim je grozdje tamno modrije boje, tim je vino crnije. Od prezdrelog i nagnjilog grozdja dobiva se prividno crnije vino, ali se to vino na skoro dekolorira, i postane sasvim bliedo.

Ostane li za mašćenja mnogo zrnja ne izgnječeno, onda je vino bledje, takodjer je vino slabo crno, ako nije dosti toplo dok mast vrije. Najcrnije vino dobije se kada mast vrije pri toplini od 20 do 24° C. Viša toplina upliva na raztvorbu kožica, a po tom na dekoloraciju vina, a pri nižoj toplini ne može da se boja lako raztaplja.

Ali ništa ne upliva toliko na boju vina, koliko ako vino leži dugo na dropu. Poznato je da mast vrije obično osam dana; a iskustvo je dokazalo, da je baš osmoga dana t. j. kad mast prestane vrieti, vino najcrnije. Ako vino ostane dalje na dropu, devetoga se dana već nešto dekolorira a desetoga je dana tako dekolorirano, da je isto toliko crno, koliko je bio crn mast drugi dan vrienja. I čim više leži vino na dropu tim se više dekolorira.

Mast od plavca, koji je osmog dana bio crn, kako zna biti crno Bolsko vino, petnaestog dana je bio tako dekoloriran, da mu je boja bila jasno crvena; tog dana je otočeno na pose, ali je upliv bio tolik, da se godinu dana kašnje sasvim dekoloriralo i postalo baš čisto žute boje.

Zatvorenim vrienjem dobiva se puno crnije vino nego li otvorenim, osobito ako je pomično dno tako uredjeno, da drop ostane podušen u cidju (širi), i ako sa ima ustrpljenje svakoga dana otočiti nešto cidja pa ga odmah uljeti ozgor. Ovaj postupak je potrebit, da se odstrani uglična kiselina, koja se stvara vrienjem, te koja često ili sasvim prieči vrienje, ili potisne drop od cidja, pa se vinsko mastilo ne topi.

Ako u vinu ima nagnjilih ili trulih sastavina, bilo da one potiču od nagnjila grozdja, macerirana dropa, ili nagnjile taložine, ono će se dekolorirati, postati će smedje boje i pomutiti će se.

Vino koje sadrži nagnjilih ili trulih sastavina, dade se popraviti, ako se popravljanje preduzme na vrieme. Najprije valja znati jeli

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenn

a) *Gnoj bez primjese ikakovog sredstva za čuvanje.*

Kup djubra, kojim se je kušnja pravila, težio je dne 6 lipnja 6150 kg., a dne 6 siečnja t. j. nakon sedam mjesecih težio je 4200 kg. Gnoj je bio prilično raztrošen, a sadržao je:

| | Pred kušnjom | Po kušnji |
|---|---|---|
| Suhih tvari . . . . . . | 19·10 % | 19·25 % |
| Dušika ukupno . . . . . | 0·369 „ | 0·444 „ |
| Dušika kao čipavca . . | ? „ | 0 „ |
| Dušika kao salitrovine . | 0 „ | 0·0101 „ |
| Fosforne kiseline . . . | 0·148 „ | 0·210 „ |
| Kalija . . . . . . . . . | 0·511 „ | 0·725 „ |
| Vapna . . . . . . . . . | 0·424 „ | 0·640 „ |
| Magnezije . . . . . . . | 0·170 „ | 0·262 „ |

Ako se ovi brojevi u postotci svedu na cieli kup gnoja, onda se ima:

| | Pred kušnjom | Pod kušnji |
|---|---|---|
| Množina gnoja . . . | 6150 kg. | 4200 kg. |
| Suhih tvarih . . . . | 1174·6 „ | 808·5 „ |
| Dušika ukupno . . . | 24·35 „ | 18·65 „ |
| Dušika kao salitrovine | 0 „ | 0·42 „ |
| Fosforne kiseline . . | 9·10 „ | 8·82 „ |
| Kalija . . . . . . . | 31·43 „ | 30·45 „ |
| Vapna . . . . . . . | 26·08 „ | 26·88 „ |
| Magnezije . . . . . | 10·45 „ | 11·00 „ |

Množina rudnih sastavinâ, kao fosforne kiseline, kalija, vapna i magnezije ostala je skorom ista u priesnom i u zdrelom djubru, ali se je znatno umanjila množina suhih tvarih i dušika. Ako se sravne gornji brojevi, vidi se da je na ukupnoj težini izgubio djubar 1950 kg, da se je u zrelom gnoju našlo manje 366·1 kg suhih tvarih, 5·7 kg. dušika, a u postotcih izraženo nestalo gnoja je 31·7% od ukupne težine, 31·2% manje suhih tvarih i 23·4% dušika.

Ovaj kup gnoja bio je skorom isto vlažan, kao prije, dočim je onako puno izgubio na težini, kako što mo vidili.

Vas gubitak išao je ustrojne tvari odnosno na dušične sastavine; drugim stajanjem izgubio bi gnoj ne samo rečene tvari, ali i množinu rudnih soli, koje bi dažd izprao i raznio.

Ako se izračuna šteta nastala stajanjem, onda se za praksu dade zaključiti što sliedi:

Jedno govedo daje na godinu poprieko uzeto 18.000 kilograma priesnoga gnoja, koji sadrži 20% suhih tvarih i 0·4% dušika t. j. ukupno 3600 kilograma suhih tvarih i 72 kg dušika. Čuvanjem djubra od 18,000 kg. priesnoga gnoja ostane 12,300 kg. zrelog ili raztrošenog gnoja, te se izgubi 31·2% suhih tvarih u obliku nedušičnih ustrojnih tvarih i 23·4% dušika u obliku čipavca (amonijaka), što prosto izraženo znači, da od ono 18,000 kg. priesnog gnoja što nam dade u godini dana jedno govedo, izgubi se 1123 kg. ustrojnih tvarih i 16·85 kg. dušika. A što bi bilo, da gnoj leži više od 7 mjesecih?

Kako će se kašnje dokazati baš ova kolikoća dušika što se izgubi, jeste onaj dio dušika koji najlaglje prelazi u solitrovinu, te se može uztvrditi, da ako gnoj što dade jedno govedo u godini dana leži 7 mjesecih ide izgubljeno više od 100 kg salitrovine.

Ustrojne tvari su važni dio gnoja, jer one prave crnicu (humus) u zemlji; može se usljed toga svaki kilogram ustrojnih tvari procjeniti više od $\frac{1}{2}$ novčića, dapače skorom 0·7 novčića, a svaki kg. dušika više od 80 novčića, te je po tom godišnji gubitak: 1123 kg. ustrojnih tvarih po 0·6 nč. = 6·73½ for.; 16·85 dušika po 80 nč. = 13·48 for.

Ova istina nije bila poznata, dok se nije počelo ovako računati, a sad se bielodano vidi, koliki je veliki gubitak po gospodara, ako mu priesni gnoj leži dok pregnjije i dozrije.

Ali da se ovoliko izgubi nije potreba da gnoj leži 7 mjesecih, druge kušnje su dokazale da je dosti, da gnoj leži samo tri mjeseca, a da se isto toliko ili samo malo manje izgubi nego li kada leži 7 mjesecih, jer je najveći gubitak u prvom i drugom mjesecu kada gnoj gnije.

Da se predusreti ove gubitke stali su gospodari posipati gnoj raznim tvarim, u svrhu da gnoj ostane iste dobrote i nekud da se ove vriedni a hlapljivi djelovi veže.

Ova kušnja je još dalje dokazala, da gnoj, koji je ležao neko vrieme ne sadrži više ništa amonijaka, a samo sasvim malo salitrovine, obe sastavine, koje su puno važne za hranu bilja. Gnoj koji je prosto ležao ili posve slabo djeluje u zemlji ili posve sporo.

Iz svega navedenog, dade se zaključiti sliedeće:

Ako se gnoj prosto čuva, bez da mu se išta primješa u svrhu da veže ustrojne sastavine, izgubi se skorom trećina od njegovih ustrojnih sastavina.

2 Od dušika izgubi se 23·4%, i to baš onog diela koji je najsposobniji, da se odmah pretvori u salitrovinu.

3. Preostali dušik je vezen, ta se može samo sporo raztvarati, pa s toga i takav gnoj djeluje posve polako. Čipavca i salitrovine skorom i nema u njemu. *(Sliedi).*

mlado vino sadrži nagnjilih sastavina, a to se doznade, ako se u jednoj staklenici drži za više dana malo takovog vina, te se svakog dana mućka Ostane li boja nepromjenjena, znak da u vinu nema nagnjilih sastavina, promjeni li se boja u smru ili pomuti li se vino, valja ga odmah pretočiti u osumporenu bačvu, a do potrebe taj postupak opetovati, jer izkustvo dokazalo da sumporita kiselina, koja se razvije izgaranjem sumpora, veže one nagnjile sastavine vina na način, da se one ne mjenjaju; te boja vina ostane liepa i čista.

Tko hoće da pravi baš crno vino, koje svoju boju neće mienjati, valja da pazi:

1. Da trga i masti samo zdrelo i zdravo grozdje, od nezrelog i nagnjilog grozdja nigda crno vino.

2. Da grozdje bude dobro izmašćeno, te da mast prevrijo zatvo eno, te da drop bude podušenim u cidju.

3. Da nastoji da mu je mast koji vrije toplo barem 16 do 20° C., jer se pri nižoj toplini boja teže topi.

4. Ni mastiti, ni vrieti, ni čuvati nesmje se mast ili vino u starom, ne čistom, pljesnivom ili nagnjilom posudju, jer se lako dekolorira ili inače išteti.

5. Dok prevrije mast, što kod nas kad je za jematve liepo vrieme biva sedmoga, osmoga ili najkašnje devetoga dana, valja da odmah cidje otoči i drop iztiska, inače čim više leži cidje na dropu više se dekolorika.

6. Da mlado vino pretoči dok se dobro izbistri, jer ležanjem na taložini gubi svoje boje, a može da se išteti. **P.**

## Neke najglavnije bolesti naših voćaka.

(*Piše* **N Vežić**).

(Nastavak i svrha v. broj. 2).

V. *Pucanje kore.*

Izpucanu koru nalazimo obično kod krušakah, ako je jesen vlažna i topla i kad nadodje zima naglo sa jakim mrazom; a i onda kad topao mjesec veljača mnogo voća izmami, na kolanje sokova, a mjeseca ožujka jaki mrazovi nastaju, u tom slučaju kora popuca.

Svu izpucanu koru valja oštrim i čistim nožem odrezati sve do najtanje kože (mozgjice), koja se do drva nahodi, i poslje sa drvomazom namazati te sa krpom obmotati.

VI *Suha bolest.*

Ova se bolest poznaje, kad voćka sasvim klone, ili kad nikako ne napreduje; kad je lišće, a i sam plod prije vremena odpao.

Uzroci što nam voćka od ove bolesti boluje veoma su razni.

Ova bolest ili dolazi od velike suše, ili od neplodne zemlje, ili od mravi, miševâ, gusenicâ itd.

Ovi se uzroci mogu ukloniti: 1. ako se granje sasvim odsječe ili pokrati; 2 ako se ostruže stablo, te isto opere i očisti od mahovine ili lišaja; 3 ako se nešto zemlje sa govedjom krvju pomješa pa stom smjesom pognoji bolestna voćka. Valja paziti da ova smjesa ostane oko žilâ bolujuće voćke; 4. treba često puti od sušice bolestnu voćku polievati sa mokračem (gnojičom).

VII. *Mahovina i lišaji.*

Mahovina postaje obično, kad se posadi drvo u vlažno zemljište, zatim kad je u gustom sklopu, gdje ne ima promahe, i napokon od mršave zemlje.

Čim se mahovina ili lišaj na voćki pokaže, odmah treba marljivo i pazljivo istu očistiti. Čistoća je prvi uvjet zdravlja. Ako ćemo da voćke veselo rastu i obilno radjaju, treba ih čisto držati. Gusjene od drveta skrivaju se u pukotine kore i medju mahovinom, što je obrasla po drvetu, to se vidi na starijem stablu, u mršavoj zemlji ili zanemarenoj, kako što su malo ne sve naše voćke.

Ove mahovine jesu prava neman voćke; jer ne samo što sisaju sok drvetu i što ga duše nego su skrovište svakojakim zareznicim, koji se hrane o soku drva, lišću i cvietu voćke.

Evo lieka proti mahovini: Poslje dugotrajno kiše, koja je koru razmočila, uzme se holandez oštru metlicu, ili onakovo orudje, kojim struže dimnjačar dimnjake, ili krušar korito, pak ostruže njim svu nečist s kore voćaka, i to ne samo sa stabla nego i s granâ, dokle god može doseći. Onda skuha luga, kojemu je dodao i malo pelina, rutvice i kadulje, da luksija odnosno ukropina bude žuta. Ovim lugom opere se svaku voćku, i to ponajviše zato, da uništi sva jajašca od zareznika (gusjena), koja su skrivena u pukotinah kore. Nekoliko danâ zatim, kad se kora voćke sasvim prosuši, nabavi volovske krvi, i namaže njom svako deblo, neizostavljajuć ni glavne grane. Na suncu pocrveni kora, te postane liepa kao mahagovina i nikad više neće na njoj mahovina rasti, niti se lako zaleći zareznici u pukotinah.

Ako je komu spomenuti postupak trudan, neka bar nepožali malo truda, to jest da razmoči malo živa vapna u vodi, da bude biela i gusta kao mlieko, te neka doda jedno dvie žlice modrog kamena, pa neka bielačom pobieli svoje voćke. Tim će utamaniti svu mahovinu i uništiti jajašca zareznika, skrivena koje kuda u pukotinah kore. Skrajnje je vrieme, da se to čini.

## Sprave za diffusiju na voćarskoj izložbi u Beču.

Sprave za difuziju bile su izložene na voćarskoj izložbi u Beču, u svrhu da se prosudi njihova poraba pri proizvadjanju vina od voća, te da se, ako su zbilja koristne, podieli patent izumitelju, preporuče voćarim, te ponuka na taj način, koji tvorničar, da takove strojeve gradi.

Sprava izložena gradjena je u Austriji, ali naliči posve sličnim spravam koje rabe u Francuskoj u departimentu Somme i Normandiji.

Svi francuski voćari rečenih dvaju departimenta rabe pri proizvadjanju vina od voća sprave za difuziju, te se hvale da imadu velike koristi.

Za sprave za difuziju izložene u Beču, a koje se grade u Ss. Petru blizu Graza, izrekao je F. Vauiek, poznati vieštak u priredjivanju sladora iz sladorne repe, sredstvom difuzije, posve povoljno mnienje

Od sprava za difuziju zahtjeva se, da imadu prikladno sastavljen nož, e da sječke od voća, koje nož reže, budu prikladne za difuziju.

Sječke nesmjedu biti preveć debele, jer iz debelih siećka slabo izlazi sok, a nesmjedu opet biti pretanke ili možda izmrvljene, jer onda opet sok posve polako kroz njih prolazi.

Gosp. J. Kurz, koji je ravnao kušnjam koje su izvedene u Beču, izvješćuje o spravam za difuziju, kako sliedi:

Najpre se je kušalo tvrdim čvrstim jabukama.

Jabuke se je najpre izsječkalo na stanovito sječkalo, pa se s otim sječkam, po propisu izpunila sprava za difuziu, te se je napokon pustila na sječke voda radi izluženja. Sok, koji je prešao iz jednog t. j. prvog odjela sprave za difuziju u drugi, kaživao je na sladomjeru 3·5 sladora. Prolazeć sok iz drugog odjela u treći, bio je sladji za dva stupnja na sladomjeru, a prolazeć iz trećeg u četvrti, bio je sok sladji za 1·2 stupnja.

Kako sprava za difuziju imade 12 odjela, tako je sok postajao postepeno sve sladji, kako je prolazio iz jednog odjela u drugi, tako da je na izlazu iz dvanaestog odjela kaživao 8·2 stupnja sladora.

Kad su se potražile izlužene siečke, našlo se je, da sadrže još dva stupnja sladora, što je očit dokaz, da difusija nije uzsliedila redovito, a to zato, jer su siečke bile prem debele, a meso od jabuka prem čvrsto. Valjalo je daklen sječkati jabuke u tanje siečke.

I doisto drugo kušanje izvelo se je tankim siečkam Reinette jabuka, koje su meka mesa.

Za ove kušnje već pri osmom odjelu za difuziju moglo se je ustanoviti da sok sadrži 13·2 stupnjeva sladora na sladomjeru, premda su jabuke sadržavale samo 14 stupnjeva sladora. Kako se vidi još malo, i bio je vas slador jabuka raztopljen u soku.

Bilo je još vriedno da se potraži, koliko kiseline i izvadivih tvarih sadrži sok u pojedinom odjelu sprave za difuziju, ali nije bilo moguće, jer odnošaji mjesta gdje su se vršile kušnje nisu dopuštali, a stakleuke pune soka iz pojedinih odjela, pospremljene u svrhu da se sok potraži na kiseline i izvadive sastavine, nestale su.

## Pir (Triticum spelta).

Pira ima ozima i jara, ali se goji obično samo ozimi pir. Zahtjeva i iste podnebne odnošaje, kako pšenica, ali se zadovoljava lošijom zemljom, slabijim gnojenjem, a ne pazi puno ni nato što se je pred njim gojilo na istoj zemlji.

Dapače pir još dobro uspjeva i na takovoj zemlji na kojoj pšenica nebi uspjevala, a može se sijati kasno, kasnije od pšenice i ječma. — S toga mnogi siju pir, onda, kada im vlažno ili studeno vrieme, u jeseni nije dopustilo, da u zemanu zasiju pšenicu ili ječam.

Svim bolestim i neprilikam kojim su podvrženi pšenični usjevi podvržen je i pir, samo što zareznici izgrizu i odnesu manje sjemena od pira nego od pšenice; pšenica je i za zareznike lakoma. Pred sjetvom namoči se sjeme u raztopini od zelene galice, na isti način, kako se postupa sjemenom od pšenice. Namakanje traje nešto 15 satih, kroz koje vrieme valja promješati. Ima ih, koji običaju iztupati pir pred sjetvom; toga nije potreba, pir klica dobro i iz plievi, a prištedi se stupanje. Sije se obično omašno redje u redove i to u listopadu, studenome ili prosincu mjesecu. Pri omašnoj sjetvi hoće se 180 do 300 kilograma sjemena za hektar, dočim pri redomičnom sijanju dosti je samo 140 do 200 kilograma.

Ako je pir zasijan na prhoj zemlji i na zemlji, koja je ostala rahla po okopavini, onda pomaže tarenje. U tu svrhu drže se neko vrieme ovce na njivi, ali samo za kratko vrieme, jer bi inače preveć sabile zemlju i pogazile usjev. Tarenjem pognjoji se nešto zemlja a to joj prija.

Zimi kada zastre snieg zemlju, može se razliti po sniegu nešto razblažene osoke ili tekućih ljudskih izmetina, jer i to puno kriepi zemlju, bez da hudi piru.

Na proljeće, kad popusti led pomaže puno ako se usjev prebrana. Takodjer puno mu se pomogne, ako se u svibnju izplievi. — Druge njege ne trebuje.

Žanje se kad i pšenica, koncem lipnja ili u srpnju mjesecu. Kad je rodna godina požanje se sa hektara zemljišta do 28 kvintala (1 kv. = 100 kg) zrnja i 36 kvintala slame, ali ima opet godina da posve slabo rodi n. p. samo 10 kvintala sa hektara zemljišta.

Pir izvrši se ili izmlati isto kao i pšenica, ali ga valja dobro izvijati, da se ostrani sva pliev i laka zrna. Obično drže se po dva zrna skupa.

Stupanjem dobiva se čisto zrnje. Stupa se u kamenici ili mužaru ili pak na žrvanj. U prvom slučaju valja pir ovlažiti pa ga se tuče mečkom, dok se iztupa Posao dug i dosadan. Laglje se stupa pir na žrvanj. U tu svrhu čini se proći pir samo jedanput i brzo kroz žrvanj hrapava kamenja, pa se pir oslobodi plievi. — Kašnje se izvija ili izčisti na čistije.

Jari pir sije se riedko, i to obično u onom slučaju, kad se ima zasijati zemlja, na kojoj svaka druga žitarica trpi puno od ptica, koje nalitaju i sve pozoblju.

Jari pir sije se, goji i njeguje kao jara pšenica

Na hektar zemljišta, omašnom sjetvom hoće se 200 do 300 kg. sjemena, a redomičnom 150 do 220 kg.

Jari pir radja slabije, obično za 1/4 manje od ozimoz

## O zamatanju divljači.

Od nekoliko godina izvaža se sve više i više divljač iz Dalmacije. Što god se ubije jarebica, šljuka, bena, srna itd. to odmah zakupe i šalju dalje. Iz početka se je vodila trgovina divljači izmedj primorskih i zagorskih mjesta, no sada šalje se divljač u Beč, Dresdu, Berlin, kako se je prije slalo iz Splita u Zadar. Ali svi se tuže, da se divljač ne zamata i ne priredjuje na dug put, kako valja, pa ćemo navesti kako Rusi običavaju zamotati divljač kad ju šalju daleko

Poznato je, da se u zimsko doba, t. j. od studenoga do travnja dade divljač uzdržati 15 do 25 dana, bez da se usmrdi. Čim je studenije, i čim se na hladnijem mjestu čuva divljač, tim se bolje i dalje uzdrži.

Za put daklen mora divljač biti friška ili najviše od 8 dana. ali vavjek dobro čuvana. — Rusi puste da divljač smrzne, a ako nema leda drže ju na najhladnije mjesto, da se ukoči, pa tako ukočenutu ili smrznutu divljač zamotaju.

Za zamotanje divljači, bolji su koši od skrinja. Koši za zamatanje divljači obloženi su iznutri suknom, ili drugom čvrstom postavom, da izvanjski zrak ne prodire lako u koš ili bolje rekuć da toplina vanjskoga zraka ne upliva lako na toplinu zraka u košu. Zatim se obloži tankim mekim sienom. Sieno ima svojstvo, da je loš vodić, te osamljuje prostorije, a istodo-

bno ne dopušta, da se divljač gnječi izmedju sebe.

Sad se zamota svaka pojedina recimo jarebica, šljuka ili što drugo u čistu hartiju, pa se slaže u koš na sieno, tako, da komad stoji do komada, kao da je sve jedan komad.

Odozgor t. j. povrh divljači metne se opet nešto siena, a onda se po sienu razastre komad ponjave, zatvori koš, te kuša, ako u košu stoji sve čvrsto. Opazili se da divljač nije dobro zamotana, te da bi se na putu za premetanja koša mogla izkvariti, onda se koš otvori te izpuni praznine sienom, onda zatvori, ušije pokrov i posao gotov.

Ovako impakovana ili zamotana divljač može putovati osam i deset dana, a da neće niti najmanje pretrpiti.

## SVAŠTICE.

**Mrlje sa odjeće i kožnatih tvarih** dižu se posve lako usapuninom. Ta usapunina priredjuje se kako sliedi: U dobroj rakiji (vinovici) ili alkoholu) raztopi se po težini uprav toliko običnog sapuna ili mletačkoga sapuna, koliko imade rakije. Ova raztopina prociedi se, te joj se dolije vode po volji, pa se ukuha na 50 gr., ulije u staklenice, začepi te čuva do porabe.

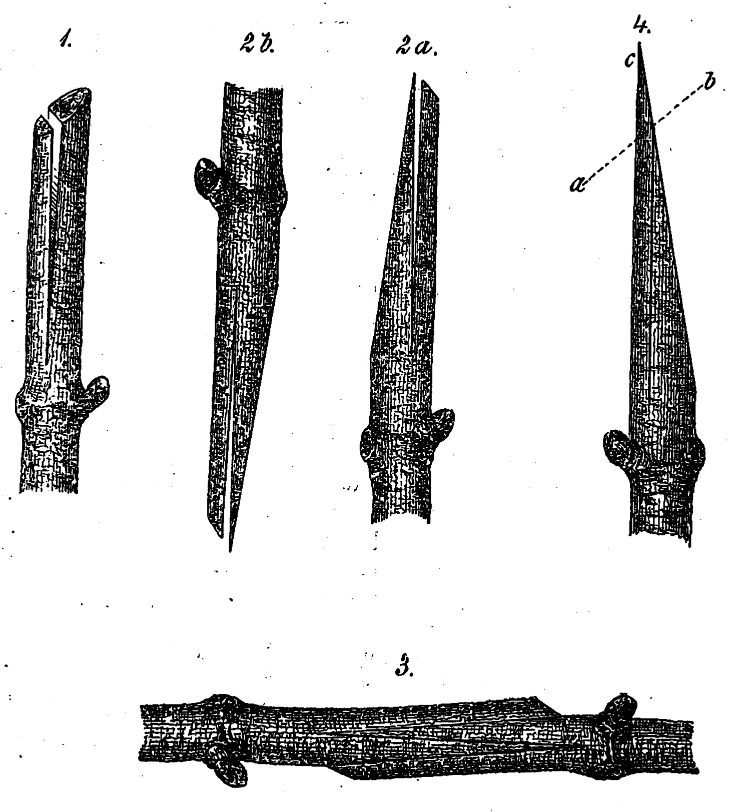
**Kolomaz** dobar pravi se ako se raztopi 133 grama solajke (sode), u 4 litre vode, pa se ovoj raztopini doda $^3/_4$ kilograma sapuna i $^1/_2$ kilog. ulja od paoma. Sve se dobro izmješa te uz neprestano mješanje ugrije do 95° C. Kad se je prilično ugrijalo, onda je gotovo za mazanje. — Ovim mazom mažu se osi.

**Kako se pozna ako je platnu primješano pamuka.** — Uzme se komad dotičnoga platna, ako je tangan ili ličen, ili škrobljen, izpere se opetovano put u hladnoj ili toploj vodi, pa onda posuši. Kad je platno suho, umoči se polovica dotičnoga komada u običnoj ingleškoj sumporovoj kiselini da se moči $^1/_2$ do 2 časa vremena, pa onda se umoči u vodu da se raztopi pamučnina, koja je djelovanjem sumporove kiseline postala ljepivo sluzasta. Da se laglje raztopi tare se po malo prstim, i opetovano put se izpira, dapače se umoči, ali samo za čas u čipavnu (amonijakalnu) žestu e da ona ostrani zadnje tragove sumporove kiseline. Po tom se izpere još nekoliko put u vodi, pa se iztiska u bugačici, da se odstrani sva suvišna voda. Ako je dotičnoj platnenoj tkanini bilo primješano pamuka, nestane svih pamučnih nitih do onoga mjesta doklen je dotični komad tkanine bio umočen u sumporovoj kiselini.

**Način kako da se doznade ako je ulje od masline ili od repice.** Poznato je da se danas puno repičnog ulja i puno ulja od drugih krstašica prodaje za maslinovo ulje ili se primješava maslinovu ulju. Razni načini rabe se, da se ta potvaranja dokažu, ali od ovih načina bez sumnje je Maithov način, kojeg ćemo opisati najbolji. On raztopi 2 grama luživog kalija u 20 grama vode, pa ovoj raztopini dolije 25 do 30 grama ulja, koje se ima kušati, te sve na brzu ruku ugrije do vrienja. Grijanjem napravi se usapunina, ovu usapuninu ulije na cjedilo, koje se prije ovlaži, da se prociedi. Prociedini dolije se raztopina kvasino kiselog olovnog kisa, ako je ulje od repice ili ako je maslinovom ulju dolijeno ulja od repice nakon malo vremena postane raztopina sure boje. Ako se jednom dielu procjedine primješa raztopina od nitroprussidnatriuma, ali tako da se na komadu hartije pomoću staklenog štapiča spajaju, onda u času u kojem se spoje napravi se liepa ljubičasta do grimizno crvene boje, koja brzo izčezne. Ova ljubičasta do grimizno crvene boje napravi se samo u slučaju ako je čisto ulje od repice ili ako je maslinovom ulju primješano repičnog.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Popravljeni Champin-ov način navrćanja,** slika 6 strana 11. Od svih načina, koji se preporučaju za navrćanje loze bez dvojbe najbolji i najsigurniji način jeste Champinov način. Champinovim načinom dodje skupa puno skoro vodo ravnih ploha u dodiru, što je glavni uvjet, da se navrtak primi, a iskustvo je gornji navod potvrdilo. Champinovim načinom navrće se, kako sliedi: postav ili divljaka odreže se nešto koso, ali tako, da povrh gornjeg oka ostane slobodan još jedan komad medjučlanja (internodium) ili koljenca od 4 do 6 centimetara duljine. Sad se tankom oštricom noža razciepi uzduž na prvoj trećini debljine podstava. Razciepina je duga 3 do 5 centimetara, a mora da je sasvim pravilna, kako što nam dio slike sa brojem *1* označen kaže. Po zatim odmah sa deblje strane razciepa odreže se sasvim koso prama vrhu, tako da kad se odreže ostane na jednoj strani razciepa oštri i dugoljasti klinasti ježičac, kako što nam dio slike broj *2 a* predočuje. Pistac ili plemenika mora da ima barem dva oka, a da pod zadnjim okom ostane komad koljenca od 4 do 6 cm. duljine. I on se sada najpre razciepi, pa zaoštri, na isti način, kako podstav, ali u protivnom smjeru (vidi dio slike *2 b)* Kad je i ovo gotovo obrne se zaoštreni dio pištaca prama podstavu pa se zavuče ježičac od jednog u razciepinu od drugog i obratno, ali sasvim dobro, da se klinac od postava i pištaca dodje baš do dna razciepine, kako što nam to predočuje dio slike broj *3*. Pri ovoj radnji sljubljenja valja paziti, da se kora od pištaca onom podstava sasvim sljubi barem na jednoj strani. Ovo je kako je već rečeno najbolji i najsigurniji način navrćanja, ali se hoće nešto predtečnog vježbanja, da se postigne velika sigurnost. Izrezavanje ježića zahtjeva velike pomnje i vještine, jer se inače posve lako ozledi srčica, a radja teče uvjek sporo. S toga je barun Thümen ovaj način navrćanja popravio, služeć se načinom inglezkog spajanja




**Slika 6.** *Popravljeni Champinov način navrćanja.*

i tim radnju puno olakotio. On odreže podstav ili pištac kako kod Champinova načina, i ostavi mu 4 do 6 cm. koljenca nad zadnjim odnošno pod zadnjim okom. No sad mjesto, da zareže i da ga razciepa, zaoštri ga koso, kako je to običaj kod ingleškog spajanja, i kako se to na dielu broj *4* naše slike vidi. Sada on razciepi okomito nešto povrh srčike, pa onda odreže vrh *c* u pravcu *a b* i tim je posao gotov. Dobije se ovim postupkom isti oblik, ali je radnja daleko laglje izvediva, i manje zanovetna. Radja sljubljivanja je ista, kao kod gori opisana Champinova načina. Radeć na ovaj zadnji može se u 1 sat radnje napraviti 50 do 60 navrtakâ, naravski, ako nuz to ima neko, koji navrtke priveživa.

## Gospodarske Viesti.

Ako potraje još nekoliko dana ovako liepo vrieme prosušiti će se zemlia na toliko da će se moći početi orati za proljetnu sjetvu. Vinogradi obrezavaju (režu) se s reda.

×

Mnogi su nam već poslali novac za drugo izdanje knjižice „Buhač". Knjigu im još za nekoliko dana nemožemo poslati, dok nam ne stigne grafična tablica o rašćenju i padanju ciena buhača za zadnjih deset godina. Tu tablu nam litografišu u Beču, te dok ona stigne knjižica će u sviet.

×

„Viestnik za gospodarstvo i šumarstvo" (broj 3 i 4) donosi u cielini predlog kako da se stvori zakon o govedarstvu od A. Vichodila ravnatelja Križevačkog zavoda. Upozorujemo na ovaj predlog pokrajinsko poljodjelsko vieće, jer se i kod nas valja učiniti nešto odlučna za promaknuće govedarstva.

×

Vinogradi kr. gospodarskog učilišta u Križevcih obsižu površinu od 5 hektara i 76 ara, dakle pet put veća površina negoli cjelokupno zemljište svih inštitucija za promaknuće poljodjelstva u Dalmaciji A reći da je Dalmacija zemlja eminentno vinogradarska!

×

Taljansko parobrodarsko družtvo Florio-Rubattino namjerava zavesti izravnu plovitbu izmedju Dalmacije i Mletaka, u svrhu da se dalmatinsko vino prevaža preko Mletaka u Francusku, Švajcarsku i južnu Njemačku.

×

U Modriću u Bosni, te u Gackom u Hercegovini uredila je bosanska zemaljska vlada dva primjerna imanja, u svrhu da poljodjelci odnosno gospodari onih okolica mogu imati pipateljni primjer, što se može učiniti. U Modriću glavna je svrha marvogojstvo, te gojitba krmnoga bilja. Primaju se na dotičnim imanjim domaći sinovi, koji žele da se u njekim radnjam usavrše. Ova uzorna imanja priredjivaju se za poljodjelske škole, koje će se otvoriti dok ta imanja budu podpuno uredjena.

×

U Beogradu pokrenuto je osnivanje „Pčelarsko-voćarske zadruge", koja će imati za zadatak unapredjenje, proizvodnje, podpomaganje izvoza obih rečenih grana. Zadruga imati će osnovne glavnice 10,000 dinara (franaka) na 1000 dionica od 10 dinara svaka.

×

Iz Limerica u Českoj izvedeno je u rujnu, listopadu i studenome 1888 godine 291 vagun su 26,190 kvintala friškoga voća, ponajviše krušaka i šljiva. Iz Lobošica pak izvedeno je u listopadu 1888 godine 257 vaguna sa 18,800 kvintala voća; a parobrodarsko družtvo ukrcalo je u Limericu 10,000 kvintala voća, a u Lobošicu 1040 kvintala voća.

×

U Rumunskoj zasadjeno je 115,894 hektara zemlje vinovom lozom; od tog ima 64,119 hektara bieloga grozdja, 51,436 hektara crnoga grozdja, 339 hektara muškata. Ti vinogradi radjaju su 189,000 hektolitara dobroga vina za izvoz.

+

Jedna vinarska tvrdka u Mogući primila je ne davno vina iz Španjolske. Na kušnji opazilo se je da je vino dobro razvodjeno morem. Sva je prilika da su provrtane bačve, pa otočilo vino, a dolilo mora. Družtva, koja su vozili dotične bačve, neće da znadu za odštetu, te tvrde, da su oni predali bačve pune, onako kako su ih primili. Stvar će se riešiti sudbenim putem.

×

Godine 1888 izvedeno je iz Splita 200,000 hektolitra vina u 27,923 bačve. Od ovog vina da je bilo iz Splitskog polja, 55,000 hektolitara, a ostalo iz bližnjih mjesta. To vino udarilo je putem kako sliedi: za Trst 4365 bačava; za Rieku 4887 bačava; za Cette 4469 bačava; za Rouen 3211 bačava; za Bordeaux 9310 bačava; za Amsterdam 210 bačava; za Breben i Rotterdam 122 bačve; za Hamburg 1224 bačve; za Anvers 126 bačava.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*7. Molim, kako se postupa povrćem, da izbieli?* *I. S. u V. V. (Split).*

Bielenje povrća podupire se tmicom i toplinom, jer je svrha da nestane listnog zelenila, a da postane žuto ili bielo a meko. — Obično izbjelivaju se ločike, seleni, koromači, karduni itd. Pri tom postupa se kako sliedi: Neki izgule dotično povrće pa ga stave u konobu u tmici, no postupajuć ovako povrće posve lako pregnjije. Drugi običavaju izguliti povrće, te ga staviti na slamu pod jasle u staji, pokriti ga slamom, pa konjskim gnojem. Na ovaj način pobieli povrće doduše brzo, no lako poprimi vonj po čipavcu ili po konjskom gnoju. Neki privežu povrće vezom ili likom, tako da samo krajni listovi ostanu izloženi djelovanju zraka. Na ovaj način pobieli povrće sporo, a i može da pregnjije, ako se priveže vlažno, ali ako nastane tinja vlažno vrieme. Neki francuski vrtlar imenom Carrelet postupa kako sliedi: On motičom posječe dotičnom povrću dio žila s pro-

tivne strane na kojoj hoće da nagne dotični struk Onda ga povali na zemlju, pa ga pokrije zemljom, ali tako da vrh ostane na dvoru. Ovaj način preporuča se, kao najbolji, jer povrće izbieli sasvim dobro, a nemože da pregnjije.

*8. Nekoliko glava mojega blaga oboljelo je od slinavke; molim vas, šta mi je učiniti, da ih izliečim, i da se druge ne okuže?*

*A. Ć. u B. (Bosna).*

Slinovka ili sap, kada se pojavi na jednom govedu, redovito obole i druga goveda koja žive u dotičnoj staji, pa i sva goveda susjedâ. Slinavka imade četiri razdobja. Razdobje vrućice, razdobje provale, razdobje gnojenja i razdobje sušenja. Obično je bolest umjerena, a ako je žestoka, onda se ima zlih posljedica. Kao najgora strana ove bolesti, drži se, da je to, što oboljele krave mnogo put izvrgnu, pa sve da su pri kraju bredjosti. Slinavka ostavlja više betega, kao nered u crievih, bolest jetre, zapalu sglobova, uloge, otvrdjenje vimena, začepljenje cica, itd. Kad se bolest pojavi, a i prije nego li se slinavka pojavi, ima se držati staja i blago čisti, bolestne hraniti je sočnom hranom, a po mogućnosti mekom, da ne treba biti puno zvačeno i prezvačeno, jer vriedja ranice, koje nastanu u ustim usljed slinavke. Najbolja hrana je zelena trava, mekinje, poparena krupica, popareni burak ili repa, itd. itd. Ranice koje nastanu usljed slinavke, do potrebe valja izpirati razvodnjenom karbolnom kiselinom ili pepelikovim soličnikom, u razmjeru od 2 do 3 po sto. Calvertova fenična usapunina rabi se vrlo dobrim uspjehom proti slinavki. Ta usapunina pravi se od 100 grama fenične kiseline, 75 grama sladora od meda i 1000 grama vode. Izmedju papaka mogu se ranice takodjer izpirati Calvertovom raztopinom ili se pak maže smjesom od 250 grama norvežkog katrama i 25 grama fenične kiseline. Blago bolestno od slinavke nesmje se tjerati ni na pašu ni na lokvu, i napajati ga valja doma s razloga što se hodajuć amo tamo vriedja. — Steljiti valja obilno i to suhom slamom, i zračiti i čistiti staju neprestano. Pomaže takodjer puno ako se u staji svako često polieva po tlehu raztopina od 12 djelova dvosolika od žive u 1000 djelova vode. Ako se gospodar lati liečenja na gori opisani način, dok se slinavka pojavi, izliečit će se za nekoliko dana i neće ostaviti nikakove hrdjave posljedice.

*9. Tovio sam ljetos par krmaka; nisam štedio hranom, ali se slabo i posve polako tovili. — Molim vas šta imam od prilike učiniti, da mi se brže utove?*

*L. F. u P. (Istra).*

Kad se svinje hrane jednim krmivom, pa bilo i najbolje vrsti, onda se često put dogodi da težko tove. Sva je prilika, da je to i kod vas uzrok zašto se svinje nisu utovile. Ni sam krumpir, ni same mekinje, ni sam kukuruz ne pomaže uvjek. No više nego vrst hrane, na tovljenje upliva toplina, osobito toplina u kotcu ili drugome prostoru u kojem svinje žive. Ako je studeno svinje se posve polako i sporo tove. Osobito jeseni i zimi upliva puno toplina na tovljenje Nije li kotac umjereno topao, a nuzto suh i čist, svinje će se sporo utoviti. Ako ćemo da se svinje na brzu ruku utove, valja se dakle pobrinuti da žive na umjereno toplu mjestu, a nuzto hraniti ih obilno, lako probabivom i sočnom hranom. Osobito podpomažu tovljenje svinja lanene komine, repične komine, a i maslinove komine pomješane poparenim mekinjam ili poparenim krumpirim ili namočenim kukuruzom. Svakom krmetu daje se na dan 250 do 300 grama rečenih komina.

*10. Može li se djubriti povrće sa nečisti iz zahoda? Prima li povrće kakav vonj ili tek?*

*A. P. u O. (Slavonija).*

Povrće može se djubriti nečistim od zahoda, dapače one su jedna od najboljih vrstih gnoja za povrće. Povrće, koje se brzo razvija, ima potrebu ne samo od obilne vlage, ali i od velike množine hraniva već priugotovljenih tako, da ih može lako usisati. Hraniva kojih povrće najviše trebuje jesu: dušik, fosforna kiselina i kali. U stajskom gnoju ima ovih hraniva, ali ne u tolikoj mjeri, koliko ih povrće trebuje. Nečist od zahoda sadrži puno dušika i fosforne kiseline, a malo kalija, ali ima zato sodika, koja može doneklen, da kalij zamieni. Nu, kalij kojim oskudjevaju nečisti od zahoda, a kojeg neke vrsti povrća neobhodno trebuju, može se pridodati nečisti od zahoda, ako im se primješa luga (pepela). Izim navedenih sastavina obiluju nečisti od zahoda vodom, što je od velike blagodati osobito ljeti, kada se oskudjeva vodom. Kako daklen vidite, nečisti od zahoda su izvstan djubar za povrće, samo ako im se primješa nešto pepela. Zimi djubri se izravno nečistim od zahoda, dočim se ljeti razvodne, da ne budu prem žestoke. One ne priobće povrću nikakav neugodni vonj ili tek, dapače je povrće posve tečno i meko.

### B. Nova pitanja.

*11. Kako treba solit crne masline, da se uzdrže za dugo zdrave i ukusne? Na koji način priredjivaju crne masline na Krfu? One su puno sladje od naših.*

*N. V. u R. (Dubrovnik).*

*12. Molim vas, kako se goji i kako se priredjivaju tikve friganice?*

*S. K. u T. (Istra).*

*13. Izvolite podučiti me, kako se najlaglje i najbrže tove guske?*

*I. L. u S. (Hrvatska).*

*14. Redovito svake godine, a ima tome više godina, polegne mi žito; molim vas što može biti tome uzrok? Što imam učiniti, da prepriečim da mi žito polegne?*

*C. M. u V. (Bosna).*

*15. Imam jednog psa lovnog; što više jede, to više mršavi. Bojim se da ima crv (trakavicu). Kako da ga liečim?*

*J. I. u E. (Kotari).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.

*P. n. č. g. Carić A. — Gučić M. — Štambuk Franjka — Kr. gospodarsko-šumarsko učilište u Križevac — Pajalić N. — Lukatelli L. — Amruš dr. M. — Bjelovučić S. N. — Občina Šibenska — Ergovac P. — Beruta J. — Gospodarska Podružnica Zlatarska — Srpska Narodna Čitaonica u Korenici — Smetiško kan. M. — Ćaćić O. M.*

---

*— Č g. Hrdalo N. i Škrivanić J. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1889.*

*— Č. g. Vranyczany pl. M. — A vaša do konca travnja t. g. 1889.*

*— Č. g. Bosanac S. par. i posj. — Popravili smo adresu.*

*— Č. g. Zlendić L. — I mi žalimo zakašnjenja, ali od nas ne zavisi. Broj 24 god. 1888 sa dotičnim kazalom poslali smo vam.*

*— Č. g. Kršić O. F. — I vami brojeve 9, 10, 17 i 18, te smo i adresu popravili.*

*— Č. g. Vežić N. — Takodjer broj 7.*

*— Sl. Gospodarsko Družtvo - Banjaluka — Brojeve 19, 20, 21, 22 i 23 od godine 1888 poslali smo vam, ali predbrojbu nismo još primili.*

*— Č. g A Gazzari prof. — Srčano odzivljemo! Oblik oni skrižaljke nemožemo promjeniti, dok se ne potroše ove, koje imamo. Zdravstvujte.*

*— Č. g. Topalović G. — Pristajemo!*

*— Č. g. Kožulić A. — Poslali smo odmah onoj osobi, ali nismo još dobili odgovora.*

*— Č. g. N. N. — Onu ocjenu ćemo tiskati, no izvolite nam prije poslati dotičnu knjigu radi eventualnih popravaka.*

*— Č. g. Prijan Vlaho — Do par dana poslat ćemo. Zakasnili smo malko, jer je bilo težko naći sud. Da ste zdravo!*

*— Č. g. Zelić K. — Ovim postupkom, veli Armand Gautier:* „le vin ordinaire devient gris verdâtre“.



## Metereologička opažanja u prosincu 1888.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu | | | | | Broj danâ | | | | | | | | | | | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer | | | | | | | | | Množina kiše u milimetrih | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Sniežnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Ukupna mjeseća množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
| Šibenik | 6·9 | 12·7 | 31 | 1·9 | 14 | 17 | 14 | 10 | — | — | 1 | 8 | 4 | — | — | — | 20 | — | 1 | - | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 41·5 | 10·1 | 28 |
| Korčula | 11·5 | 16·0 | 1 | 6·0 | 13 | 19 | 12 | 4 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 11 | 2 | 9 | — | — | — | 11 | 13 | 70·0 | 58·0 | 20 |
| Hvar | 10·1 | 15·4 | 1 | —0·6 | 14 | 15 | 16 | 6 | — | — | — | — | 3 | — | — | — | 23 | 8 | 23 | 14 | 3 | 1 | — | 12 | 4 | 91·9 | 53·0 | 20 |
| Knin | 7·6 | 12·8 | 23 | —1·3 | 14 | 21 | 10 | 9 | — | — | — | 7 | 13 | 6 | — | — | 11 | 1 | 2 | — | 4 | — | — | — | 13 | — | — | — |
| Drniš | 5·1 | 13·0 | 25 | —2·0 | 14 | 13 | 18 | 8 | — | — | — | 10 | 8 | 2 | — | — | 5 | 7 | 2 | 3 | 8 | — | — | 4 | 11 | — | — | — |
| Nin | 7·6 | 13·1 | 22 | 0·6 | 14 | 15 | 16 | 8 | — | — | 3 | 9 | 10 | 1 | — | — | 3 | 3 | 7 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 29 | — | — | — |
| Dubrovnik | 11·0 | 16·6 | 24 | 0·0 | 14 | 13 | 18 | 6 | — | — | — | — | 3 | — | — | — | 14 | 18 | 11 | 13 | 6 | 1 | 3 | 10 | 19 | 27·2 | 10·0 | 20 |
| Smokvica(Korčula)*) | 7·8 | 12·7 | 23 | 1·7 | 14 | 18 | 13 | 5 | — | — | 10 | 3 | 9 | — | — | — | 10 | 11 | — | 23 | 4 | 1 | — | 6 | 38 | 65·7 | 50·0 | 20 |
| Račišće (Korčula) | 10·0 | 15·6 | 27 | 1·4 | 14 | 16 | 14 | 5 | — | — | 3 | 12 | 4 | - | — | — | 3 | 8 | — | 7 | 2 | 8 | 2 | 10 | 11 | 75·0 | 41·0 | 20 |
| Osiek | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Blato (Korčula) | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Bol | 10·3 | 14·0 | 26 | 0·0 | 14 | 17 | 14 | 3 | — | — | — | — | 2 | — | 1 | — | — | 8 | — | 9 | — | — | — | 3 | 10 | — | — | — |
| Trogir | 7·8 | 13·2 | 1 | 1·1 | 14 | 17 | 14 | 10 | — | — | 4 | 8 | 8 | 5 | — | — | 5 | 9 | 11 | 3 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 59·2 | 27·5 | 21 |
| Fužine | 0·8 | 8·4 | 23 | -10·3 | 14 | — | — | 12 | 2 | — | — | — | | 7 | — | — | 30 | 3 | — | 12 | — | — | — | 1 | 33 | 284·5 | 84·9 | 22 |

*) U listopadu Jl. duvao je 19 puta, a ne 13, kako je pogrješno tiskano.

U ZADRU 1889 Brzotiskom „Narodnoga Lista“.

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 4

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Veljače 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Veljače 1889.

## † Kraljević Rudolf.

Bio je dotiskan zadnji broj, kad nam je žicom javljeno, da je umro kraljević Rudolf, jedinac N. V. našeg vitežkog kralja i cesara, baštinik krune i kraljestva, ljubimac svojih naroda!

Nenadana viest, tako nas je kosnula, da se dugo i dugo nismo mogli razabrati.

Kraljević Rudolf bio je veliki ljubimac prirode, zaštitnik poljodjelstva, a osobito vinogradarstva i vinarstva, za unapredjenje kojeg, on se je toplo zauzimao i bio se je primio pokroviteljstva „Družtva za obranu Austrij. vinarstva.“

Laka mu bila zemljica; a Bog podielio utjehe NN. VV. Kralju i Kraljici, čigovu težku tugu mi iskreno dielimo.

„Bože živi, čuvaj Bože,
Kralja našeg i naš dom!“

## Naša vinska trgovina.

Veseljem svaki rodoljub mora priznati da naša dalmatinska vina svake godine sve više prodaje nalaze na svietskim tržištim. — Kad bi pak htjeli dalje izpitivati, morali bi priznati, da nas rad tog pokreta vinske trgovine najmanji dio hvale čeka. Ako je naš glavni domaći proizvod, tako liepo prokrčio put u dalekom svietu, te tim našoj pokrajini ovo zadnjih 10 godina donio nešto poprieko kakovih 10 milionah forintih koristi na godinu, moramo priznati, da mi sami nismo iniciative dali toj trgovini, nego vinogradarske neprilike drugih vinorodnih zemalja, a u prvome redu Francuske. Trsnoj uši, filokseri naime, ako hoćemo biti nepristrani i iskreni, moramo dati najveću važnost u tom pogledu.

Vječni prirodni zakon: *mors tua, vita mea* bio je ovog puta nama na korist, ali nevalja zaboraviti našu poslovicu: *danas meni, sutra tebi.* Ono što je jučer snašlo druge, može sutra nas snaći, s toga bilo bi veoma lakoumno i nepraktično kad bi se mi tudjoj nesreći veselili, i na ovu jedino gradili zlatne kule naše budućnosti.

Ako u glavno filoksera je uzrokom današnjeg rasvitka naše vinske trgovine, ipak kao dobri poznavatelji naših pokrajinskih okolnosti, moramo ponosom iztaknuti da bistar um naših vinogradara i spekulativan duh naših vinskih trgovaca, znao je dobru prigodu izrabiti na vlastitu korist, a recimo i korist pokrajine.

Neda se poreći, da bivšem prvom vinarskom dalmatinskom družtvo u Splitu, moramo biti mnogo i mnogo harni, jer je ono bez dvojbe kroz svojih 15 godina života, nesamo na Split i okolicu blagotvorno dielovalo, da se pivničarstvo iz primitivnog stanja podigne i usavrši; nego prvo bilo, koje je na razne izložbe svietske, kao Bečke 1873 i Parižke 1878 te i drugih manjih, upoznalo strani sviet našimi vini, i steklo im od prvih vještaka svieta najveće priznavanje, te tim podpunoma uništilo predsudu, da su naša vina nesposobna za eksportaciju; presuda koja je po svoj prilici iz Mletaka i Trsta proti našimi vini u svietu razturena, bez ikakvog pravednog temelja!

Tom istom vinarskom družtvu moramo zahvaliti što nam je otvorilo trgovinu sa Njemačkom, navlastito sa Hamburgom i Bremom, koja su glavna tržišta Njemačkog carstva, trgovina koja po našem sudu biva mnogo važnija za našu budućnost, nego li ona, koju danas imamo sa

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu

(Nastavak vidi broj 3).

*Gnoj pokriven zemljom.*

Gnoj pokriven zemljom na svršetku kušnje imao je isto obličje, kako gnoj bez svake primjese.

Na 12 lipnja, kad je započela kušnja, težio gnoj 6000 kilograma, a na 6 siečnja sliedeće godine, t. j. nakon 29 nedjelja težio je gnoj 4325 kg.

Iztraživanjem pronašlo se je:

| | Pred kušnjom | Po kušnji |
|---|---|---|
| Suhih tvari | 23·00 % | 23 55 % |
| Dušika ukupno | 0·435 „ | 0·591 „ |
| Dušika u obliku amonijaka | ? „ | 0·0 „ |
| Dušika u obliku salitrovine | 0·0 „ | 0·108 „ |
| Fosforne kiseline | 0·17 „ | 0·223 „ |
| Kalija | 0·55 „ | 0·800 „ |
| Vapna | 0·571 „ | 0·840 „ |
| Magnezije | 0·174 „ | 0·264 „ |

U dotičnoj hrpi gnoja, bilo je pojedinih sastojina ukupno:

| | Pred kušnjom (u čistom gnoju) | Pod kušnji (u gnoju izčišćenu što bolje od zemlje) |
|---|---|---|
| Množina gnoja | 6000 kg. | 4325 kg. |
| Suhih tvari | 13·80 „ | 1018·5 „ |
| Dušika ukupno | 26·10 „ | 25·56 „ |
| Dušika u obliku amonijaka | ? „ | 0 „ |
| Dušika kao salitrovine | 0 „ | 4·67 „ |
| Fosforne kiseline | 10·2 „ | 9·64 „ |
| Kalija | 33·0 „ | 34 60 „ |
| Vapna | 34·26 „ | 36·33 „ |
| Magnezije | 10·44 „ | 11·42 „ |

Iz ovog se vidi, da je stajanjem t. j. u 29 nedjelja gnoj posut zemljom izgubio: na težini 1675 kg, suhih tvarih da je bilo manje 361½ kg., a ukupnog dušika 0·54 kg.; ili u postotcih izraženo, na težini izgubio je 27·9 p. sto, suhih tvarih 26·2 p. sto, a ukupnog dušika 2 p. sto.

Pošto po svršenoj kušnji nije bilo moguće gnoj posve izčistiti od zemlje, kojom se je posipao, to se mora uzeti, da je gubitak nešto malo veći, nego li je brojevim označen.

Sliedi dalje iz navedenog, da gnoj prosto stojeći i gnoj kojeg se pokrije zemljom izgubi skorom isto na težini i u suhih tvarih.

I što se tiče dušika razlika je posve malena, kako što se je lako uvjeriti iz sliedećeg pregleda:

| | čisti gnoj | gnoj pokriven zemljom |
|---|---|---|
| Dušika u priesnom gnoju | 24·35 kg. | 26·10 k. |
| Dušika u zdrelom gnoju | 18·65 „ | 25·56 „ |
| Od toga u obliku salitrovine | 0·42 „ | 4·67 „ |
| Množina dušika u ustrojnim spojevim po kušnji | 18 23 „ | 20 89 „ |
| U postotcih od prvobitne množine dušika | *749* % | *80* % |

Premda se je i u prvom i drugom slučaju skorom ista množina dušika raztvorila, nije taj raztvoreni dušik u oba slučaja svršio jednako. Evo primjera:

Neostalo prvobitnog dusika u čistom gnoju 23·4 p. sto; u gnoju pokrivenu zemljom 2·0 p. sto. Ostalo ga u obliku salitrovine u čistom gnoju 1·7; u gnoju pokrivenu zemljom 18·0 p. sto.

Potraživalo se je pomnjivo, te su brojevi posve točni.

Ovo sravnivanje jasno nam dokažuje od kolike je koristi po gospodara, posipanje gnoja sa zemljom. Jer u prvom slučaju t. j. iz prosto čuvanog gnoja nestao je skorom vas dušik, dočim, a u drugom slučaju nestalo ga je samo 2 p. sto, doista mala količina napram ukupnoj količini dušika, i napram množini dušika, koji ostane u gnoju u obliku salitrovine.

Ona nestala 2 p. sto dušika iz gnoja pokrita zemljom, nemože se baš pravo uztvrditi da su izgubljena.

Ona dva postotka dušika sva je prilika, da izhlape u obliku prostih dušikovih plinova, jer se je to izkušalo epetovano pri tvorbi salitrovine iz ustrojnih tvari.

Može se dakle uztvrditi, da u gnoju kojeg se posiplje zemljom, vas dušik, koji se razvija raztvorbom ustrojnih tvari, ostane u djubru i pretvori se u salitrovinu.

U obće u gnoju stvara se tim više salitrovine, čim se drži umjerenije vlažan. Izkustvo je dokazalo, da u gnoju, kojeg se prekomjerno poljeva t. j. više nego li može upiti, da se stvara najmanje salitrovine, jer obilna vlaga prieči pristup kisika, koji je neobhodno nuždan za tvorbu salitrovine.

Iz navedenog, dade se zaključiti:

1. Gnoj, koji se pokriva ili posiplje zemljom, gubi na težini skorom isto toliko, koliko gnoj, kojeg se ne posiplje. Ali iz gnoja kojeg se posiplje umanji se količina nedušičnih ustrojnih sastavina, koje stvaraju humus.

2. Gnoj, koji se posiplje zemljom ne gubi s korom ni zere svojeg prvobitnog dušika.

3. U gnoju, kojeg se posiplje zemljom pretvori se u salitrovinu skorom uprav onoliko dušika, koliko ga u zrak izhlapi iz gnoja, koji se ne posiplje zemljom.

4. Gnoj koji se posiplje zemljom, a ne poljeva obilno usokom (gnojicom), ako se dugo čuva, djeluje s početka, kako čista salitrovina, a kašnje još uvjek bolje nego gnoj, kojeg se nije posipalo zemljom. *(Sliedi).*

Francuskom; pošto svak zna da će Njemačka uvjek naša vina trebovati buduć sama proizvadja malo vina, dočim Francuska dok svoje vinograde bud insekticidim bud amerikanskom lozom izcieli, što barem po dosadanjim uspjesim rek bi nije daleko, nesamo što neće više trebovati našeg vina, ali ćemu praviti konkurenciju.

Nek nitko nemisli da ovo iztaknusmo u svrhu, da kakav slavospjev izpjevamo bivšemu „vinarskom družtvu", nego kao nepristrani motritelji izrazismo otvoreno naše mnienje. — Nije naša zadaća izpitivati, zašto je to važno družtvo prestalo živjeti; vrieme koje nemilice sve ruši i obara, oborilo je i njega.

Vinarsko družtvo je svoju zadaću pošteno izvršilo, pa se je i na njega izvršila ona: „*Der Mohr hat seine Schuldigkeit gethan, der Mohr kann gehen!*" To mislimo bijaše po prilici uzrok zašto se „vinarsko družtvo" razvrglo svojevoljno, ali pošteno i sretno!

Naša vina, o čem smo imali prilike lično osvjedočiti se u tu i inozemstvu, uživaju svudi dobar glas, te se traže, i u našoj carevini osobito ako: Ungarska, Dolnja Austrija, Štajerska, Moravska i Tirolska nema dobrih ljetina, t. j. dosta crnog vina. Svaki i samo malo upućen u našoj vinskoj trgovini znado, da naša vina osobito, pak one vrsti, koje se odlikuju svojom intensivnom bojom, svojom tresloviuom ili dubilom, ali istodobno ugodnom trpkoćom, kako što je vino splitsko, najviše su cienjena u inozemstvu, jer služe za popravljanje slabih francuskih, njemačkih, svajčarskih i ungarskih itd. vina. Od našeg izvedenog vina, ima skoro 90 po sto samo takovog vina, koje se u inozemstvu manipulira te za koje se više nezna, jer se kao takovo t. j. dalmatinsko vino ne prodaje.

To je bez dvojbe velika šteta za nas, ali kojoj hoćeš nećeš moramo se barem za sada prilagoditi.

Nešto deseti dio izvedenog vina popije se pod pravim imenom dalmatinskog vina, ali riedko gdje u inozemstvu a više u samoj našoj carevini, naime na Rieci, u Trstu, Zagrebu, Gracu, Beču, Brnu, Budjejovice, Pragu, Karlsbadu, Olomucu, Lincu, i drugih manjih mjestih u neznatnoj količini.

Izim Rieke, Trsta, Zagreba, Graca, Beča, gdje imade više manje Hrvata iz Dalmacije, Istre, Hrvatske i Slavonije, po drugih gradovih naše vino ljudi piju lih kao liek proti raznim katarim želudca i crieva, proti anemiji, histeriji i sličnim bolestim.

Od ovakove trgovine nije se puno nadati, jer se u rečenu svrhu konsumira malo vina.

*(Sliedi).*

## Deset zapoviedih za mliekarice.

1. Dok pomuzeš mlieko odnesi ga iz staje, te nastoj da se što brže ohladi.
2. Ne mješaj jutarnje mlieko sa onim u večer prije omuzenim, ako ga nisi prije ohladio, jer bi ti se posve lako uzljutilo ili inače oštetilo.
3. Mliečno posudje peri vrelom vodom ili vrelom lukšijom ili vrelom vodom, kojoj je dodano rukovet solojke, pa ovako temeljito izprano posudje properi u čistoj hladnoj vodi.
4. Ne primiješavaj mlieku ničesa, ni u svrhu da ga čuvaš, ni da ga popravljaš, ni da ga pomnožiš, jer tim varaš iskrnjega, a možeš da ištetiš mlieko.
5. Ne kuhaj mlieko u svrhu da se dulje i bolje uzdrži. Kuhanjem gubi mlieko svoju svježost i miomiris, a puni se nečisti i prima neugodni vonj.
7. Drži krave čiste, te svaki put prije nego li ih omuzeš, izperi im vime i cice mlakom vodom.
8. Nemoj muzti, ako prije nisi dobro izprao ruke svoje.
9. Ne drži u štali siela ili prela, niti smješ dopustiti da ti se perad po njoj baša.
10. Odstrani iz štaje svaku bolestnu kravu, a osobito one koje kršljucaju.

## O hranitbi domaćih životinja.

Piše Š. Lovrić.

(Nastavak i svrha v. broj. 2).

Kolikoća hrane, odnosno hranivih sastojina, koju jedno živinće dnevnično potrebuje, ovisi rekosmo o vrsti, spolu, dobi, pak o životnoj težini istoga, ter o svrsi, za koju se upotrebljava.

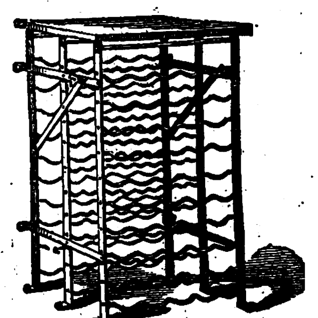
U sliedećoj tabli, naznačena je potrebita kolikoća hranivih sastojina, za 1000 kg. životne težine, raznih vrstih životinja.

**Mjerila hranitbe domaćih životinja**

(po Dr. *E. Wolff-u*).

Danomice za 1000 kg. životne težine, koće se hrane u kilogramih:

| T. B. | Vrst životinje | Organički sastojina ukupno | Probavljivih sastojina: dušičnih | nedušičnih | tustih | Razmjer izmed dušičnih i neduš. sastojn. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Krave muzare . . . | 24·0 | 2·4 | 12·5 | 0·40 | 1:5·6 |
| 2 | Konji koji mjereno rade | 22·5 | 1·8 | 11·2 | 0·60 | 1:7 |
| 3 | Konji koji naporno rade | 25·5 | 2 8 | 13·4 | 0·80 | 1:5·5 |
| 4 | Volovi u podpunom počinku. . . . . | 17·5 | 0 7 | 8·0 | 0·15 | 1:1·2 |
| 5 | Volovi pri laganoj radji | 24·0 | 1·6 | 11 3 | 0·30 | 1:7·5 |
| 6 | Volovi pri težkoj radji | 26·0 | 2·4 | 13·2 | 0·50 | 1:6·0 |
| 7 | Ovce za vunu . . . | 20·0 | 1·2 | 10·3 | 0 20 | 1:9·0 |
| 8 | Volovi za tovljenje pri I.oj tovnoj dobi . . | 27·0 | 2·5 | 15·0 | 0·50 | 1:6·5 |
| — | Volovi za tovljenje pri II.oj tovnoj dobi . | 26 0 | 3·0 | 14·8 | 0·70 | 1:5·5 |
| — | Volovi za tovljenje pri III.oj tovnoj dobi . | 25·0 | 2 7 | 14·8 | 0·60 | 1:6 |
| 9 | Krmci za tovljenje pri I.oj tovnoj dobi . . | 36·0 | 5 0 | 27·5 | | 1:5 5 |
| — | Krmci za tovljenje pri II.oj tovnoj dobi . | 31·0 | 4·0 | 24·0 | | 1:6 |
| | Krmci za tovljenje pri III.oj tovnoj dobi . | 23·5 | 2·7 | 17·5 | | 1:6·5 |
| 10 | Telad: | | | | | |
| | u dobi od 2—3 mjeseca | 22·0 | 4·0 | 13 8 | 2·0 | 1:4·7 |
| | „ „ „ 3—6 „ | 23·0 | 3·2 | 13·5 | 1·0 | 1:5 |
| | „ „ „ 6—12 „ | 24 0 | 2·5 | 13·5 | 0 6 | 1:6 |
| | „ „ „ 12—18 „ | 24 0 | 2 0 | 13·0 | 0·4 | 1:7 |
| 11 | Janjad: | | | | | |
| | u dobi od 5—6 mjeseca | 28·0 | 3·2 | 15·6 | 0 8 | 1:5 5 |
| | „ „ „ 6—8 „ | 25·0 | 2·7 | 13·3 | 0 6 | 1:5·5 |
| | „ „ „ 8—11 „ | 23 0 | 2·1 | 11·4 | 0·5 | 1:6 |



**Slika 7.** *Stalak za staklenice.*

Sad se pita: koliko hranivih sastojina potrebuje dnevnice jedna krava od 400 kg. životne težine?

U zadnjoj tabli nalazimo, da krave muzare, za 1000 kg. životne težine trebuju dnevice sliedeću kolikoću raznih sastojina: 2·4 kg. dušičnih sastojina, 12·5 kg. nedušičnih i 0·4 tuka; uprav dušične sastojine stoje napram nedušičnim kao 1:5 6 (T. B. 1, pod drugom, trećom, četvrtom i petom rubrikom).

Sad pomoću jednostavnog trojnog pravila nalazimo:

$$1000\ \text{kg.} : 2{\cdot}4 = 400 : x$$
$$1000\ \text{kg.} : 12{\cdot}5 = 400 : x$$
$$1000\ \text{kg.} : 0{\cdot}4 = 400 : x$$

Dosljedno doznajemo da jedna krava muzara od 400 kg. životne težine trebuje dnevice popriečno:

1·0 kg. dušičnih sastojinâ
5 0 kg. nedušičnih
0·16 kg. tustih tvari.

A da vidimo kako može gospodar pomoću ovih dvajuh tablâ pronaći broj životinjah kojih je moguće, da shodno prehrani sa krmom kojom razpolaže?

Evo: Predpostavimo da je on pospremio 200 q. (kvintala) livadnog siena, 80 kv. siena od ljekarice, 50 kv. slame od zobi i 250 kv. buraka, te da ovom krmom hoće da hrani životinje u staji za 200 danâ. Koliko bi krava muzara mogao prehraniti sa hranom razpoloživom, računajući da svaka krava jedna uz drugu ima 400 kg. životne težine.

Po goriobavljenom računu, jedna krava muzara od 400 kg. životne težine trebuje dnevice, 1 kg. dušičnih, 5 kg. nedušičnih sastojina, 0·16 tuka. U ovom obroku dušične sastojine napram nedušićnim stoje u razmjeru kao 1:5·6. U 200 dana trebuje živince 200 puta toliko; daklen:

1 kg. dušičnih sastojinâ × 200 = 200 kg.
5 „ nedušičnih „ × 200 = 1000
0·16 „ tuka × 200 = 32

U prvoj tabli nalazimo, da se hranivim kojimi gospodar razpolaže sadržane su sliedeće kolikoće hranivih sastojina:

| u 100 kg. | Sadržano je kilograma: dušičnih sastojina | nedušičnih | tuka |
|---|---|---|---|
| Livadnog siena srednje vrsti . . . . . . . | 5 4 | 41·6 | 1·2 |
| Siena od ljekarice . . . | 9·4 | 28·3 | 1·0 |
| Slame od zobi. . . . . | 1.4 | 40·1 | 0·7 |
| Buraka . . . . . . . | 1·1 | 10·0 | 0·1 |

Po ovom, sva krmiva ukupno sadržaju:

| u kvintala | Krmiva | Sadržaju kilograma: dušičnih | nedušičnih | tuka |
|---|---|---|---|---|
| 200 | livadnog siena | 200 × 5·4 = 1,080 | 200 × 41·6 = 8,320 | 200 × 1·2 = 240 |
| 80 | siena od ljekarice | 80 × 9·4 = 752 | 80 × 28·3 = 2,264 | 80 × 1·0 = 80 |
| 50 | siena od zobi | 50 × 1·4 = 70 | 50 × 40·1 = 2,005 | 50 × 0·7 = 35 |
| 250 | buraka | 250 × 9·1 = 275 | 250 × 10·0 = 2,500 | 250 × 0 1 = 25 |
| | Ukupno hranivih sastojina . . . | 2,177 | 15,089 | 380 |

Da se u ovom slučaju prepozna u kojem se razmjeru nalaze dušične sastojine napram nedušične treba pomnožiti tuste tvari sa 2·5, zbrojiti pako ovaj proizvod sa nedušičnim ipa sve razdjeliti sa dušičnim sastojinam. Evo primjera:

tuste tvarih 380 × 2·5 = 950
neduš. sastojine 15,089
16,039 : 2177 dušičnih sastojina = 7·3.

Po tom u gore navedenim krmivim, dušične sastojine, napram nedušičnim stoje u razmjeru, kao 1 : 7·3.

Ovaj bi razmjer, kako je ustavljeno morao biti kao 1 : 5·6, s toga se zaključuje, da krmiva gori navedena sadržava previše nedušičnih sastojinâ. A da se to izpravi, odnosno da se od hranitbe ima veće koristi, nuždno je nabaviti krme koja obiluje dušičnim sastojinam kao što je n. p. klica od slada, grašak itd.

Uzmimo na primjer da gospodar kupi 50 q. (kvint.) klica od slada. U istim sadržano je:

| | dušič. sastavina | neduš. sastavina | tuka |
|---|---|---|---|
| u 1 q. (kv.) kg. | 19·4 | 45 0 | 1·7 |
| „ 50 „ „ „ | 970 | 2250 | 85 |

i ovdje moramo pomnožiti tuste tvari sa 2·5 a proizvod pribrojiti nedušične sastojine:

tuste tvari 85 × 2·5 = 212
nedušične sastojine 2250
Ukupno 2462

Daklen toli u vlastitim krmivim koli u kupljenim imati ćemo sliedeće kolikoće hranivih sastojina:

| | duš. sastojina | neduš. sastojina |
|---|---|---|
| u pobranim: | 2178 kg. i | 16·039 |
| u klicam od slada | 970 „ | 2·462 |
| Ukupno | 3148 kg. | 18·504 |

Znamo da jedna naša krava u 200 dana

trebuje 200 kg. dušičnih sastojina. Dosta je da mi razdielimo ukupnu množinu dušičnih sastojina za kolikoću istih sastojina, koju jedna krava trebuje u 200 danâ, te ćemo odmah pronaći broj krava, koje ćemo moći prehraniti kroz rečeno vrieme t. j. kroz 200 dana 3147 : 200 = 15. Daklen u 200 dana moći ćemo dobro prehraniti 15 kravâ.

Ne preostaje gospodaru drugo da znade nego koliko će kilograma svake pojedine vrsti krmiva davati dnevnice svojim životinjam, a to će lako postići, ako razdjeli ukupnu množinu svake pojedine vrsti kranivâ sa brojem danâ.

Mi imamo:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Livadnog siena | 20,000 kg. | : 200=100 | kg. na dan |
| Siena od liekarice | 8,000 „ | : 200= 40 | „ „ „ |
| Slame od zobi | 5,000 „ | : 200= 25 | „ „ „ |
| Buraka | 25,000 „ | : 200=125 | „ „ „ |
| Klice od slada | 5,000 „ | : 200= 25 | „ „ „ |

Za mjerenje dnevnih obrokâ krme, dosta je rabiti jednu mjeru poput skrinje bez dna, koja može da sadrži 100 kg. buraka. Slama izmjeri se jednoč, pak se svaki put uzimlje isti broj snopova. Obroke siena mjeri se na sprtve itd.

Vješt kravar zna najbolje rukovoditi ove poslove.

Valjan gospodar ili marvogojac, nadzirati će često štaju, e da se uzmogne uvjeriti uspjehu svojega nastojanja, i jer je to jedina staza na kojoj može steći nuždno izkustvo i praktično znanje.

Dobar gospodar će točno proučavati razne vrsti krmiva, i narav raznih vrsti životinja. — Obzirati će se i na sve druge razne tvari koje mogu uplivati na hranitbu domaćih životinja. Pak, što je glavno, on neće zanemariti točno proračunanje novčane vriednosti raznih krmiva.

## SVAŠTICE.

**Ličilo sredstvom mlieka** za mazanje drva i krečine. Živo vapno zagasi se svježim mliekom, kojemu se nije dolilo ni kapi vode. Vapno zagasi se upravo su toliko mlieka, koliko bi se vode uložilo da se zagasi. — Kad je zagaseno ostavi se da miruje 24 sata vremena. Kroz to vrieme izjednači se i izmješa i tusta strana mlieka sa vapnom, te sve izgleda kako tiesto. Kad se ima mazati, onda se razriedi mliekom, kojemu se prije dodade ona boja, koju hoćemo da imade ličilo.

**Miomirisna kvasina ili ocat** pravi se kako sliedi. Pomješa se najpre 66 grama zumuradova lišća (ruzmarina), 66 grama lišća od kadulje ili slavulje, 66 grama lišća od metvice, 16 grama gvozdike, 16 grama citvora i 16 grama žila od krovogaza (angelika). Stavi sve u staklenicu, pa nalije na rečeno bilje, 3 litre dobre vinske kvasine. Začepi se staklenica dobro, te drži 4 dana na suncu ili drugom toplom mjestu, onda se odlije, iztiska i prociedi. Kvasina koja se na ovaj način dobije, je boje crvenkasto sure ili zelenkasto sure, a jako mirisna

**Sredstvo proti padavici.** Kao izvrstno sredstvo proti padavici preporučaju smjesu od 50 grama maslinovog ulja i 16 grama sladora. — Onaj koji trpi od padavice mora da svakoga dana, za 15 dana, uzme gori navedeni liek u četiri puta.

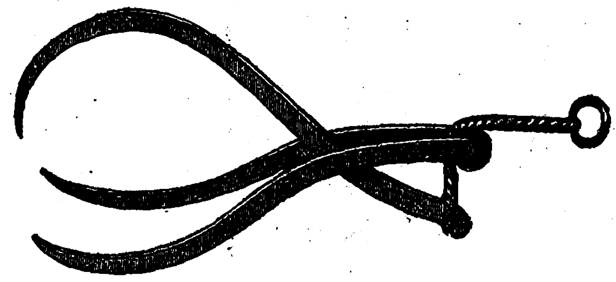
**Kako da postara vino na brzu ruku.** Payen praktični vinar postupa pri tom kako sliedi. U ožujku ili travnju za liepa vedra dana ulije vino u staklenice, te ih dobro začepi. Priredi nuzto badanj ili sanduk, te metne na dno naslagu siena, na ovu poreda staklenice, pa opet siena, pa opet staklenice, i tako izmjenično siena i staklenice, dok je sanduk pun. Zadnja naslaga odozgor je sieno. On poškropi sada sieno dobro vodom. Ovlaženo sieno počme malo po malo vrieti i gnjijati, a ti gnjijenjem razvija se velika toplina. U 3 ili 4 mjeseca pregnije sve sieno. Onda se izvade staklenice, izperu i posao gotov. Tim ležanjem u sienu, koji gnjije, dobije vino tek i izraz, kako da je od 3 ili četiri godine u staklenice.

**Guttapercha, kao sredstvo za čuvanje svježeg voća.** Poznato je, da se guttapercha lako raztopi u sumpornom ugljiku, te da pri tom napravi tri sloja — Srednji sloj je onaj koji nami služi. Mi dakle raztopimo guttaperchu u sumpornom ugljiku, odlijemo gornji, a uzmemo srednji sloj, te ga ulijemo napose u čašu ili zdjelu. Voće, koji kanimo čuvati valja obrati, nešto prije nego li dozori, otare se dobro, umoči u alkohol, pa onda opet umoči 3 do 4 puta zasebice u raztopinu guttaperche. Svaki put kad se umoči voće u guttaperchu napravi se na njemu kao tanka kožica smjedje boje. Kad se tri ili 4 puta umoči kožica, ta je prilično debela. Ova kožica brani voće od upliva zraka i gnjijenja. Voće valja čuvati na suhu i zračnu mjestu, gdje se toplina uzdrži oko 8° C. Uzdrži se dugo vremena zdravo, a kad se hoće jesti digne mu se ono kožice od guttaperche, koja se posve lako lušti.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Stalak za staklenice** slika 7, strana 14. — Gradjen je od kovana željeza, a ima odozgor jednu dasku, kao pokriv na kojoj se takodjer mogu držati staklenice. Po širini stalka stoje valovito uvijene željezne šibe, na kojih se oslanjaju staklenice. — Slične stalke gradi L. Wechtl u Beču. Jedan stalak za 100 staklenica, visok je obično 119 do 120 centimetara, širok je 63 centimetra spreda, a 47 centimetra sa sa strane, a stoji 16 forinta. Isto ovakovi stalci za staklenice, ali obloženi daskam poput sanduka, sa vratnicam i ključanicom, tako da se mogu zaključati, stoje 20 forinta. Kad promislimo koliko nam prostora uzimlju staklenice ako se drže na zemlji ili na policam, te kako je u takovu slučaju težko držati evidenciju o vrsti i dobi vina, ako s druge strane ne zaboravimo, koliko nam se staklenica porazbija, te kako često ne pozvan izpije staklenicu, koju smo za sebe čuvali, kao zenicu od oka, uvjeriti ćemo se, da je za jedan ovakav stalak vriedno potrošiti for. 20.

**Klješta za prenašanje težkog kamenja,** slika 8 strana 15. Toliko put red je prenašati težkog kamenja, koje jedan sami radnik a ni dvojica ne mogu; kliještim, kakove naša slika 8 predočuje, ide to posve lako iz ruke. Uhvati se naime kamen kliještim, tako da on ostane na dvie donje nožice, pa ga se poteže gdjegod se hoće. Radja ide lako jer nožice sklizaju po zemlji poput saona. Ova kliešta za prenašanje težkog kamenja izumio je R. G. Newton iz Dakote u Americi. Kliešta su gradjena od tvrdog željeza. Svaka nožica duga je 80 do 100



**Slika 8.** *Klieštā za prenašanje težkoga kamenja.*

centimetara, a debela 2 do 5 cm., najdeblje su nožice na onom mjestu gdje je luknja za spojnicu izmedju gornje nožice i dolnjih. Na debljem kraju gornjih nožica imade kolo maleno. Preko ovog kola ide konop, koji jednim krajem pričvršćen o gornju nožicu, a na drugom kraju imade karika za pregnuti ili potezati. Kad se podvuču kliešta svojim donjim nožicam pod kamen, gornja nožica dodje nad kamenom. Ako se sada uhvati konop za kariku i potegne, kamen ostane stisnut u klišta, kao u čampragam grabežjivih ptica. Kako smo već rekli, pošto kamen počiva na donje nožice, kako na tračnice, posve ga je lako vući i prenašati, gdje god je volja. Zemljište naše pokrajine je eminentno kamenito, pa će ovaj izum štovanog amerikanca biti za svakoga dobro došao. Mi smo često vidjevali, kako ljudi lome kosti i troše snagu do zla boga za pomaknuti oveći kamen, vidjevali smo, kako su mnogi i mnogi po više dana izgubili da ga razbiju, pa smo takodjer vidjevali, da poslje sve te radnje, oni ga najzad ostaviše nepomična gdje je prije stajao. Ovim kliještim, koja svaki domaći kovač može napraviti, radja težkim kamenjem je puno i puno olakoćena.

## Gospodarske Viesti.

Družtvo za obranu austrijanskog vinogradarstva u Beču, javlja nam, da u Aimé Champin iz Chateauneuf de Mazene (Drôme) ima na prodaji ključeca amerikanskih loza, koje odole filokseri:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Riparia gloire de Montpellier | 100 kom. | 3 | fr. |
| „ Martin des Pelliéres | „ „ | 5 | „ |
| „ Geant tormenteux | „ „ | 5 | „ |
| „ Baron Perrier | „ „ | 8 | „ |
| „ Cordifolia Scuppernoug | „ „ | 10 | „ |
| Rupestris | „ „ | 5 | „ |
| Solonis (Riparia) | „ „ | 3 | „ |
| Vialla (Hyb. riparia) | „ „ | 5 | „ |
| Berlaudieri | „ „ | 100 | „ |

U Albert Gourdin a iz Saint Hippolyte du Fort (Gard), ima na prodaji ključeca amerikanske loze, koje odole filokseri, dugih 50 cm. i to:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Riparia | 1000 komada | 10 do 18 | franaka |
| Solonis | „ „ | 15 do 20 | „ |
| Rupestris | „ „ | 40 | „ |
| Berlandieri | 100 „ | 100 | „ |

U F. Richter-a iz Montpelliera, ima na prodaji ključeca amer. loza, koje odole filokseri i to:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Riparia obična | 1000 komada | 20 | fr. |
| Riparia gloire de Montp. | „ „ | 45 | „ |
| Vialla | „ „ | 40 | „ |
| Solonis | „ „ | 25 | „ |
| Rupestris | „ „ | 40 | „ |

Izim navedenog ima u neokuženim predjelim amerik. loza domaćeg uzgoja, koje odole filokseri, i to:

Ruparia sauvage, kod: Ljudevita Beera iz Murhofa kod Murecka u Štajerskoj po 15 for. svaka 1000 ključeca; Woldemara Hintza u Carolinenhof blizu Pestau po 10 for. 1000 komada; u Baruna H. Ritter Zahony u Monastero blizu Aquileja, ima na prodaj:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Riparia scupernoug | po | 20 | for. | 1000 | ključeca |
| Solonis | „ | 20 | „ | „ | „ |
| Rupestris | „ | 20 | „ | „ | „ |
| Vialla | „ | 20 | „ | „ | „ |
| Canadà | „ | 20 | „ | „ | „ |
| Cunningham | „ | 20 | „ | „ | „ |
| Jacquez | „ | 20 | „ | „ | „ |
| Othello | „ | 20 | „ | „ | „ |
| Secretary | „ | 20 | „ | „ | „ |
| Senasqua | „ | 20 | „ | „ | „ |
| Triumph | „ | 20 | „ | „ | „ |

***

Hrvatska zemaljska vlada odpisom 22 siečnja t. g. br. 28259 izjavila je, da od onoga političkoga ili občinskoga činovnika, a i pučkog učitelja, koji nije članom gospodarskoga družtva nemože predpostaviti onu revnost u podupiranju narodnoga gospodarstva, koja u njegove dužnosti spada.

***

Dalmatinsko Namjestništvo s bojazni, da se filoksera ne uvede, neće više naručivati voćna stabla s dvora, nego će ih uzgajati na domaćih gojilištih. I ljetos stavilo je uz obaljenu cienu na prodaju voćnih stabala, koja su uzgojena na domaćih gojilištih.

***

Tuže nam se sa raznih strana, a osobito sa otočja, da je od zime propalo puno busova buhača.

***

U Hrvatskoj i Slavoniji radi se, da se zavede pripomoćna zadruga za gospodarske činovnike.

***

U Ruskoj proglasen je novi šumski zakon, kojim se uredjuje siečnja šume, koje su se do sad nemilice harale.

***

U Nišu u Srbiji sastao se prekojučer zbor srpskih vinara i vinogradara, da razpravlja kako da se podigne srpsko vinogradarstvo, kako da se preprieči uništenje vinograda od filoksere, te dali se ima podignuti državni podrumi, te dali se imadu zasnovati vinarske zadruge, ili dionička vinarska družtva.

***

Novim trgovačkim ugovorom izmedju Švajcarske i Austro-ugarske olakoćen je izvoz marve iz naše carevine u Švajcarsku, jer je carina obaljena za vola i bika od 25 na 15 franaka, za krave i junad od 20 na 12 franaka, za svinje od 8 na 5 franaka, za telad izpod 60 kg. na 3 franka, za ovce i koze na $^1/_2$ franka.

***

Na medjunarodnom kongresu, koji će se držati u Parizu od 12 do 20 rujna t. g., razpravljati će se sliedeća pitanja: 1. Gospodarska nevolja u pojedinih država. Pravo stanje te nevolje, te s kojeg je uzroka nastala i kako bi se mogla odstraniti. 2. Vjeresijski zavodi, osjegurajuća družtva, te pomoćne blagajne na ladanju. O ujedinjivanju posjeda, i zemljištnim knjigam, o zakupinam i povišenju vriednosti zakupljenih predmeta. 3. O gospodarskom občavanju u obće, te o pokusnim i preglednim stacijam. 4. O uzgoju bilja za obrtničke svrhe. 5. Vinarstvo i svilarstvo. 6. Medjunarodne obće mjere: *a)* za obranu koristnih ptica, te utamanjivanje štetnih životinja i nametnica; *b)* O napučivanju i nadziranju močvarnih predjela i voda.

***

Dr. Kuković na vinarskoj školi u Cumello u Italiji analizirao je vino od amerikanskih loza, te je pronašao, da:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| vino York Madeire | ima | 10·9% alk. | i | 4·5% kis. |
| „ Jacquez | „ | 12·3 „ | „ | 11·0 „ |
| „ Herbemont | „ | 12·0 „ | „ | 10·5 „ |
| „ Cunningham | „ | 7·0 „ | „ | 9·5 „ |

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

*11. Kako treba solit crne masline, da se uzdrže za dugo zdrave i ukusne? Na koji način priredjivaju crne masline na Krfu? One su puno sladje od naših.*

N. V. u R. (Dubrovnik).

Postupak pri solenju crnih maslina je raznovrstan. Svi ali paze na to, da crne masline najpre uzdriju, a solenje dolazi po zatim, kao drugotan čin. Obično ubrane zelene masline metnu u mješinu, badnjić ili sukance, pospu po njima nešto malo soli, pa ih zamotaju i obterete, da uzdriju u sebi. Zdrienje t. j. dok živo ljubičasto bielo meso od masline postane suro i slatkokusno prodje 2 do 8 dana. — Ovo vrieme zavisi od topline zraka, i prostora, te od vrsti masline. Svakog dana digne se pritisak, razgrnu se masline i promješaju, a ako se opazi, da su se počele pliesniviti, onda ih valja provjetriti. Kad su ovako uzdrele sad dolazi solenje. Za solenje rabi se more ili razsol. — Razsol se pravi raztapljanjem soli u vodi, dotlen dok jaje pliva. Razsoli se primješa onog mirisavog biljka ili one mirodije, kojim hoćemo, da nam kašnje miriše masline. Tako neki primješavaju paprice, koromača, zumrada, darčina, gvozdike, mažuranke, mirisave dušice, metvice, itd. Kad je razsol gotova metnu se masline u badanj ili u zemljani lonac u razsoli, tako da razsol oblija masline, te zatvori i čuva. Ako se razsol izpliesnivi na vrhu, onda se odlije, izperu se masline u moru ili čistoj razsoli ili u vodi. Stara pljesniva razsol prociedi se na krpu, te ukuha, pa kad se ohladi opet se prociedi, te dolije istim maslinam. Kako priredjivaju masline na Krfu neznamo, ali ćemo vam navesti, kako ih priredjivaju u južnoj Francuskoj. Crne masline izpeku u peći. U tu svrhu razastru ih na željeznih ploča, pa ih peku u posve tihoj peći, uz neprestano mješanje. Peku se radi toga, da ono živo ljubičasto bielo meso crnih maslina, postane na brzu ruku suro t. j. da prevrije, da izgubi trpkoću, i opornost, a da postane sladkasto. U isto doba priređe razsol. Razsol prave od mora, i nešto malo, ali posve malo biele soli. Razsol prociede. Izpečene masline naslažu u velike zemljane lonce, kako sliedi. Po dno meću kitica od koromača, pa onda red maslina, onda opet koromača, i tako izmjenično, dok se lonac do $^3/_4$ napuni. Kad su tako naslažene masline, onda uliju razsol. Razsol oblija dobro masline. Povrh razsoli uliju nešto $^1/_2$ litra ili 1 litar ulja. Ulje pliva nad razsoli, i ne dopušta da se ispljesnivi. U tri nedjelje dana masline su gotove za jelo, a mogu se na ovaj način uvjek na istoj razsoli, čuvati za više mjesecih. Posve su tečne i sladkokusne.

*12. Molim vas, kako se goji i kako se priredjivaju tikve friganice?*

S. K. u T. (Istra).

Tikve uspjevaju najbolje na prhim zemljam, obilno pognojenim zdrelim gnojem, a gdje vlage ne fali. Mnogi ih goje i na mjesancu. — Obično naprave se kućice, pa se u njih zasadi 3 do 5 sjemena od tikve. Ako proklicaju sva sjemena, počupaju se suvišne biljke, kad se više nije bojati mraza, tako da u pojedinoj kućici ostane samo jedna ili dvi biljke. Zemlju u kućici valja držati rahlu, a uvjek obilno zalievati, do potrebe, u jutro i u večer, ali tako da voda snagom ne pada na cvieće. Tko hoće da ima tikava ranije, može sjeme da zasadi u lonce, pa kada se više nije bojati mraza, onda se sa svom zemljom razsade na polje. Ako se drži zemlja prha, te ako se obilno zalieva iz pazuhe svakog lista, odnosno iz svakog kolienca na rizvi, protjera novih žila, pa tjera dalje rizvu, tako da se od jedne biljke može dobiti u godini dana 50 do 100 komada tikava. — Tikve priredjivaju se kako sliedi: Ostruga im se ili odreže kora, i izčisti se sredica, pa se preostalo čisto meso izsjećka i posoli, te nakon malo satih metne u lonac, doda nešto kvasine i skorupa ili vrhuja, pa izkuha. Gazdarice kažu, da su friganice ovako priredjene izvrstne Još se mogu priredjivati tikve u umok na sliedeći način: Stave se očišćeni komadi tikve, da kuhaju kakovih deset časovâ, a da nešto omekšaju, onda se naslažu u staklenice, pa im se dolije unapred pripravljena sladorača. Za 5 kilograma siečka od tikve uzimlje se 1 $^1/_2$ kg. sladora, 1 litar dobre vinske kvasine, i 20 grama slatke korice, a priredjuje se kako sliedi: Metne se slador u kvasinu, a isto tako slatka korica, te nekoliko, te par zrna gvozdike, jedan komad ingrvera i koru od jednoga limuna. Sve dobro skupa ukuha, da postane prilično gusto, pa kad se ohladi, ulije se na siečke od tikve naslagane u staklenice.

*13. Izvolite podučiti me, kako se najlaglje i najbrže tove guske?*

I. L. u S. (Hrvatska).

U studenome ili prosincu mjesecu, zatvore se guske u skrinjice na jedno ili na dva odielenja, pa se polože na tamnu mjestu. Skrinjice su gradjene tako, da se u njih ne mogu okrenuti. Na dno tih skrinjica je otvor kuda propadaju izmetine, straga je rešetka, a spreda je otvor kroz koji može guska da pruži glavu, do čaše u kojoj je voda za piće. Obično hrane se guske suhim kukuruzom, ili se istog ovlaži vodom, ili se naprave žganci od kukuruzna brašna. Guske hrane se dva puta na dan, a hrana se svaki put nešto osoli i primješa joj se jedan češanj luka češnjaka, a svakog trećeg ili 5 dana daje se guski jednu žlicu ulja od maka. Kad se guska ima hraniti, izvadi se iz skrinjice i pusti se nekoliko časova slobodna. Ovakovim postupanjem utovi se guska u 18 do 24 dana. Osamnaestog ili 20 dana, tako je tusta, da ne može da se miče; jedva diše, jetra joj je biela, velika i nepomična. Guska koja pred tovljenjem teži 3 do 4 kg., po tovljenju t. j. nakon 18 do 24 dana teži 6 do 8 kg., a jetra koja pred tovljenjem teži 60 do 80 grama, po tovljenju teži 200 do 500 grama ili $^1/_2$ kg.

*14. Redovito svake godine, a ima tome više godina, polegne mi žito; molim vas što može biti tome uzrok? Što imam učiniti, da preprieČim da mi žito polegne?*

C. M. u V. (Bosna).

Žitarice polegnu, jer dolnji dio vlatja ne odeblja, koliko je potrebito, da može nositi teret gornjeg diela vlatja. Dolnji dio vlatja, neodeblja u svakom onom slučaju, gdje su žitarice gusto posijane, a to zato, jer vlada prem tmica, odnosno svjetlo nemože da dostatno prodire, pa one donje stanice ne rade dostatno i neupodabljaju onoliko hrane, koliko im se hoće za pravilni razvoj. Toliko je to istina, da ako mi umjetnim načinom odstranimo svjetlo od žitarica, dogoditi će se ono isto, sto se dogadja na polju, gdje su žitarice gusto zasijane. Na dobrim zemljam, gdje vlage ne fali, još laglje žitarice polegnu, jer se bujnije i naglije razvijaju. Ako se dakle bude redje sijalo teže će poleći. Poligavanje usjeva na dobrih, gnojnih zemlja priečí se i time, da se dublje ore. Dubljim oranjem, pomješa se jedan dio manje plodne zemlje, sa jednim dielom plodnije, i tako se ona malko oslabi, pa žitarice manje bujno i naglo razvijaju. — Da usjevi ne polegnu preporuča se valjanje. Valjanjem uništi se jedan dio biljka, pa one koje ostanu, ostanu redje, a s druge strane i sve druge se u njihovom naglom razvoju obustave, pa se kašnje krepče i snažnije razvijaju. Valjati mogu se usjevi, i kada je vlatje 30 do 45 cm. visoko. Vasi usjevi, neće daklen poleći: *a)* ako budete na redje sijali; *b)* ako orete dublje zemlju, za slučaj, da vam je ona jako gnjojna; *c)* ako gusti usjev prevaljate lakim valjem.

*15. Imam jednog psa lovnog; što više jede, to više mršavi. Bojim se da ima crv (trakavicu). Kako da ga liečim?*

J. I. u E. (Kotari).

Težko je moć pogoditi, što vašem psu fali. Dajte ga pregledati od kojeg živinara. — Ako imade crva pomoći ćemu ter mu dadete u četiri put liek, koji se napravi ako se pomješa 8 grama izvadka od kore od šipka *(Extr. cort. rad. Punic. granut.)* sa 32 grama meda. U istu svrhu rabe vrlo dobrim uspjehom i liek, koji se napravi, ako se pomješa 10 do 15 kapljica ulja od roga od jelena ili tako zvanog smrdećeg ulja *(Ol. cor. Cerv. foet.)* sa 16 grama ulja od škoćca *(Ol. Ricini)*. Ovaj liek poda se bolestnu pašćetu na jedanput.

B. Nova pitanja.

*16. Molim vas, koja je najbolja vrsta pitomih golubova? Odklen se može nabaviti i po koju cienu?*

S. B. u B. (Kotari).

*17. Jeli „buhač" (Pyrethrum cinerariaefolium) ista stvar što Chrysantheumum? Koliko stoji 1 kilogram sjemena od buhača?*

V. R. u R. (Hrv. primorje).

*18. Koja je točna adresa tvornice L Wechtel?*

S. Ž. u B. (Brač).

Točna adresa je: I. B. Helferstorferstrasse N. 13.

*19. Izradjuje se, odnosno čistili se riža još gdje u našoj državi, izim što na Rieci?*

S. Ž. u B. (Brač).

*20. Prošle godine zasadio sam preko hiljade bajama, ali niti jedna, da je proklicala. Zemlja je dobra, a sadio sam u siečnju na isti način, kako što drugi ovdje sade. Molim vas, što može biti uzrok mome neuspjehu, te kako imam postupati pri sadnji bajama, da mi proklicaju?*

I. A. u K. (Hrvatska).

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.

*P. n. čč. gg. Duboković D. V. — Karstulović dr. A. — Čitaonica Beškanska — Czerquenecz T. I. M. — Hrska D. — Tripalo J. — Tripalo Dr. A. — Burger I. — Nakić A. — Laginja M. — Verzotti G. — Marković O. M. pr. bis. — Gospodarska Podružnica u Vel. Kopanici — Friš P. — Bašić J.*

Predplatili su I. polugodište t. g. 1889.

*P. n. čč. gg. Ramadanović M. — Zorac S. — Katić T. — Zlendić L. — Majhofer S. — Simić S. — Donelli O. B. — Mandić N.*

— *Č. g. Ciotti J. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca rujna t. g. 1889.*

— *Č. g. Fontana L. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca listopada t. g. 1889.*

— *Č. g. Boumaister I. — Zatražene brojeve 15, 16, 17, 18, 23 i 24 od godine 1885 bili smo vam poslali, pa nam ih na naše začudjenje pošta vraća sa opazkom:* Ne prima se! *Toliko na vaše znanje i ravnanje.*

— *Č. g. Linta M. — 1 brojeve na vas upravljene povraća tamošnja pošta sa opazkom:* Nepoznat, *a vi se cjen. vašom dopisnicom od 2. t. m. tužite, da brojeva ne primate. Blažene pošte!*

— *Č. g. Šporčić J. — Broj 1 odposlali smo vam.*

— *Č. g. Laginja M. 1 vamu takodjer.*

— *Č. g. Krempler P. — Rieč stinj u onom konkretnom slučaju znači neopreden pamuk.*

— *Č. g. Mujhofer S. — Broj 1, 2, i 3 odposlali smo.*

— *Č. g. Vidaković A. — Ne možemo.*

— *Č. g. Š. L. — 1 preko naše volje izbjegnu onakove malenkosti, a svak ih lako sam može da ispravi.*

— *Č. g. Kastović T. — U prvoj gosp. viesti današnjega broja, doznati će te odklen i pošto se mogu nabaviti ključeci od* Vitis Berlandieri.

— *Sl. čitaoničko družtvo - Visoko — Šaljemo vam broj 1, 2. 3, koje smo već bili poslali, ali pod naslovom „Leseverein", na kojeg je glasila predplata. Sad je svaka izpravljena.*

— *Č. g. Ivanković J. — Najbolja ločika po Weisz-ovom katalogu jeste ona označena brojevim 899 — 900 — 906 — 909 — 914 — 921 — 927 i 929.*

**☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.**



U ZADRU 1889. Brzotiskom „Narodnoga Lista".

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 5

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

**ZADAR, 1 Ožujka 1889.** **Ciena je listu 3 fiorina na godinu** **ŠIBENIK, 1 Ožujka 1889.**

## Naša vinska trgovina.

(Sliedi. Vidi broj 4).

Nameće se pitanje: zašto Tirolska i Ugarska vina nadjoše dobre prodaje, i šire se pod svojim pravim imenom u svietu, a naša ne?

Tomu smo sami krivi, naša južna narav, odmah se zadovoljava postignutim uspjesim, pa da su i maleni, a mnogo se ne brine za budućnost. Čuli smo više puta od naših starijih trgovaca, kojima u ostalom svaka čast i poštenje, ali kojima nemožemo odobriti onu neopravdanu konservativnost, da oni rado prepustaju svojoj djeci, uvadjanje novotarije, a kad tamo u većem dielu slučajeva prieče njihove osnove, koje bi sinovi uzgojeni u ovovremenom duhu i izvježbani neprikidnim odnošajem sa svietskim tržištim, kao Paris, Bordeaux, Cette, Hamburg, Berlin, Beč, Prag itd., koje bi sigurno mogli izvesti na čast njihove tvrdke, i na korist ciele pokrajine.

Sada, kada smo slučajem za ovo zadnjih 15 godina prilično razširili našu vinsku trgovinu, tako da naša vina služe, kao podloga za dalje pivničarske manipulacije vještiji vinotržaca, bilo bi skrajno vrieme, da barem naši bogatiji vinotržci i vinogradari počmu priredjivati svoja vina po zahtjevih inozemskih konsumenta, kako to čine Tirolci i Madjari; jer bi se na taj način za naša vina postizavale daleko veće ciene nego li se danas postizavaju.

Mi poznajemo našu obalu od Raba do Budve, a takodjer i naše Zagorje, imali smo prilike kušati i izpitivati vina iz ovih vinorodnih krajeva naše pokrajine, poznajemo takodjer najbolja vina Francuske, Italije, Španije, Njemačke, Ungarije i drugih vinorodnih krajeva Evrope pa smo došli do uvjerenja, da kada bi se našim grožđjem znalo baratati po pravilim racionalne enologije, Dalmacija bi u stanju bila prodati skoro cieli današnji eksport ne za nizku cienu kao dosele, nego pod vlastitim imenom, kao fina i dobra stolna vina, koja bi se mogla uspjehom takmiti sa najboljim vinim Francuske, Italije, Ungarije i Španje, t. j. vinim najvinorodnih zemaljah Evrope. Nevriedi za ništa prigovor da nije moguće svladati stari trgovački glas francuskih i drugih vina na glasu; dan danas nije sviet konservativan, kako se mnogi utvaraju. Naravski, bila bi ludost i pomisliti, da ćemo n. p. iz Splitskog vina napraviti jedno vino ravno i identično najfinjim *Chateau Lafitte* ili *Chateau Margeaux* kakovo raste u Bordoležkoj, jer to za sada nije nipošto moguće, a težko će biti i vremenom, pošto svako vino imade svoja osobita svojstva. što mu zemlja, trs i podneblje daje, pa zahtjevati od enologa nešto takova, bilo bi zahtjevati čudesa; nu da ćemo iz Splitskog ili drugog našeg vina moći napraviti onakovih Bordò-vina, kakovih se pije u Hamburgu, Bremenu, Berlinu, Hannoveru, Lipskome, Dresdi, Stettinu, Monakovu i drugih Njemačkih gradovih, kao takodjer i onakovih Bordò-vina kakovih se pije u Ginevri, Neuchatelu, Berni, Baselu, Zürichu, pa u našoj državi, nema dvojbe.

Veoma je žalostno da dan današnji, ako čovjek hoće da okusi staroga, dobroga dalmatinskog vina, baš originalna, mora da se obrati kojem poznatom vinskom trgovcu u inozemstvo, jer će takovih naših starih vina prije naći u Hamburgu, Bremenu, Hannoveru, na Rajni, Pragu, Beču, Gracu i Zagrebu, nego li u Zadru, Šibeniku, Splitu i po našim otocim. Vrieme je, da se maknemo na racionalniju trgovinu vinom; da nebudemo vječni robovi, koji grade mramorne palače i liepe ljetnikê, tudjim veletržcem, da našom mukom obogaćujemo strance, a sami se zadovoljavamo mrvicam, koje im sa njihovog mastnog stola padaju.

Kako da organiziujemo naš budući rad u tom pogledu, kazati ćemo u drugom članku.

**M. J. D.**

## Pobirci o ljudskim izmetinam.

U jednome broju od prošlih godina bilo je govora o ovom predmetu, ali misao da dobra nauka nikada nije suvišna, nutka me da koju prosborim.

Vriednost ljudskih izmetina najbolje nam se prikazuje u prispodabljanju vriednosti ljudskih hraniva sa onim životinjskih, znatna razlika, koja nam se pri tom pokazuje, najbolje, označuje vriednost ljudskih izmetina.

Vriednost ljudskih izmetina bila je poznata Rimljanom za doba Vespazianova vladanja; oni su marljivo sakupljali ljudske izmetine te njimi

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenn.

(Nastavak vidi broj 4).

I ovaj kup gnoja, koji se je posipao superfosfatsadrom, kad se je razgrnio predočio se je isto, kako ona prva dva kupa, i bio je isto raztrošen, što bi bio dokaz, da superfosfatova sadra, djeluje isto, kao zemlja, t. j. da nema svojstvo da uzčuva gnoj u prvobitnom stanju. Kušnja pravila se je kupom gnoja, koji je težio 6050 kg.

Taj gnoj je sadržavao na

| | Na početku kušnje | | Na koncu kušnje |
|---|---|---|---|
| | Gnoja | Sup. sadre | Ukupnog gnoja |
| Ustrojnih tvari | 18·18 % | 80·08 % | 22·40 % |
| Ukupna dušika | 0·411 „ | 0 „ | 0·548 „ |
| Duš. kao čipavca | ? „ | 0 „ | 0·00284 „ |
| Duš. kao salitrov. | 0 „ | 0 „ | 0·053 „ |
| Fosforne kiseline | 0·180 „ | 6·50 „ | 0·632 „ |
| Kalija | 0·499 „ | 0 „ | 0·603 „ |
| Vapna | 0·618 „ | 24·70 „ | 2·210 „ |
| Milovke | 0·618 „ | 0 „ | 0·210 „ |

Po kušnji kup gnoja težio je samo 4750 kg., dakle 1300 kg. manje.

Ako gornje postotke u kilograme izrazimo, uvjeriti ćemo se, da je u dotičnom kupu bilo:

| | Pred kušnjom | | | Pod kušnji |
|---|---|---|---|---|
| | Gnoja | Sup. sodre | Ukupno | Uk. gnoja |
| Gnoja u kupu | 6050 kg. | 265 kg. | 6315 kg. | 4750 k. |
| Suhih tvari | 1100 „ | 212 „ | 1312 „ | 1064 „ |
| Ukupna dušika | 24·87 „ | 0 „ | 24·87 „ | 26·03 „ |
| Duš. kao čipavca | ? „ | 0 „ | ? „ | 0·135 „ |
| Duš. kao salitr. | 0 „ | 0 „ | 0 „ | 2·52 „ |
| Fosfor. kiseline | 10·89 „ | 17·23 „ | 28·11 „ | 30·02 „ |
| Kalija | 30·19 „ | 0 „ | 30·19 „ | 28·64 „ |
| Vapna | 37·39 „ | 65·46 „ | 102·85 „ | 104·97 „ |
| Magnezije | 10·16 „ | 0 „ | 10·16 „ | 9·97 „ |

Što se brojevi prvog i zadnjeg stupca ne slažu podpunoma, zavisi od nesrednosti smjese, jer je superfosfatova sadra veoma težka, pa se radi toga ima ona veća težina u vapnu i fosfornoj kiselini.

Da se dozna čisto, kako stvar stoji, valja odbiti primješanu superfosfatovu sadru.

| | Gnoja | suhih tvari |
|---|---|---|
| Ukupno gnoja na koncu kušnje | 4750 kg. | 1064 kg |
| Superfosfatove sadre . . . | 265 „ | 212 „ |
| Dakle od samoga gnoja ima | 4485 kg. | 852 kg. |

Po tom imali bi:

| | Gnoja u kupu | Suhih tvar: | Ukop. dušika |
|---|---|---|---|
| U čistom gnoju na početku kuš. | 6050 kg. | 1100 kg. | 24·87 kg. |
| U čistom gnoju na koncu kušnje | 4485 „ | 852 „ | 26·03 „ |
| Iz gulje odnosno dobiveno je . | 1565 kg | 248 kg. | + 1·16 kg. |

A u postotcih izraženo: nestalo je gnoja od prvobitne težine 25·0 %, nastalo je suhih tvarih 22·5 %, a priraslo je ukupna dušika 4·6 %.

Gubitak ustrojnih tvarih je nešto manji, nego li kod gnoja, koji nije ničim bio posut, dočim je rudnih sastavina u obće uzeto ostalo toliko, koliko ih je u početku bilo. Posipavanjem superfosfatovom sadrom, nije se postigla svrha, da se ustrojne sastavine ne izgube, premda se mora priznati, da ih je manje nestalo nego li kod gnoja, koji nije bio ničim posut, i nego li kod onog, koji je bio posut zemljom. Drugčije stoje stvari sa množinom dušika. — Kod gnoja, koji nije bio posut ničim, vidili smo, da se je izgubilo 23·4 postotka od ukupnog prvobitnog dušika, dočim gnoj, koji se je posuo superfosfatovom sadrom, nije izgubio ni mrvice svojeg prvobitnog dušika, dapače je množina ukupnog dušika prirasla.

Na koncu kušnje, od jednostavnih dušičnih spojiva, ostalo je u gnoju:

| | |
|---|---|
| Dušika u obliku amonijaka . | 0·135 kg. |
| „ „ „ salitrovine . | 2·520 „ |
| Ukupno . | 2·655 kg. |

Ako se u postotcih izrazi viditi ćemo, da od prvobitnih 24·87 kg ukupnog dušika, pretvorilo se je u nadevena dušična spojiva samo 10·7 po sto; dočim se je u gnoju kojemu nije bilo ništa primješano, od prvobitnog dušika pretvorilo u rečene jednostavne spojeve 25·1 po sto, a u gnoju posipanu zemljom 20 po sto.

Kako se vidi superfosfatova sadra čuva nešto dušik od raztvorbe. Ako se sravne gornje brojke, onda se jasno vidi, da superfosfatova sadra pomješana gnoju, djeluje za polovicu, kao sredstvo koje čuva raztvorine dušične sastavine, a za polovicu, kao upijajuće sredstvo.

*(Sliedi).*

trgovali, u tolikoj mjeri, da je vladar bio udario porez na mokraču. Francuzka, Belgija, Njemačka i ostale gospodarstveno napredne zemlje nastoje svimi silami oko marljivog sakupljanja ljudskih izmetina i razboritog ulaganja istih u tlo na povećanje plodovitosti istoga. — Kinezim, kod kojih se od pamtivieka poljodjelstvo na visokom stupnju razvitka nahodi, služe ljudske izmetine mal da ne kao jedini gnoj, kojega oni marljivo sakupljaju, te svoja zemljišta njim u velikoj plodovitosti uzdrže. U susjednoj Hrvatskoj opaža se takodjer od nedavno povoljan pokret u rečenom smjeru, te i oni, kojim se je dosele grstilo na takav gnoj, počeli su mu davati veće važnosti. Zašto se nebi i mi počeli više baviti tim pitanjem, te se latili sakupljati, te dragocjene izmetine?! — Mi radje puštamo da ih voda raznaša u nepovrat, ili da nam zrak kuže, a gnojem oskudievamo, do zla Boga, pa su nam njive i oranice mjestimice tako spale, da ne naplaćuju troška za obradjivanje.

Promotrimo sastav ljudskih izmetina, da ih svedemo na novčanu vriednost, koju nam prestavljaju, odmah ćemo se lahko osvjedočiti kako nerazumno postupamo kad zanemarujemo ljudske izmetine.

Popriečni sadržaj ljudskih izmetina u 1000 dielova po E Wollff-u je sliedeći:

| Vrsta | Vode | Ustrojne tvari | Pepela | Dušika | Kalija (pepeljike) | Natrona (solajke) | Vapna | Fosforne kiseline | Sumporove kiseline | Kremene kiseline |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Svježe ljudske izmetine . . . . | 772 | 198 | 29·9 | 10·0 | 2·5 | 1·6 | 6·2 | 10·9 | 0·8 | 1·9 |
| „ „ mokrače . . . . | 963 | 24 | 13·5 | 6·0 | 2·0 | 4·6 | 0·2 | 1·7 | 0·4 | — |
| Smjesa obil svježi . . . . | 935 | 51 | 16·0 | 7·0 | 2·1 | 3·8 | 0·9 | 2·6 | 0·5 | 0·2 |
| Židke ljudske izmetine iz zahoda. | 955 | 30 | 15·0 | 3·5 | 2·0 | 4·0 | 1·0 | 2·8 | 0·4 | 0·2 |

Od svih ovih sastojina glavnu ulogu u gospodarstvu igraju dušik, kalij i kiselina fosforna. Ako u obzir uzmeno da u našoj pokrajini žive 500,000 osoba a svaka od ovih proizvadja popriečno 4 mtc. gnoja na godinu, to bi nam ciela pokrajina prestavljala u okruglom broju ogromnu množinu od 2,000,000 mtc. ili 200,000,000 kg. sa popriečnim sadržajem:

Svježe smjese dušika 1,400.000 kg. ili 14 000 mtc.
Kalija . . . . . 420,000 „ „ 4,200 „
Kiseline fosforne . 520,000 „ „ 5,200 „

Ako sad uporabimo Wolffove jedinične ciene ovih sastojina tad ćemo imati:

Dušika 1,400,000 kg. po 60 nč. = 840,000 f.
Kalija 420,000 „ „ 25 „ = 105,000 „
Kis. fosforne 520,000 „ „ 30 „ = 156,000 „

Po tom bi izmetine naše pokrajine prestavljale novčanu vriednost od 1,101,000 for. A to su novci!

Iztaknuti nam je da ljudske izmetine prije uporabe valja sgodno prirediti. To se radi na dva načina: *a)* ili ih treba svesti na tekuće stanje, ili *b)* kemičkim putem od smrada očistiti. U prvom slučaju voze se na polje u posebnih bačvah, koje su straga providjene sa rešetkom. Rešetka postavljena je na stražnjem kraju bačve za to, da može tekućina kroz nju izticati. Ovakovo gnojenje preporuča se u proljeće za slabe usjeve i livade. Drugi način rabe francezi i kinezi; oni naime sakupljaju po gradovih izmetine i spravljaju ih u bačve u kojima ih onda u posebne tvornice voze, tamo ih posebnimi postupci od smrada očiste i posuše, pa se tako posušene pod imenom *poudretta* i *urata* kao izvrstno gnojivo prodaju. „Poudretti“ nezaudaraju ni malo; u trgovini dolaze u obliku smedjega praška i rabe se za posipavanje usjeva i livada; a po G. Krafftu treba ga 5—7 mtc. za 1 hektar zemljišta. Blagotvorno djelovanje ljudskih izmetina najbolje se opaža u vrtovih, na kupusištih, duhaništih, te konopljištih i laništih. Povrće u obće izvrsrno uspieva na tlu, koje je pognojeno ljudskim izmetinami. **Sn.**

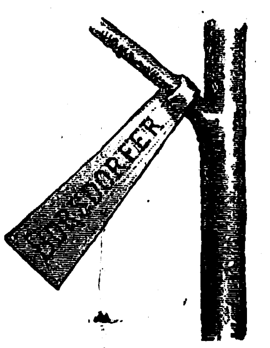
## O raznim vrstima neugodna teka vina, te o načinu kako da se odstrane ili izlieče.

*(Piše* **A.** *profesor* **Bućić***).*

(Nastavak vidi broj 1).

Bačve koje daju žukoćom (gorkošću) peru se kao pljesnive. Višeput vino ima tek od željeza, to dolazi od čavalo i drugih željeznih djelova bačve (navijak, vratašća) koja su u doticaju vinom. U takvih bačvi pomuti se vino bielo, te postaje tamnije boje. Kad se sumpori, sumporita kiselina se spaja željezom. Da se odstrani ta neprilika, valja razastrieti gvozdene djelove od unutarnjosti bačve sa raztopljenom omorikovom smolom (kolofornium). — U starih bačvah srieš obloži bačvu poput ljuske, te se vino uzdrži dobro; valja dakle paziti da se ne digne sriešna kora od željeznih djelova, kada se striš tuče. Prčevina ili prazina je mana, koju dobije vino, kada se masti ili vino prenaša ili drži u mješinama. Mješine za prenašanje vina valja zabaciti. — Mnogi neugodni tek u vinu prouzrokuju neke vinske bolesti koje postaju usljed djelovanja nekih vinskih gljivica. Tako n. p. vino je na teku kao izvjetreno usljed cvieta (micodernea vini) koji raztvara vinovicu u ugličnu kiselinu i vodu.

Ako se bačve pune, izbjegava se ta neprilika. Kad se pretače vino, valja odstraniti cviet te osumporiti bačvu. Ako se zanemari držati bačve pune, lako da vino cikne ili da se uzljuti, što takodjer prouzroči kvasinova gljivica (micoderma aceti).



**Slika 9.** *Vječne oznake (etiquette) za stabla.*

Sumporita kiselina, koja se razvija izgaranjem sumpora ubija kvasinove gljivice. Kadkad vino daje po ugljičnoj kiselini. Ako se takovo vino gleda na sitnozor, vidi se u njemu bakteri. Ovi se bakteri hrane sriešnom pepeljikom vina (pepelikovim bitartratom vina) a množeć se ti bakteriji raztvaraju i žestu. U početku može se tomu zlu doskočiti, ako se na svaki hektolitar vina doda 100 do 200 grama sriešne kiseline (acido tartarico), koji spajajući se pepeljikom pravi dvosriešnu pepeliku (bitortrato di ptassa).

Ovu bolest je težko izliečiti, kad preuzme maha, a po gotovo je nemoguće dignuti mu neugodni tek, no dade se zato posve lako bolest prepriečiti.

Najglavniji uvjet da naše vino neizgubi vriednosti, a da steče dobar glas u trgovini, glas koji mu se pristoji, jeste ulaganje velike pomnje i čistoće za pravljenja vina, te za uzdržavanje istog. Čistoća u pivnici, čistoća bačava i drugog vinskog posudja, te napokon čistoća i pobiranje grozdja, prije nego li se izmasti; hoće se ako ćemo da nam vino bude kako valja; no žalibože baš na to malo koji pazi, pa nije čudo da vino postane neugodna teka, i da se sasvim pokvari.

Zaključujem, opominjajuć na običaj starih rimljana, naših prvih učitelja vinarstva, običaj naime, koji su imali sadriti vino da se uzdrži. Onaj običaj moglo bi se možda posvuda sliediti.

Znamenito je svakako, da moja viest nazad nekoliko vremena priobćena u ovom dnevniku, viest o našašću jedne posude rimske iz rimske dobe, koja je bila još sadrom posuta, pritegla je na se pažnju zuanstvenog svieta i bi pretiskana u više poljodjelskih novina svietskoga glasa.

## Novi laki način da se doznade ako je grožđje zdrelo.

U zrnju od grožđja nalaze se tri sastavine, koje imadu svojstvo da bojadišu, a te su: *filosantina*, *filocianina* i *enocianina*.

Prve dvi sastavine, t. j. filosantina i filocianina nalaze se samo u bielim vrstim grožđja, dočim se u crnome grožđju nalaze sve tri.

Filosantina odgovara zelenoj boji, filocianina žutoj, a enocianina crvenoj boji.

Filosantina nestaje iz zrnja u istom razmjeru u kojem grožđje dozrieva; u posve zdrelome grožđju nema filosantine.

Ako ćemo, da se uvjerimo jeli grožđje zdrelo, dosti je da potražimo, ako ima u sebi filosantine i koliko je ima.

Prisutnost filosantine u zrnju doznaje se sredstvom ili pomoću etera, a zato je dosti ½ sata vremena.

U tu svrhu uzme se pljuve t. j. kožice od zrnja, iztuku se ili ubiju dobro, pa iztiskaju izmedju dva lista hartije bugaće ili izmedju dva komada posve čiste krpe. Po tiskanju ostane nešto tiesta od pljuva. Ovo tiesto metne se u jednu staklenu eprouvettu, pa se dolije na nje t. j. na tiesto četiri puta toliko etera, koliko on objema sadrži. Začepi se eprouvetta pa se nekoliko vremena sve dobro izmućka.

Ako za mućkanja postane eter zelene boje, dokaz je da grožđje nije zdrelo; ako postane boje žuto zelenkaste, znak je da je grožđje skorom dozrelo, ako je boja etera žuta uz same znakove zelenila, znak je da je grožđje dozrelo, a ako se eter bojadiše žuto, znak je da je grožđje posve dozrelo.

Zrnje dozrieva s dvora prama sredini, s toga, kada sok, koji je u doticaju sa pećkam nije više ni kiselast niti zelen, znak je da je grožđje dozrelo.

Može se opredieliti zdreloća grožđja i na teku, kušajuć pojedina zrna, može se i sa sacharometrom ili glucometrom, ali se najbolje, najbrže i najlaglje opredjeljuje na gornji način t. j. dokazom dali se još u zrnju nalazi filosantine ili dali se eter bojadiše zeleno. **I. P.**

## Sol za perad.

Izkustvom je dokazano, da ako perad jede posve slanu hranu, ili inače dodje u položaj, da se može soli nazobati, da onda posve lako gubi ili da sasvim izgubi perje. Opet je iskustvo dokazalo, da ako se perad hrani posve gluhom hranom, te inače ne može doći do soli, da onda jede perje, dapače da sa sebe i da drugoj živadi čupa perje.

Ove dvie istine dovele su razborite gojitelje peradi, do jednog praktičnog zaključka. Usljed obilnosti soli perje odpada, ali je opet sol potrebita za tvorbu perja. S toga oni, u doba mine t. j. kada perad mienja perje, pomješaju peradi u hrani nešto soli, te tim poluče, da djelovanjem soli prije odpadne ono perje, koje bi usljed mine i onako odpalo, a s druge strane da novo perje brže i gušće raste.

N. p. golubovi nemogu biti bez soli. Nije li im hrana dosti slana te nemogu li inače doći do soli, onda ne uspjevaju.

Da mina prije prodje, koristno je po gospodara, jer čim prije prodje mina, tim perad ranije počme nesti jaja.

Pilad odnosno jarice, tim prije nesu jaja, čim im prije doraste perje. A dorast perja mi možemo poduprieti ako ih za dobe razvoja hranimo sočnom hranom, kako što su razni zareznici, a osobito crvi, pa brašno od kostiju ili smrvljene kamenice sa žgancim od mekinja ili zrnjem, te ako im omogućimo slobodno kretanje u prostom zraku.

Soli daje se razmjerno malo. Jedna zlica soli na dan, dotiče za dvadeset kokoši.

Ljeti, ako perad žive slobodno ne treba joj davati soli, jer iste dostatno dobivaju drugom hranom ili u vodi, dočim zimi ako se drži perad zatvorenu, valja joj davati nešto soli, jer inače nebi dobro uspjevala. Malo soli isto tako je koristno davati peradi, kako što joj udi, ako joj se daje puno. **V.**

## SVAŠTICE.

**V. carski maz.** Izvrstan voćarski maz pravi se, ako se na vatri raztali 1¼ dio žutoga voska, 1½ dio biele smole i 1½ dio loja, pa kad je raztopljeno, uz neprestano miešanje doda se ½ diela terpentina. Sve dobro izmješa, pa dok je još toplo prociedi kroz ritku tkaninu, a kad se dobrano ohladi umjesi se u štapiće, debele kao palac, pa pospremi do porabe.

**Izpiranje i bielenje slamnatih klobuka.** Najprije smoči se komad sukna ili vunene tkanine, u mlakoj vodi, pa se natare dobrim, finim, bielim sapunom, dok se napravi gusta pjena. — Klobuk metne na stol, pa se natire sukrenom krpom punom sapuna, doklengod se sva nečist odstrani. Onda se propere klobuk u mlakoj ali

čistoj vodi, da se odstrani sva sapunjača, pa ga se suhom platnenom krpom prosuši, ili bolje pospužva se sva suvišna voda. Klobuk prosušen od suvišne vode, ali još uvjek vlažan, ovjesi se u jednoj skrinji punoj sumporite kiseline da izbieli. Sumporita kiselina za bielenje slamnatih klobuka proizvadja se, kako sliedi: Na jednoj pliticì ili čemu drugom zapali se običnog sumpora. Dim koji se razvija izgaranjem sumpora jeste sumporita kiselina, koja imade svojstvo da izbieli slamu i druge tvari bilinskog poriekla. Sumpor kada se zapali metne se u sanduk, u kojem se je prije ovjesio klobuk, pa se odmah zatvori pokriv i začepe svi otvori.

**Harmetov jednostavni, ali izvrstni prašak za zube,** pravi se, ako se pomješa 20 gramâ u prah sameljene kosti od sipe, 20 grama u prah sameljena cvieta od srieša, te 10 grama u prah sameljenih žila od ljubice.

**Tekuće staklo, kao sredstvo, da otvrdne bieli meki vapnenac kamen.** Poznato je, da je liepi, bieli vapnenac kamen često put jako mek, ili da se na zraku posve lako troši, što nije ugodno gospodaru, ako su mu pragovi od kuće ili ako je pročelje od kuće od takovog kamena. Pri tom postupa se kako sliedi: — Poznato je, da ako smrvi se sadra u prah, pa umjesi tekućim staklom, da na zraku malo po malo otvrdne, da postane tvrda, kao najtvrdji kamen. Vapnenac koji se opetovano put umoči u tekuće staklo, ili se tekućim staklom namaže, pa posuši na zraku, dobije posve gladko lice, i otvrdne ne samo s dvora nego i u nutri, pa sve da je debeo i velik. Ta promjena u tvrdoći vapnenca dogodi se radi toga, što šupljikavi vapnenac raztvori tekuće staklo, pa se napravi kremeno kiselo vapno, koje je jako tvrdo i odoli svim nepogodam vremena.

**Sirup od limuna ili citruna.** Žažme se sok od nekoliko friških limuna, pa se pusti da stane dok se izbistri. Kad se izbistri odlije se bistri dio soka, te se uzme istog 600 grama po težini, te mu se doda 1 ½ kilogram sladora, dobro se izmješa jedno drugim, te izkuha iz tiha na vatri, doklen se nešto ugusti. Ulije se onda u staklenice, i čuva do porabe.

**Borovična žesta,** svakome je mila, ali svak nezna da ju pripravlja, premda je to stvar sasvim laka. Uzme se u tu svrhu 1 kilogram friških smriečaka, pa se smrve na sitno, pa se stave u 4 ¼ litre čiste vinovice. Ovoj smjesi doda se vode koliko je potreba, pa se pusti da 24 sata vremena miruje, e da vinovica raztopi, što je raztopiva u smričkah. Onda se distilira t. j. peče u kotlu isto kako rakija. Od gornje smjese dosti je izpeći 2¼ litre, t. j. prestane se distilirati, kada se dobiju 2¼ litra distilata. Ovako dobivenu boroviču žestu, čuva se u staklenicama.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Vječne oznake (etiquette) za stabla,** slika 9 strana 18. Ove oznake su od tutije, a imadu svojstvo, da su vječne, jer nijedna sila vremena ne može, da ih izbriše. Rečene oznake priredjivaju se kako sliedi. — Odreže se komad tutije dugoljast a uzak, obično na jednome kraju nešto širji, recimo 5 cm., a na drugom kraju nešto užji, 2 cm. Dužina odmjeri mu se po volji. Na ovom komadu tutije napiše se sa olovkom ime dotičnoga stabla, pa se jednim čavlom, ili gvozdenim dlietom izbodu slova. — Oznaka se pak pričvrsti na granu dotičnoga stabla. Na ovaj način ime dotičnoga stabla je na vječno urezano, te se izbjegne neprilici, da se izgubi ili drugim imenom pomuti, a prestaje onâ ne mala zanovet da valja imena često na novo bojadisati,

**Fuchsia arborescen,** slika 10 strana 19. — Malo ima stablasto rastućeg cvieća, koje bi se odlikovalo sa toliko vrstih, kako fuksija. Izim toga, fuksije veoma obilno cvatu, liepim punim ili jednostavnim cviećem. Ova krasna vrst fuksije, koju naša slika predočuje potiče iz Meksika. Poraste 1 do 1½ metra visoko, te se grana odmah na podanjku ili se pak uzgoji stablasto, da se razgrana na vrhu i napravi liepu krošnju. Lišće ima dugoljasto šiljasto, cvieće malo, crvene karmin boje u ljubičastu preljevajuće se, ali mnogobrojno na vrhu mladica. Ljeti goji se na polju, u prhoj crnićnoj zemlji, dočim se jeseni razsadi u lonac, pa zakloni. Ako se zakloni na umjereno toplu mjestu, onda cvate preko sve zime. Pobliže o vrstima fuksija i o načinu, kako se goje, čita se knjizi „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnoga grmlja i drveća", koju je izdala naša uprava. Ciena je knjizi 8 forinta.

## Gospodarske Viesti.

Glavnica za melioracije u cislajtaniji iznaša ukupno 3,468,897. Ovoj svoti je pribrojeno i for. 587,129 koji su proračunani za melioracije u t. g. 1889.

***

Cislajtansko ministarstvo za poljodjelstvo, izdalo je pregled o ljetini u godini 1888. Iz tog pregleda se razabire da je rodilo 13·58 miljuna hekt. pšenice, 23·85 milj. hek. raži, 17·12 milj. hek. ječma, 31·0 milj. hek. zobi, 3·68 milj. hek. kukuruza, te 2·25 milj. hek. vina. — Tri četvrtine od svega vina što proizvadja ova pola carevine spada na Dalmaciju, gdje nema jedne vinarske škole.

***

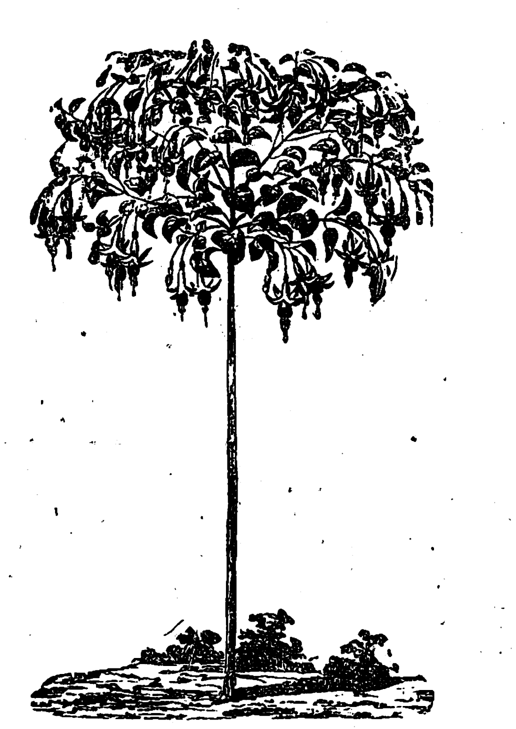
U Parizu ustrojilo se je francusko rusko družtvo sa 10 miljuna franaka temeljne glavnice u svrhu, da svake godine izradi 200,000 hek. ruskog alkohola za francuske potrebe.

***

Vinarski kongres u Parizu, neće biti u rujnu nego u lipnju, jer se u rujnu u mnogim južnim predjelim trga, pa vinogradari nebi mogli sudjelovati kongresu.

***

Dne 1 siečnja t. g. stupio je u Ingleškoj u kriepost „Merchandise Marks Act 1887". To je zakon, koji smjera da zaprieči, da se rabe oznake na etiquetah, koje ne odgovaraju istini ili smjeraju na prevaru. Naši trgovci koji šalju svoju trgovinu ili blago u Inglešku, ako neće, da imadu neprilikâ, valja da oznake na etiquetah stave ingleški ili francuski, jer tako hoće



Slika 10. *Fuchsia arborescens.*

gori navedeni zakon, a izim toga valja da označe, na vidivom mjestu, najbolje na etiqueti odklen je dotična roba ili blago. Za proizvode, po gornjem zakonu valja označiti sa: „Produce of Bosnia" ili „Produce of Austria", a za blago „Made in Austria" ili „Made in Bohemia" itd.

***

Izvozna trgovina srpskim vinom raste od dana na dan. Za prvih šest mjesecih 1888 god. izvezlo se je 3,700,436 kilograma vina, a od 1 siečnja do konca studenoga 1888 izvezlo se je 6,370,955 kg. Najjači izvoz bio je u studenom mjesecu, jer se je tog mjeseca izvezlo 2,403,509 kilograma. Ako se izvoz od 11 mjesecih lanjske godine sravni sa izvozom godine 1887, koje je godine izvedeno u sve 2,441,800 kilograma, onda će se odmah razabrati, kako je naglo porasla izvozna trgovina srpskim vinom.

***

Ribarsko družtvo kaspijaskoga mora razpisalo je do 1 siečnja 1893 medjunarodno natjecanje uz nagradu od 12,500 franaka, za pronalazak sredstva, koje bi priečilo trovanje riba, i sredstva, koje bi liečilo one, koji bi se razbolieli, ako bi jeli takove otrovane ribe.

***

Približna vriednost poljodjelskih proizvoda u Srbiji 1888 godine 115,075,000 dinara. Požeto je 2,475,000 tovara pšenice, u vriednosti od 22,275,000 dinara. Kukuruzi 3,420,000 tovara u vriednosti 23,940,000 dinara. Voća 1,500,000 tovara u vriednosti od 6,000,000 dinara. Vina 810,000 tovara u vriednosti od 8,100,000 dinara itd. itd.

***

Kako „Journ. Offic." javlja, na temelju izvješća prefekta obavljena je jesenska sjetva u 48 departementa Francuske uz posve povoljne uvjete, u 32 depart. uz povoljne uvjete, a u 7 uz prilično povoljne uvjete. Izgled žetvi je u 43 departementa posve dobar, u 41 dobar, u 1 prilično dobar. U 27 depart. zasijana je veća površina zemlje od lani, u 55 ista, a u 5 departementa manja.

***

A Anchmore u Schottlandu, na imanju markiza od Bealdalbam, ima jedna pedesetgodišnja loza uzgojena u postavi, kojoj se glavne grane stiru u dužini od 63 metra. Ta loza rodi svake godine jako obilno. Tako je godine 1888, bilo na njoj 3000 grozdova. Ali ostaje još uvjek najrodnija, ona glasovita loza u Santa Barbara u Kaliforniji, koja radja svake godine sa 10,000 do 12,000 funtih grozdja.

***

„Družtvo za obranu Austrijanskog vinarstva" javlja naknadno, da kod Braće Levi u Villanova di Tarra blizu Gradiške, gdje još nema filoksere ima na prodaj ključeca od amerikanskih loza dugih 50 do 60 centimetara:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Jacquez | 20,000 komada | po f. 20 | svaka 1000 |
| Herbemont | 800 | „ „ 25 | „ „ |
| Cunningham | 2,000 | „ „ 20 | „ „ |
| Othello | 1,300 | „ „ 20 | „ „ |
| Roah | 1,000 | „ „ 30 | „ „ |

***

Gospodarsko družtvo u Salzburgu priredjuje od 5 do rujna t. g. zemaljsku gospodarsku izložbu pod pokroviteljstvom N. V. nadvojvode Ljudevita Viktora.

***

Italija napravila je 1888 godine 30,217,600 hektolitara vina, dakle nešto više od jednog miljuna hektolitara manje nego godine 1887, a 5¼ miljuna manje nego godine 1886.

***

U Magjarskoj okuženo je filokserom 810 občina. Zarazeno je od filoksere 132,332 jutra vinograda, a propalo je 55,615 jutara vinograda.

***

Francuska napravila je 1888 g. 30,102,151 hektolitara vina, dakle 5,768,867 hek. vina više nego godine 1887. Do konca listopada 1880 g. potrošilo se je u Francuskoj 36,633,212 kilogr. sladora za popravljanje vina.

***

Iz Srbije izvedeno je vina:

| | | |
|---|---|---|
| Godine | 1884 | 794,249 kilograma |
| „ | 1885 | 1,410,022 „ |
| „ | 1886 | 3,627,000 „ |
| „ | 1887 | 2,441,800 „ |

***

Zakon za unapredjenje govedarstva u Moravskoj dobio je carsku potvrdu.

***

U mjesecu listopadu prošle godine napravilo se je u cislajtaniji 927,463 hektolitra piva, za koje je plaćeno 1,712,166 forinta carine. Pa da ljudi ne piju!

***

Kako „Raccolta" javlja, u Francuskoj napravilo se je lani (jamatve 1888) 30,102,000 hektolit-ra vina.

***

Kako Amerikanski Viestnik javlja, uredovno je dokazano, da se u sjedinjenim državama Sjeverne Amerike ubije svake godine do 30 miljuna svinja. Do 60 postotaka te krmetine troši se u samim Sjed. Državam, a ostalo se izvaža u ostale države.

***

Zastupnik Fünfkranz predao je Carevinskome viećn u Beču prošnju nekog izumitelja jednog novog sredstva za utamanjivanje filoksere. U toj prošnji veli, da se njegovim sredstvom u dvie godine sigurno utamanjuje filoksere. Vederemo!

***

Francuski svilari izkušali su, da su staničenje svilčeva sjemena bolje stanice od pergamentne hartije, nego od one mrežaste tkanine, kako što su se do sada rabile, jer da se u njih bolje čuva sjeme; da se laglje vadi, da ga se manje prosiplje i da je čistije.

***

Prvih deset mjeseci prošaste godine uvelo se je u Austro-ugarsku sliedeća količina žitija: 3,214,261 kvintal pšenice, 26,473 kvintala raži, 3,027,152 kvint. ječma, 219,325 kvint. zobi, 77,190 kvint. kukuruza (golokuda), 429.559 kv. sočiva, 929,27 kv. slada i 1,533,613 kv. brašna.

***

Izvoz ovaca iz Austro-ugarske u Francusku pada od dana na dan. Do godine 1886 slalo se je svake godine iz naše države u Francusku 500,000 do 600,000 glava ovaca. Godine 1887 odkad je udarena nova obranbena carina izvezlo se je samo 200,000 glava, a lani izvelo

se je u Francusku samo 150,000 glava naših ovacâ.

* * *

Lani (1888) na Lobašiskom trgu u Českoj prodalo se je 117,643 kvintala svježeg voća i 34,000 kv. suhog. Na temelju srednjih ciena računa se, da je za to voće utjerano 882.042 forinta. Tog voća nakrcalo se je 863 vaguna i 161 ladja, da ga stranom Lobom a stranom po tračnicam raznesu po svemu svietu.

* * *

Svilarstvo i svilarski obrt napredjuje u Sjedinjenim Dežavam nevjerojatno brzo. U samom New-Yorku i S. Francisco, od 1 srpnja 1887 do konca lipnja 1888 uvedeno je 2,118,400 kg. svile u vriednosti od 23,093,822 dollara (1 dollar = 2 forinta).

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*16. Molim vas, koja je najbolja vrsta pitomih golubova? Odklen se može nabaviti i po koju cienu?*

*S. B. u B. (Kotari).*

Najbolji su: ingleški paun-golubovi, onda modenski galebnjaci, te tako zvani zimovci i štitnjaci. Par golnbova štitnjaka stoji obično $2^1/_2$ for. Par bielih maltežkih ili crnopjegavih modenskih stoji 4 forinta. Par modrih ingleških paun golubova stoji 5 forintih; par golubova galebnjaka ili zimovaca stoji samo 1 forint. — Obratite se na E. Schneckenburger-a u Beču — V. Hartmanngasse 1, poslati će vam cienik gratis i franko.

*17. Jeli „buhač" (Pyrethrum cinerariaefolium) ista stvaršto Chrysantheumum? Koliko stoji 1 kilogram sjemena od buhača?*

*V. R. u R. (Hrv. primorje).*

U trgovini *Pyrethrum* poznat je pod imenom *Chrysanthemum* od taljanske rieči *Crisantemo*, premda pravo uzeto nije ista stvar. — I znanstveno *Pyrethrum cinerariaefolium* zovu mnogi *Chrysanthemum cinerariaefolium*, jer su ga neki u početku zlo okrstili, a neki ga ne razlikuju, ali pravo rečeno *Pyrethrum* i *Chrysanthemum* nije jedna te ista stvar. Srodne su do duše biline, jer spadaju u istu obitelj *Composita*, cviet im dapače posve naliči, ali *Pyreteum* je pravi buhač i radja cvietom, koji imade moć da ubija zareznike, dočim *Chrysanthemum* nema te moći, dapače nesnosan korov za njive i vinograde. Kilogram buhača prodaje se obično 10 forinta, ali mu je u zadnje doba ciena znatno poskočila, jer ga traže sa svih stranâ, a malo ga se proizvadja.

*19. Izradjuje se, odnosno čistili se riža još gdje u našoj državi, izim što na Rieci?*

*S. Ž. u B. (Brač).*

U nekom mjestu u Banatu čiste takodjer rižu, ali samo na malo.

*20. Prošle godine zasadio sam preko hiljade bajama, ali niti jedna, da je proklicala. Zemlja je dobra, a sadio sam u siečnju na isti način, kako što drugi ovdje sade. Molim vas, što može biti uzrok mome neuspjehu, te kako imam postupati pri sadnji bajama, da mi proklicaju?*

*I. A. u K. (Hrvatska).*

Vašem ne uspjehu mogu biti dva uzroka. Jedan je, da sjeme nije bilo klicavo, a drugi da bajame, ako nema dosti vlage i topline kliciju stopro druge ili treće godine. Bajame tvrde ljuske hoće jako puno vlage uz surazmjernu toplinu, a obično klicaju u drugoj godini. Bajame sade se u redove, u jarke, 10 do 15 cm. jedna od druge u redu. Red od reda pak 30 do 50 cm. Sigurnije klicaju, ako se jedan mjesec dana pred sadnjom drže u vlažnoj pržini, a još sigurnije, ako se zasade jeseni mjesto rano u proljeće.

### B. Nova pitanja.

*21. Kakove pogodnosti uživaju članovi družtva za obranu austrijanskog vinogradarstva? — Daje li to družtvo svojim članovim uz odštetu kljućeca amerikanskih loza? Koji je pravi naslov toga družtva?*

*S. M. u J. (Hrvatska).*

*22. Jeli i koliko ima vriednosti brašno umjetnog fosfornog kiselog gnoja, kojeg zovu „Thomasschlacke?"*

*I. K. u B. (Cetina).*

*23. Jeli dobro i koristno zračiti i hladiti mlieko po mužnji?*

*J. L u K. (Bosna).*

*24. Kako se temeljito čiste nove bačce na brzu ruku?*

*A. V. u S. (Brač).*

*25. Kako i kojim travam je zasijati zemlju za zelenu zaraslinu u bašti?*

*F. O. u P. (Istra).*

*26. Imam 150 dobrih ugojitih prašćića, koje sam ovih dana odbio. Svaki dan 4 ili 5 komada istih oboli od vrtoglavice, te ih kao grč spopane. Ako im krv iz uha pustim dok to opazim, ostanu živi i oporave se. Koja je to bolest, šta mi je učiniti? Bili im dao gorku sol? Jeli možda uzrok te bolesti, što su krmače nekoliko puta dobile heljde za hranu ili možda od bukvice?*

*I. M. u M. (Slavonija).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.

*P. n. čč. gg. Glavić B. — Knižnica Uč. - Ogulin — Jerinić D. M. — Jovanović K. — Šutić O. D. — Vrsalović B. — Rušnov A. — Papi M.*

*— Č. g. Šimončić G. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.*

*— Č. g. Babić S. M. — Broj 1 i 2, te knjiga „O uzgoju cvieća" poslali smo vam.*

*— Č. g. Dvonik M. — Naknadno poslali smo vam broj 2, 3 i 4, no znajte, da smo odmah sve brojeve redovito poslali, te je krivnja na pošti.*

*— Sl. Hrvat. Čitaonica - Vodice — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca listopada t. g. 1889.*

*— Sl. Nar. Čitaonica - Križevac — A vaša do konca ožujka t. g. 1889.*

*— Č. g. Lazarević A. — A vaša do konca lipnja t. g. 1889.*

*— Č. g. Paštrović I. — Forintu, koju kažete, da ste odposlali u siečnju, mi nismo primili. Izvolite reklamirati na pošti.*

*— Č. g. ? - Krk — Na naputici za 3 forinte, u ime predplate za t. g., odposlanoj iz Krka dne 13 veljače, nije čitljivo ime, pa nemožemo da uknjižimo novac. Izvolite se oglasiti.*

*— Č. g. Majhofer S. — Poslali smo vam sve brojeve t. g., a ostali sliediti će redovito.*

*— Č. g. Škočinić V. — Ukupno novčića 85.*

*— Č. g. Rupp A. — Broj 1. 2, 3 i 4 poslali smo vam ponovno.*

*— Č. g. Āčić B. - Za jaja Leghorn kokošiju obratite se na gosp. Almoslechnera pošt. meštra u Perg (Gor. Austrija).*

*— Č. g. Pavličević F. — Iz bukovog drva može se pomoću stroja praviti šibice za žigice, ali mi cienimo, da za vaše odnošaje mnogo bi se bolje izplaćalo praviti ugljen.*

*— Č. g. Bukić V. — Iz vašeg opisa ne možemo točno opredieliti, koja je vrst gusjenice lani izbrstila vaše madjale, ali sva je prilika, da je magjalova gusjenica, tako zvani magjalov prelac* (Cossus Aesculi, *Fabr.) Na ljeto, ako ih bude, izvolite nam poslati jednu gusjenicu.*

*— Č. g. Svačić J. — Svinje ne mogu se hraniti priesnim krompirim, jer ih ne rado jedu. Krompire valja prije izkuhati, i to u vodi ili na pari. Uz drugu hranu daje se $^1/_8$ do $^1/_4$ krompira od ukupne hrane.*



## Metereologička opažanja u siečnju 1889.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu | | | | | Broj danâ | | | | | | | | | | | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer | | | | | | | | | Množina kiše u milimetrih | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Sniežnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Ukupna mjeseca množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
| Šibenik | 4·7 | 10·2 | 1 | —3·5 | 4 | 14 | 17 | 11 | 1 | — | 3 | 6 | 3 | 5 | — | — | 21 | — | — | — | 4 | 3 | 2 | 1 | — | 73·0 | 56·3 | 2 |
| Korčula | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Hvar | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Knin | 3·2 | 10·3 | 1 | —2·0 | 4 | 17 | 14 | 5 | 5 | — | — | 3 | 8 | 2 | — | — | 20 | 8 | — | — | 2 | — | — | — | 7 | — | — | — |
| Drniš | 5 6 | 7·0 | 14 | —4·0 | 4 | 15 | 16 | 8 | 1 | — | — | 4 | 11 | 2 | — | 1 | 8 | 2 | 5 | 2 | 2 | — | — | 2 | 2 | — | — | — |
| Nin | 4·9 | 12·2 | 1 | —1·2 | 4 | 14 | 17 | 10 | — | — | — | 6 | 13 | — | — | 2 | 3 | 16 | 13 | 2 | — | — | — | 1 | 17 | — | — | — |
| Dubrovnik | 9·1 | 15·6 | 18 | -1 2 | 4 | 11 | 20 | 9 | 1 | — | — | — | 6 | — | — | 1 | 8 | 28 | 23 | 12 | — | — | 1 | 5 | 16 | 105·0 | 32·0 | 14 |
| Smokvica (Korčula) | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Račišće (Korčula) | 8·13 | 12·6 | 16 | 4·1 | 25 | 12 | 19 | 11 | — | — | 3 | 10 | 6 | — | 1 | — | 4 | 7 | 5 | 12 | 6 | 6 | 3 | 5 | 12 | 301·0 | 66·0 | 11 |
| Zagreb | —2·4 | 8 4 | 31 | 9·5 | 29 | — | 7 | 9 | 6 | — | — | — | — | — | — | — | 1 | 31 | 13 | 2 | 8 | 7 | 5 | 1 | 25 | 29·9 | 17·4 | 11 |
| Blato (Korčula) | — | — | — | — | | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Bol | 6 8 | 14·0 | 18 | 0 0 | 4 | 15 | 16 | 4 | 1 | — | — | — | 3 | — | 2 | — | — | 16 | 1 | 10 | — | — | — | — | 6 | — | — | — |
| Trogir | 6·0 | 11·5 | 17 | 0.2 | 4 | 13 | 18 | 9 | 1 | — | — | 7 | 15 | 4 | 4 | — | 1 | 11 | 16 | 3 | — | — | — | — | 1 | 84·0 | 32·0 | 25 |
| Fužine | —4·5 | 6·3 | 1 | -15·4 | 29 | — | + | 17 | — | 2 | — | — | 13 | 5 | — | — | 56 | 7 | 1 | 7 | 4 | 1 | — | 3 | 14 | 47·2 | 12·5 | 30 |

U ZADRU 1889 Brzotiskom „Narodnoga Lista".

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 6

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Ožujka 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Ožujka 1889.

## „Savoir et pouvoir".

Znati i moći, jesu rieči od obrazca napredka. Danas, tko nezna i tko nemože da svoje znaje uporabi, mora da propadne....

Mi nemamo ni znanja, ni moći! Sa svijuh strana okružuju nas izobraženiji narodi, koji se na nas sljevaju, poput vode i rieke, koja se razlije preko korita, pa izciede iz nas što je dobra, na isti način, kako što no razlivena voda pokupi cviet zemlje.

Živu u nami poput nametnica, dok se ogoje, pa nas onda ostavljaju....

Neuka i siromaštvo! Dvie su samo rieči, ali su dvie raz rane, na tielu našega naroda, koje će ga izmoriti.

Gospodarstvo propada od dana na dan, jer niti imamo nauke, niti sredstava, da povećamo produktivnost zemlje. Žitija, a i sve druge gospodarske rastline ne izplaća se više gojiti, još se jedino izplaća vino i buhač. Nu, mi znamo što se našem vinu pjeva, sa filokserom, koja nam je na vratima, i sa popravljenim francuskim vinogradim, koji opet dolaze na rod; a buhač je bilina, posve ograničena konsuma, te može od časa na čas izgubiti cienu.

Surovine se ne priredjivaju, jer ih se ne zna priredjivati, i jer se nema jeftinih sredstava; one idu u strani sviet, da nam se priredjene povrate natrag desetorostruke vriednosti.

Udruživanje nema, a obća apatija ubija svaku privatnu inicijativu.

Učen čovjek, koji se prikaže, najboljim osnovam, odbija se, ako ne odgovaraju stanovitim svrham ili ako ne osiguravaju veliku dobit ili sigurne visoke kamate.

Ono malo glavnica, što ima kod nas leže u Wertheimovicâ u državnih ili lutrijskih papirih. Obična mala kamata je 8 po sto, uz zalog ili hipotekarnu jamčevinu, a ne spominjemo, kamate od 10, 12 i 15 po sto, niti ogavne spekulacije sa mjenicam, hranom i sjemenjem.

Novčanih zavoda nemamo nego u Splitu, ali i oni ili imadu visoku kamatu ili su na korist jačih.

Austro Ugarska banka na koju se je toliko nade polagalo, stavlja takove uvjete, da se poljodjelac s njom nemože okoristit. I ona je na korist jačih, koji ili se čine odšteti za pozajmljen podpis ili primaju mjenice solidnih poljodjelaca, za visoke kamate, pa ih obrnu banki, te tako uživaju i novac i kamatu.

Ovo žalostno stanje stvari raste od dana na dan i biva sve gore, a o tom nam je najbolji dokaz izseljivanje, koji svaki dan biva brojnije; pa neprestane dražbe.

Potraje li još malo, biti će kod nas kako u Brazilu, da će u svakom kotaru biti dva ili tri Krezusa, kojimi će puk biti rob, ali razlikom da naš narod biti će proti rob, prama kojemu Krezus neće imati nikakovih dužnosti.

Ovi žalostni odnošaji dali bi se možda još popraviti, ali bi se vlada morala odlučno zauzeti.

Grandeau je francuskom ministarstvu za poljodjelstvo, dao za lozinku: *„Enseignement et renseignement"*. Kada bi naša vlada ovu lozinku poprimila, kad bi obilnije poduprla nauku, udruživanje i privatnu inicijativu, lako da bi se zla oslobodili. **X. Y.**

## Iz mojih predavanja *).

*piše* **M. Hržić.**

Zadaća mi je da protumačim kako se uzgajaju voćke u *voćnjaku.*

Voćka, uzgojena na slabu tlu, sposobna je za predsad u voćnjak ako je u šestoj godini. Jeli naše sjemenište ciepilnjak i sadilnjak na dobru tlu i u predjelu, gdje je podnebje blago i ugodno u svakom pogledu, onda se može podpunom sigurnosti presadjivati na opredjeljeno mjesto, već u četvrtoj godini. Ponajprije mi je upozoriti na sve okolnosti, koje treba u obzir

*) Ovo je napisano, kô što ja predajem, no samo u glavnih crta, te nisam radi premalena prostora u ovom cienjenu listu, htio stvar razširiti, kako ja to činim ustmeno kod predavanja — a i jer mi manjkaju clischei za prigodne slike; nu mislim, da će i ovo, nekoliko zrnca na polju voćarstva naći čitatelja, kojim će koja kadkada možda dobro doći. *Op. Pisca.*

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu

(Nastavak vidi broj 5).

Može se sigurnošću uzeti, da u gnoju baratanu superfosfatovom sadrom, od prvašnjeg dušika pretvori se ravno 10 po sto u salitrovinu. Tako da ako se po gnoji 1 hektar zemljišta sa 30,000 kilograma gnoja daje se toj zemlji odmah 16 kg. dušika u obliku salitrovine. — Sa 30,000 kg. gnoja na hektar zemlje daje se odmah zemlji toliko salitrovine, koliko bi joj je dali kad bi ju pognojili su 100 kg. Chili-salitrovine. A izim toga dobije zemlja za 15 po sto više ustrojnih dušičnih spojiva, negoli ako se gnoji sa gnojem koji je dugo dozrievao. — Usljed navedenog, dade se zaključiti:

1. Kad se čuva gnoj primjesom superfosfat sadre, izgubi se još uvjek nešto ustrojnih tvarih, ali nigda toliko koliko iz gnoja, koji se čuva bez svake primjese.
2. Dušika ne gubi se ni mrvice, dapače nije izključena mogućnost da priraste, ako zrak blizu gnojišta sadrži amonijakalnih plinova.
3. Ako se gnoj ne polieva često gnojnicom (osokom), onda se 10 po sto prvobitne količine dušika pretvori u salitrovinu.
4. Takav gnoj usljed salitrovine djelovat će brzo i odmah, a imat će u sebi još uvjek puno više moći za kašnje polako djelovanje, nego li gnoj koji je čuvan bez svake primjese, jer sadrži više ustrojnih dušičnih spojiva.

Pitat će se, kakovo je to djelovanje superfosfatove sadre? Najprije djeluje sadra (sumporno kiselo vapno), jer ona pretvara uglično kiseli amonijak, koji se razvija gnijenjem u sumporno kiseli amonijak. Uglično kiselo vapno, koje postaje usljed djelovanja sumpornog kiselog vapna na uglično kiseli amonijak, djeluje opet kao razdražujuće sredstvo na amonijakalna spojiva za tvorbu salitrovine, usljed česa se tvori vapnena salitrovina.

Ne djeluje fosforna kiselina, koja se nalazi u superfosfat vapnu. Ona djeluje, kao jednospojno fosforno kiselo vapno, te veže amonijak.

S ovog zadnjeg učinka tumači se zašto superfosfatova sadra djeluje jače od čiste sadre.

Kiselo djelovanje slobodne fosforne kiseline i kiselog fosforno kiselog vapna priči gnijenje i raztvorbu. Ovo je razlog zašto superfosfatova sadra čuva bolje gnoj od čiste sadre.

Superfosfatova sadra ne dopušta takodjer da izhlapljuju slobodni dušični plinovi.

*Gnoj čuvan kalijevom soli.*

Prvi, koji je kušao čuvati gnoj kalijevom soli bio je A. Frank. On mnije, da sumporno kisela magnezija koju sadrže kalijeve soli, veže amonijak bolje od sadre, a da veže i fosfornu kiselinu u obliku fosforno kisele amonijakove magnezije. On dalje kaže: „Kad se pospe gnoj kalijevom soli ne ugrije se, te se uzdrži na gnojištu svježiji i vlažniji, nego li običnim baratanjem". No ova tvrdnja Frankova nije točna, jer se je kašnje izkušalo, da se gnoj posut kalijevom soli ugrije, i da se suši.

Kušnje Holdefleissove su dokazale, da se je gnoj posut kalijevim solim u 19 nedjelja jako slabo raztvorio, a dosljedno tome, da je slabo i uzdrio. Dapače, da se u takovom gnoju nije napravilo ni mrvice salitrovine.

Iz ovog bi se dalo zaključiti, da kalijeve soli doisto čuvaju gnoj i da prieče raztvorbu.

Nu. bolje je da vidimo, što je izkazala temeljita kušnja.

Kalijeva sol, kojom se je posipao gnoj sastojala se je, od:

| | | |
|---|---|---|
| Vlage | 2·30 | po sto |
| Kalija | 16·37 | „ „ |
| Milovke (magnezije) | 10·39 | „ „ |
| Sumporove kiseline | 19·76 | „ „ |
| Solika klor | 31·38 | „ „ |

Kušnja sljedila je istim redom i na isti način, kako što smo naveli pri kušnji zemljom i superfosfatovom sadrom.

Kad su svršile kušnje ovaj kup gnoja razlikovao se je sasvim od ostalih.

Kod drugih kušnja bio je gnoj vas jednak i skorom sasvim raztrošen, dočim gnoj posut kalijevim solim bio je skoro ne promjenjen, prikazivao se je kako friški gnoj, koji nema nego jednu ili dvi nedjelje dana. Slama nije bila raztrošena, nego je dapače bila još gibiva.

Pred kušnjom težio je gnoj 6050 kg., a na koncu kušnje 4960 kg. Bio je dakle lagljí 1090 kg., koji je izgubio.

Potraživanje je dokazalo:

| | Na početku kušnje | | Na koncu kušnje |
|---|---|---|---|
| | Gnoja | Kalijeve soli | Ukupnog gnoja |
| Suhih tvari | 20·62 % | 97·70 % | 27·28 % |
| Ukupna dušika | 0·401 „ | — „ | 0·490 „ |
| Duš. kao amonij. | ? „ | — „ | 0·0183 „ |
| Duš. kao salitrov. | 0 „ | — „ | 0·0351 „ |
| Fosforne kiseline | 0·170 „ | — „ | 0·209 „ |
| Kalija | 0·605 „ | 16·37 „ | 1·581 „ |
| Vapna | 0·525 „ | — „ | 0·615 „ |
| Milovke | 0·184 „ | 10·39 „ | 0·775 „ |

*(Sliedi).*

uzeti kod presadjivanja, a zatim ću govoriti o gojitbi voćke, kad je već zasadjena u voćnjaku.

Kada presadjivamo voćku na stalno mjesto u voćnjaku, paziti nam je ponajprije, da li dotična voćka odgovara svim zahtjevom valjane voćke, to jest: da li je stablo dosta visoko, krepko, zdravo i upravno, da li je krošnja podpuna, a korenje voćke dovoljno razvijeno. Ima li voćka sve ove stvari u redu onda ju možemo zasaditi.

Sada nam se je samo jošte odlučiti, da li ćemo saditi u obliku trokuta, ili četverokuta. Koji od ovih načina da uporabimo biva svejedno; nekoji preporučaju sadjene u trokutu radi toga, jer da se tlo bolje izcrpi. Glavno je da korienje imade dovoljno prostora za svoj razvoj, a krošnja dovoljno zraka i svietla.

Daljina, koju ćemo odmjeriti pri sadjenju jest: kod zrnatoga voća (jabuke, kruške) poprično 10 metara, i to na sve strane jednako; kod šljiva 5 m. do 5·5 metara, kod kestena pako 12 do 14 metara. Ovo vriedi za voćnjak na otvorenu. U kućnom voćnjaku, gdje gojimo samo finije vrsti voća uzimlje se posve drugo razmjerje pri sadjenju voćka, jerbo voćke neprave tolike krošnje. Obično sve voće sadi se na daljinu od 8·5 metara, a bolje vrsti šljiva na razmak od 4·5 met. Na strmih obroncih, možemo voće saditi tjesnije, pošto na obroncih svaka voćka imade dosti zraka i svietla, jer jedna drugu nezasjenjuje ili posve slabo.

Mnogi će se čuditi tako velikoj udaljenosti jedne voćke od druge, nu to nas nesmije ni najmanje plašiti, jer čim gustije sadimo, tim voćka više kržljavi i tim daje manje ploda. — Voćke na cesti zasadjene, jer su u pravilnom razmjerju sadjene, vazda su pune ploda; a nije razlog tome, kako mnogi misle, prašina sa ceste, ne, poništo, nego ono, što sam prije spomenuo. *(Sliedi).*

# O uzgoju kunaca.

Na malim imanjim, i kod težaka zemlje posjednika uz drugu sitnu domaću živottinju, ne smje da fali kunac, jer se uzgajanje kunaca bolje izplaća na malenim, nego na velikim imanjim.

Poznate su dvi vrsti kunaca; prosti domaći kunac i angorski kunac. Obe ove vrsti imadu množinu suvrstih, od kojih se opet svaka odlikuje jednim ili drugim svojstvom.

Angorski kunac je dvaput veći od običnoga, a dlaka mu je dulja, tanka i meka. Kunac se prilagodi svakom podneblju, premda mu prija gdjė je toplije. Dapače angorski kunac puno bolje uspjeva u toplim negoli u studenim predjelim.

Za kunca valja odabrati jedno mjesto napose, u tu svrhu odabere se jedno dvorište zidom ozidano, ili komad zemljišta ozidana ili opasana vodom. Zemljište mora da odgovara naravi kunaca, koji rado kopaju podzemna rovišta, a zidovi mora da su duboka temelja. jer inače mogli bi kunci prorovati izpod temelja pa pobjegnuti.

U staji i po stanovim uspjevaju kunci najgore, no ako su odnošaji takovi, da im se boljeg mjesta nemože opredieliti, koristno je gojiti ih u stajah i po stanovih.

Kunci imadu potrebu svježa zraka, u svježem zraku uspjevaju najbolje, dočim u zadušljivom vlažnom zraku kržljave, a i dlaka im je lošija i tvrdja.

Kuncim, kako rekosmo, hoće se rovište, ako takovo rovište nema od naravi, niti ga kunci mogu sami izkopati, onda im ga se napravi umjetno ili se napravi skrinjica dugih 40 centimetara, a širokih i visokih takodjer 40 centimetara. Pokrov ovih skrinjica mora da se lako može otvoriti i zatvoriti, jer je na taj način laglje nadzirati i nadgledavati mlade, te česljati odnosno dizati dlake.

Kunci hrane se svačim. Najmilji su im odpadci povrća, pa svakovrstno korienje, osobito repe, svakovrstne trave, djetelina, krumpiri, kupus i vrzin, kruh, te žitarice. Milo im je, ako im se hrani svako često primješava malo lišća od kestena, loze, lipe, vrbe, smriečka, vriesine te mirodije.

Ako jedu puno bielog kupusa nahudi im; isto im tako nahudi, ako jeseni jedu rosne trave, ili trave po kojoj je slana pala.

Valja im davati svakoga dana čiste vode dva puta.

Kunci žive skupa ali odjeljeni na parove. Posve se lako pobiju, pa se izgrizu ili zadave mlade.

Razplodjivaju se silno, jer ženka plodi obično četiri puta u godini, a kada se goje po stanovim i u južnim predjelim plodi 6 do 7 puta na godinu.

Od svakog poroda izpane 4, 5 do 9 mladih, koji u 8 mjesecih dorastu za razplod.

Od jednog para kunaca uz pravilno razplodjivanje može se u 4 god razkotiti 1,274,840 kunaca.

Stariji kunci utove se. Najlaglje se utove uškopljeni kunci i od njih dobiva se najtečnije meso. Kunci, koji se tove metnu se u skrinjice, i to svaki u jednoj skrinjici za sebe, pa ih se hrani obilno povrćem i travam, kuhanim mrkvam i repam, ječmenom krupicom itd. Daje im se nešto soli, a pri kraju tovljenja, daje im se izmrvljenih smriečka, koromača, kopra i drugih mirodija, da meso bude tečnije. Napaja ih se čistom vodom, a za topla vremena daje im se malo kruha, i primješa se vodi za piće, nešto kvasine.

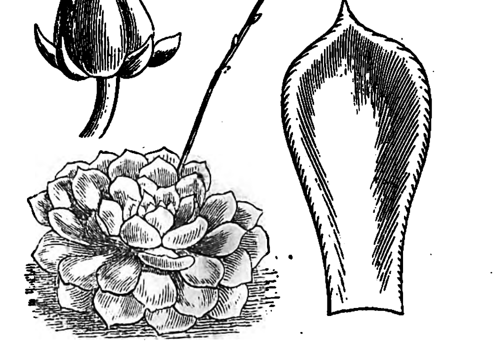
Kada se dobije novih kunaca, koji imadu živiti i ploditi se sa drugim, valja prije da se priuče jedna vrst drugoj, odnosno kunac kunici, inače bi se zaklali izmjenično. U tu svrhu najbolje je zatvoriti u dvima skrinjicam blizu stojećih jedno i drugo napose, pa nakon jedne nedjelje dana postaviti ih skupa.

Kunica valja držati šest do osam puta više nego kunaca.

Mladi kunci žive skupa sa roditeljim tri mjeseca dana, onda se od njih odiele, te drže napose mužki kunci, a na pose ženske.

Mužke kunce, koji nisu za razplod odmad se uškopi, jer uškopljeni kunci porastu veći, poraste im više dlaka, koje su duže i mekše; tove se laglje i tečnijeg su mesa.

Dlake od kunaca angora pasmine meke su i lašte se kao svila i po svemu su tielu jednake. Dlaka češlja se i prede, kao pamuk, a



**Slika 11.** *Echeveria secunda glauca.*

masti se kao svila, pa tkana daje izvrstnu meku i dobru tkaninu. Dlaka dobiva se češljanjem. Ljeti češljaju se kunci svako 14 dana, a zimi svake 4 nedjelje. Mladi počmu se češljati, kad imadu 6 do 8 nedjelja. Dlaka ostaje na češlju. Koža od kunaca stroji se i rabi u razne svrhe.

# Dobre naredbe.

God. 1886 u najvojvodini Badežkoj, izdalo je kotarsko poglavarstvo u Lohru jednu naredbu, kojoj je bila svrha, da potakne občine na gojitbu voćaka, toli radi toga, da se voćarstvo širi, koli i radi toga, da se bude imalo odklen nadoknadjivati voćna stabla. koja usahnu.

Nekim občinam iz početka nije se svidjala ova naredba, ali su joj se kašnje privikle, a danas nema občine u Bavarskoj, koja se nije poslužila onom naredbom i nije ju provela. — Pošto bi dobro bilo da i naše občine nešto učine na promaknuće voćarstva, mi prevadjamo glavne točke one naredbe:

1. Svaka občina mora da uredi ciepilnjak za voćna stabla i da ga uzdrži.
2. Ciepilnjak mora se urediti na otvorenu mjestu, e da je sa svijuh strana pristupan.
3. Površina ciepilnjaka ravna se od broja stanovnika. Občine do 500 stanovnika trebaju ciepilnjak od 2 $^1/_2$ ara površine, one do 1000 stanovnika od 5 ara, a one preko 1000 stanovnika od 8 ara površine.
4. Ciepilnjak mora se opasati zidom, tarabom ili živicom.
5. U ciepilnjaku od 2$^1/_2$ ara ima se svake godine zasaditi 70 do 75 mladih voćaka na razmak od 70 centimetara. U većem ciepilnjaku ima se zasaditi 140 do 150, odnosno 200 do 250 mladih voćakâ.
6. Stabla od 6 ili 7 godina izkapaju se iz ciepilnjaka, te sade na opredieljeno mjesto. — Onaj komad zemlje u ciepilnjaku na kojem su dotična stabla bila uzgojena, ne smje se zasaditi na novo mladim voćkam, nego nakon 4 godine, ali je kroz to vrieme dozvoljeno gojiti na toj zemlji okopavine, koje imadu plitko korienje.
7. Stabla uzgojena u občinskom ciepilnjaku, rabe se u občinske svrhe, a ako ih občina ne trebuje, onda ih prodade posjednicim.
8. Svaki učenik, kad izuči pučku školu dobije na dar jedno voćno stablo iz občinskog ciepilnjaka.

## Štete od kasne košnje trava.

Svi gospodari vole kašnje kositi. To zakasnivanje, neki hoće da opravdaju s otim, da će trava biti zdrelija, drugi da će biti sočnija, većina da će pokositi više trave. Obće je vjerovanje kod neukih gospodara, da čim se kašnje pokosi, da je tim sieno bolje.

Kušnje su protivno dokazale. One su dokazale, da i uz jednake odnošaje, zemljišta i podneblja, doba kada se pokosi trava imade odlučujućeg oblika na njenu dobrotu, odnosno hranivost i probavivost Znanost je dokazala, da u travi imade najviše onih sastavina, koje stvaraju meso, mlieko i kosti, t. j. bjelančevina i fosfornih solih u času, kada trave počmu cvasti.

Dozrievanjem trava nestaje iz njih bjelančevina, a nju zamienjuje staničevina i tvrda drvovina, koja je slabe hranivosti i težko se probavlja.

Sa livade mi imamo da pokosimo sieno, a ne slamu, te čim više zakasnimo kositbom, tim kosimo čistiju slamu od travâ.

Iskustvo je dokazalo, da zamitanjem i dozrievanjem zrnja, postaje vlatje drvenasto, a lišće, koje je najveće hranivosti, malo po malo odpada. Nego kasna košnja ima i svoje zle posljedice. Tako čim se kašnje kosi, tim se više krade vremena porastu trava, pa ili otava za košnju ne doraste ili zakasni tako, da se s hrdjava vremena neda ni kositi ni sušiti. Ako se preko zime ili u rano proljeće pognjoji livada, pa dade pogaziti od goveda ili ovaca, onda trave bujnije tjeraju, pa ne samo da se dobije više siena, nego trave ranije dorastu, pa se ranije kosi, ostaje više vremena za porast, te se dobije više otave, koju se takodjer može za vremena pokositi.

Kasna košnja ima i tu hrdjavu stranu, da sjeme trava dozrije, pa one svu hranu upotrebe na razvoj sjemena. Usljed toga ne imadu više snage, da ponovno tjeraju, a sjeme i onako poodpada za košnje i sušenja.

Ako se kasno kosi, daje se korovu vremena, da se osjemeni pa se razvije po livadi, te zaduši i izmori livadne trave.

Od kasne košnje su daklen sliedeće štete po gospodara:

*a)* da iz trava nestaje hranivih sastavina, kako što su bjelančevine i fosforne soli;

*b)* da je sjeme teže probavivo, pa ga blago rado ne jede;

*c)* da livada trpi za budućnost, ali osobito za otavu.

Gospodar pri košnji livada ne smje se ravnati po koledaru ili po stanovitome danu, nego po samim travam. Jesu li one dorasle za košnju kose se, samo ako vrieme dopušta, jer se postupajuć tako dobiva najviše i najhranivijeg siena. **Dr. G.**

## SVAŠTICE.

**Svieće od životinjske masti.** Uzme se na 12 kg. masti, 1 kg. salitrovine i kg. kocelja. Smrvi se jedno i drugo u prah, pa raztopi u 2 litra vrele vode. Dok se salitrovina i kocelj topi, u drugoj se posudi raztali mast, pa joj se dolije raztopina od kocelja i salitrovine, mješa se neprestano dok uzavre, pa se onda opjeni. — Vrienje nastavi se, dok se više ne dižu pare. Sad se lije u kalupe, kroz koje je prije stinj otegnut i posao gotov. Svieće gore baš izvrstno.

**Ingleški način solenja mesa.** Poznato je, da malo koji narod zna tako liepo posoliti meso, kako Inglezi. Njihovo slano meso odlikuje se tečnosti i finoćom. Oni razsol za meso priredjivaju kako sliedi: Raztope 3 kg. kuhinjske soli, 50 grama salitrovine i pô kg. sladora u 20 litara vode. Raztopina ova prokuha se na vatri, pa se onda opjeni, te kada se ohladi soli se s njom meso.

**Ugljična kiselina čuva mlieko.** Bathel u „Journal de chim. méd. T. 6" piše, da se mlieko vrlo dobro i za dugo vremena uzdrži svježe sredstvom ugljične kiseline. Posuda u kojoj će se čuvati mlieko napuni se najpre ugljičnom kiselinom, koju se proizvadja za gradnju soda,

vode ili ugljično kisele vode, pa se u ovoj posudi izpunjenoj ugljičnom kiselinom ulije mlieko, i odmah dobro začepi. Ovo je jedan način, ali ima i drugi način, koji je bolji. Biva, da se mlieko zasiti ugljičnom kiselinom, na isti način, kako se zasićuje voda.

**Jaja kokinkina kokoših.** — Poznato je, kako su naše gazdarice često na muke, što im se jaja od liepih i plodnih kokinkina kokoših ne legu. Mnogočem se pripisuje, zašto se iz tih jaja ne leže pilad, ali malo tko misli, da biva od toga što u njima zametak brzo zamre. Svu pomnju valja daklen uložiti u tom, da se zametak u tih jajim uzčuva zdrav, dok se nasednu. Ako će jaja kokinkina kokošiju provaliti, valja da nisu starija od 12 nedjelja, te da su čuvana na suhu mjestu u toplini od 15° Cels.

**Topiva kremeno kisela spojiva kao djubar.** Newton u „London Journal" od godine 1855, opisuje taj postupak, kako sliedi: Zagasi se 200 kg. ili djelova živoga vapna sa vodom, pa se tome zagašenom vapnu primješa 100 djelova ili kilograma kalcinirane sode (pečene sode) i 700 djelova ili kilograma u prah smrvljenog željeznog trošca (eisenschlakke). Ovu smjesu metne se na kup, da mjesec dana stoji, a svakog se dana škropi vodom, da bude vlažna. Rečenim postupanjem u mjesec dana napravi se topivi silikat.

**Sol u kavi.** Kako „Kur. Berichten" javlja, sol je sredstvo, kojim se poboljšava kava. Ako se n. p. na 15 grama kave primješa pô naprstka soli u prah sameljene, kava postane tečna, da se bolje ne može želiti.

# Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Echeveria secunda glauca**, slika 11, strana 22, jeste jedna tusta bilina porjeklom iz Meksika. Goji se radi njena liepa narančasto zlatno žuta cvieta ili radi njena oblika, jer je jako prikladna za pravljenje slika na cvietnih sagovih u perivojima. Lišće je sivo plavkasto, klinasta oblika, a poredano je koncentrično u obliku zviezdice. Cvate obično ljeti u lipnju ili srpnju mjesecu, ali ako se goji u lonce u postavi onda cvate i zimi. Cvieće poreda se na gornjoj polovici stabaljke, koja je duga 15 do do 30 cm., a nešto uvijena pri vrhu. Oblika je cievkasto zvonolika. Na lievo naše slike vidi se jedan cvietić povećan, a na desno jedan list. Ljube mršavu, pržinastu i suhu zemlju. Vlaga im ne prija, a zimi im hudi. Ne mogu da prezime na polju, gdje je studeno, jer ili prozebu ili pregniju s obilne vlage. — Razplodjivaju se lišćem ili izbojim, koji tjeraju iz glavnog korena razi zemlje ili komadim stabaljke. Mogu se razplodjivati do proljeća do jeseni, samo valja da lišće, stabaljka itd provehne prije nego li se zasadi. Kašnje se sadjenice posve umjereno zalievaju, i često zrače, inače pregnjiju prije nego li se ukoriene.

**Novi samovar sa ravnalom**, slika 12, strana 23. Dosad su se gradili samovari jednostavna sastava, izgaralo je mnogo vinovice (alkohola), pa je kuhanje na samovaru bilo skupo, a ako je slučajno alkohol izgorio prije nego li se je izkuhalo, što se je kuhalo, te je valjalo nadoljevati vinovice, dogodilo se je često da se je alkohol toplinom samovara upalio, pa se je često dogodila nesreća. Samovarom, kakovog naša slika predočuje nema više pogibelji, a troši se samo toliko alkohola, koliko je potreba i koliko se hoće. On je sastavljen iz dvaju djelova. Jedan dio sačinjava ložište, a drugi dio spremište za alkohol. Spremište je spojeno sa ložištem sa jednom cievi kroz koju teče alkohol, a na ovoj cievi ima ravnalo za ravnaje otok alkohola. — Ravnalom može se urediti stvar tako, da iz spremišta otiče samo toliko alkohola koliko ga izgara, a može se u svaki čas začepiti, da alkohol ne dotiče do ložišta, te da se vatra odmah pogasi. Ovaj samovar gradjen je od gvoždja, te je jako trajan. — Ovakove samovare prodaje C. Cohn iz Berlina, Leipzigerstr. 88. — Ciena im mnienja napram veličini izmedju $3\frac{1}{2}$ i 7 forintih. Na veće može se kuhati meso, priredjivati pečenke itd.

# Gospodarske Viesti.

Neprestane oborine, te prekomjerna vlaga, nedopušćaju, da se redovito izvadjaju poljske radnje.

***

Vlada traži u kotaru Zadarskom ili Šibenskom zemljište od 3 do 4 hektara površine, sa kućom za stanovanje, e da uzmogne prokušati ako bi predivna bilina Ramie *(Boehmeria* ili *Urtica)* uspjevala. Valja da se još jedanput kušalo ako bi ramie uspjevala u Dalmaciji, jer o tim kušnjam napominje gosp. Jakov Russi iz Aleksandrije u Egiptu u svojim biljежkam o ramiji objelodanjenim u „Bollettino Consolare". Zemljište kakova vlada traži za prokušati gojitbu ramije imade u Šibenskom dolnjem polju. Imanje „Cacina poljica", u površini od 4 do 6 hektara, sa kućom za stanovanje bilo bi posve prikladno za te kušnje. Jednim krajem dopire do lučice Mandalinske, a drugim tik carske ceste. Vlastničtvo je gospodje T. Vrzina iz Šibenika. Odaljeno je iz Šibenika $\frac{1}{2}$ sata pješke, a $\frac{1}{4}$ sata u kolih. Ovom prigodom još napominjemo, da ramie ima tri vrsti, ali da je za nas prikladna *Boehmeria tenacissima* (Urtica utilis). Obširnije o ramiji i njenoj gojitbi čita se u knjizi „Predivno bilje" od P. L. Biankina.

***

Družtvo za obranu austrijanskoga vinarstva javlja, da se ovog proljeća može dobiti amerikanskih ključeca iz sliedećih filokserom neokuženih mjesta:

Gosp. *J. Ausseror* iz Nalsa u Tirolu (pošta Vilpiano) ima na prodaji 4000 Riparia sauvage po 10 for. 1000, te 5000 ključeca Clinton po 15 forinta hiljada.

Gosp. *Dr. J. Geršak* iz Friedau u Štajerskoj ima na prodaj 80,000 ključeca amerikanske loze York Madeira, po 10 forinta svaku 1000.

***

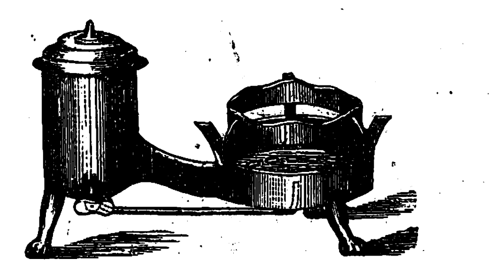
Knez Odeschalki osnovao je u Rimu trgovinu hrvatskih vina. Sada prodaje vina sa svojih posjeda u Banovini.

***

Molimo štovanu gg. voditelje metereologičkih opažanja, kojima je nestalo *tiskanica* za dnevno bilježenje ili za ukupni mjesečni izkaz da nas obznane e da im ih odmah pošaljemo.

***

Godine 1888 gojilo je duhan 1506 poljodjelaca u Imotskoj i Vrhgorskoj krajini na po-



**Slika 12.** *Novi samovar sa ravnalom.*

vršini od 74·91 *ha.* Proizvelo se je 80,240 kg. duhana, kojeg je država odkupila su 42,075 forintih, t. j. poprieko po $53\frac{1}{3}$ novčića svaki kilogram. Svaki hektar zemljišta rodio je su 1071 kg. duhana, te je nečisti prihod po *ha* bio od for 561·68. Ljetos dozvoljeno je gojiti skorom dvaput više duhana od lani t. j 7,600,000 strukovâ, a i sadnja je dozvoljena i u 4 mjesta občine Omiške i 7 mjesta občine Opuzenske.

***

Slavon. gospodarsko družtvo priredjuje od 18 kolovoza do 15 rujna t. g. 1889 gospodarsku izložbu u Osieku. Izložba dieliti će se u sliedeće skupine: 1. Pripašna i užívna stoka. 2. Tovna stoka. 3. Plodine i tvorine gospodarstva i gospodarskoga obrta. 4. Pića, sušeno voće, konservirane jestvine itd. 5. Gospodarstvu pomoćne tvari. 6. Strojevi i sprave. 7. Znanstveni i obrazovni predmeti. 8. Razni proizvodi obrta. 9. Pčelarstvo. 10. Svilarstvo. 11. Vrtlarstvo, vinogradarstvo i voćarstvo. 12. Šumarstvo i obrti drva. Uz izložbu biti će i natjecanje mlatila, sječkarica, triebila, plugova i drugih gospodarskih strojevâ.

***

Kako „Obrtnik" javlja, godine 1888 tiskano je u Hrvatskoj 140,000 komada školskih knjiga, a prodano je 153,826 knjiga za 31,729 forintih i 15 novčića. Siromašnoj mladeži poklonjeno je 27,765 školskih knjiga.

***

Šumari dalmatinskih občina upravili su Zem. Odboru molbu, da izvoli predložiti saboru osnovu zakona, ko kojem: Občinski šumari u Dalmaciji postaju stalni činovnici, uzporedjeni glede trajanja službe za mirovinu itd. državnim činovnicim.

***

U Švajcarskoj izmuze se u godini dana 16,6000,000 litara vina.

***

Usljed ministarske naredbe za mjerenje (bazdarenje) bačava i inog posudja imade se rabiti samo štap M. Matievića. Taj štap se sastoji od 5 djelova a dug je 1 do metra. Manji stoji 3 for. i 20 nč., a veći t. j. onaj od 2 metra stoji $5\frac{1}{2}$ for. — Kažu da je jednostavna i praktična sprava, kojom se u čas i sasvim točno opredieli sadržina bačve ili druge posude.

***

O porabi kažnjenika za poljodjelske radnje na polju, piše A. Marković ravnatelj kaznionice u Ljubljani, da je u svibnju godine 1886 bilo uporabljeno u poljske radnje 60 kažnjenika, koji da su više izradili, nego plaćeni radnici. Ovi kažnjenici radili su skupa i pod nadzorom. — Usljed ovih povoljnih uspjeha, upotrebljena su sliedeće godine tri jača odiela kažnjenika u poljodjelske radnje, te je uspjeh bio takodjer povoljan. Sad se misli, da će se izraditi osnova zakona, kojom će se urediti način uporabe kažnjenika za poljske radnje.

***

„Britisch Medical association" dala je ne davno izraditi statisku o uplivu žestnih pića (vina, rakije) na trajnost života. Umrle podielili su u pet osjeka ili razreda: 1. Oni koji piju vodu. 2. Oni koji umjereno piju. 3. Oni koji se ne mjere u piću. 4. Oni koji pîju koliko god mogu. 5. Oni, koji su prave ne popravive pijanice. Oni prvog osjeka žive poprieko 51·22 godine; oni drugog osjeka žive poprieko 63·13 godine; oni trećag osjeka žive poprieko 59·67 godina; oni četvrtog osieka žive poprieko 57·59 godina; oni petog osjeka žive poprieko 53·03 godine. Iz ovog se razabire nevjerojatna istina, da oni koji piju vodu najmanje žive, dapače manje nego patentirani pijanice. Najviše živu oni koji umjereno piju.

***

U Algiru zasadjeno je lozom 88,144 hek. zemljišta, koji su ljetos (jamatve 1888) rodili su 2,728,373 hek. vina. Algir radja daklen više nego Dalmacija.

***

Godine 1887-88 uvedeno je u Alsaciju i Lotrinsku 87,191 hektolitara vina.

***

Od godine 1869 do 1887 rodila je u Češkoj zemlji:

| | hl po hektaru | a ukupno miljuna hl. | u vriednosti miljuna forintih. |
|---|---|---|---|
| Pšenica | 17·7 | 4·25 | 42 09 |
| Raž | 16·1 | 9·25 | 64·66 |
| Ječam | 19·4 | 8·79 | 33 81 |
| Zob | 22·6 | 9·75 | 35·97 |
| Krumpir | 91·1 | 30·11 | 48·18 |
| Burak | 199·7 kv. | 25·83 | 31·00 |

***

U Saksonskoj u okolici mjesta Ascherslehen polovljeno je 1888 godine 97,519 komada hrčaka. Da poljodjelci nisu polovili i poubijali hrčke bili bi im uništili svu ljetinu. Za polovljene i poubijane hrčke vlada je podielila 1950 măraka nagrade. Mora, da se ta neman silno razplodjiva.

***

Francuska vlada, odlukom 1 prosinca 1888 zabranila je uvoz saccharine u Francusku i u Algir, a to, jer se je dokazalo, da saccharina pomješana vinu, ili drugome piću ili jelu, udi ljudskome zdravlju.

***

Od velikih gradova Beč troši skoro najmanje vina. Godine 1887 popilo se je u Beču 330,582 hektolitra vina. Po tom svaku 100 bečana popilo se samo 43 hektolitara vina ili 43 litra na glavu.

***

Usljed novog trgovačkog ugovora naše države sa Švajcarskom, plaćat će svaka metrička centa (100 kg.) našega vina $3\frac{1}{2}$ forinta carine, dočim po starom ugovoru plaćalo je naše vino 6 for. i 20 novč. carine na svaku metričku centu.

***

U Buenos-Ayres, počeo je neki amerikanac Newman priredjivati, te presti i tkati trave nekog bilja koje raste na ušću rieke Plata. — Kažu, da je ta tkanina čvrsta, nalična vuni, a da je posve jeftina.

***

Bud se je u Francuskoj osnovalo družtvo glavničara, u svrhu da promakne svilarski obrt, poskočila je odmah ciena svili.

***

Prigodom svjetske izložbe u Parizu obdržat će se u istome mjestu od 12 do 20 rujna medjunarodni gospodarski kongres.

***

Ljetos nije bila u Ruskoj žetva obilna kako lani, ali ipak dobra. Napravljeno je 16·3 miljuna četvrta pšenice ozime (1 četvrt = 210 litara), a 26·4 miljuna četvrta pšenice, onda 122 miljuna četvrta raži; 23·6 miljuna četvrta ječma, i 92 miljuna četvrta zobi.

***

Branšvajgska vlada izdala je zakon, kojim se naredjuje svim gospodarom, da tamane škalj (bodljaču) sa svojih njiva i puteva do njih. — Čije se polje ili put pokraj njega nadje zarašćen škaljem biti će kažnjen su 30 maraka globe ili 7 dana tamnice. Kamo sreće da ima i kod nas ovako oštrih zakona.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*21. Kakove pogodnosti uživaju članovi družtva za obranu austrijanskog vinogradarstva? — Daje li to družtvo svojim članovim uz odštetu ključeca amerikanskih loza? Koji je pravi naslov toga družtva?*

*S. M. u J. (Hrvatska).*

Družtvo je izmjenično pripomoćno. — U statutim je svaka točno označena. Daje članovom uz odštetu ključeca od amerikanskih loza, dapače i uz obaljenu cienu. Naslov je družtva „*Verein zum Schutze des österreichischen Weinbaues — Wien, I. Herrengasse*".

*22. Jeli i koliko ima vriednosti brašno umjetnog fosfornog kiselog gnoja, kojeg zovu „Thomasschlacke?"*

*I. K. u B. (Cetina).*

Thomasschlacke, ako je na sitno smrvljeno imade 45 po sto topive fosforne kiseline, a na krupno 15%, predpostavljajuć djubrenu vriednost u vodi topive fosforne kiseline = 100. N. p. $2^1/_2$ kg. na sitno smrvljene Thomasschlacke djeluje u prvoj godini, kao 1 kg. topive fosforne kiseline iz superfosfat gnoja, bez obzira na djelovanje sljedećih godina. Thomasschlacke preporuča se kao jeftino gnojivo premda se dosad njegovom konačnom djelovanju nije na čistu, jer se nisu sve kušnje provele. Zna se, da je izvrstan gnoj za tresetače, za livade, te pržinaste i pjeskovite zemlje, pa sve zemlje koje oskudjevaju vapnom Slaba je djelovanja na vapnenjačam. Izvrstan je gnoj u svakom onom slučaju gdje je potrebito da gnoj za dugo djeluje, osobito gdje je potrebito, da je dugo djelovanje fosforne kiseline. Thomasschlacke svojom fosfornom kiselinom djeluje punih pet godina, a bez da u prvoj godini žestoko djeluje, kako što je slučaj kod superfosfat gnoja. Raspe se po polju rano na proljeće, pa se podore nakon par nedjelja dana, jer vazdušnine blagotvorno djeluju na topivost fosforne kiseline. — Djelovanje Thomasschlacke je puno veće i koristnije ako se istodobno gnoji drugim gnojem n. p. čilskom salitrovinom ili kalijevim solim, jer jednostrano djelovanje fosforne kiseline nije nigda koristonosno.

*23. Jeli dobro i koristno zračiti i hladiti mlieko po mužnji?*

*J. L. u K. (Bosna).*

Odmah po mužnji mlieko je toplo 38 do 39° C. Kad bi ostalo mlieko tako toplo, pretvorio bi se mliečni slador na brzu ruku u mliečnu kiselinu, koja podupire usirenje, te bi mlieko postalo kiselo, i lako da bi se usjeklo. Dočim ako mi odmah po mužnji razhladimo mlieko na 12 ili 15° C. onda mlieko ostaue sladko. Kolikogod naglo ohladjenje djeluje na čuvanje mlieka, isto toliko djeluje zračenje, jer kisik od zraka priečí stvaranje mliečne kiseline. Čim se bolje prozrači mlieko, t. j. čim se s njim bolje izmješa zrak, tim mlieko ostane duže vremena sladko. Ali i zračenje samo, osobito ako je zrak topao slabo pomaže. Zračenje mora biti uvjek spojeno ohladjivanjem. Zračenjem odstrani se iz mlieka svaki miris, koji se inače pojavlja obično u maslu, te pravi maslo ne ugodno. Zračenje i hladjenje ne samo da upliva na dobrotu i čuvanje mlieka, ali dopušta, da se točno opredieli njegova dobrota, jer su sve sprave za opredjelivanje dobrote mlieka udesene za toplinu od 15° C. Od ohladjenog mlieka otuče se više masla nego li iz ne ohladjenog. Iskustvo je dokazalo da se iz $28^1/_2$ litara ohladjenog mlieka dobije 1 kg. masla, dočim ako mlieko nije bilo ohladjeno za 1 kg. masla hoće se 30 litara mlieka.

*24. Kako se temeljito čiste nove bačve na brzu ruku?*

*A. V. u S. (Brač).*

Najbrže i najtemeljitije čiste se nove bačve vodenom parom. Para uvadja se na čep u bačvu, da na vranj kojeg se okrene prama zemlji izlazi na dvor. Para uvadja se tako dugo u bačvu, dok voda koja se na vranj ciedi nije sasvim bistra i čista. Tko nije u stanju, da izčisti bačve parom može ih izčistiti vrelom vodom. U tu svrhu lieva se u bačvu vrele vode, pa se bačva svako često provalja, pa voda otoči prije neg li se ohladi. Ulije se opet vrele vode, opet provalja itd. doklen god iz bačve ne izlazi čista i bistra voda. Propirati bačvu hladnom vodom nije potreba, a nesmje se dopuštiti, da se topla voda u bačvi ohladi, jer bi se otaložili nečisti djelovi, koje je ona u toplom stanju iz drva izvukla.

*25. Kako i kojim travam je zasijati zemlju za zelenu zaraslinu u bašti?*

*F. O. u P. (Istra).*

Za zelenu zaraslinu u bašti prikladne su sljedeće smjese: od 1 do 3 diela *Lolium perenne*, od 1 diela *Agrostis stolonifera*; ili od 1 diela *Poa pratensis*, te 2 do 3 diela *Agrostis stolonifera*, ili pak 2 diela *Agrostis capillaris*, i 1 dio *Lolium perenne* Za meke zarasline dodaje se 1 dio *Cynosurus cristatus*, a za sjenaste 1 dio *Poa nemoralis*. Sjeme pred sjetvom valja dobro izmješati. Za 10 četvornih metara površine računa se $^1/_4$ kg. sjemena. Po rubovim kraj puteva zasije se uvjek nešto gušće nego u sredini Ako ćete, da vam zelena zaraslina dobro uspjeva, da je zemlju na vrieme dobro priredite, da je prha i gnojna. Sjetva obavlja se koncem ožujka, u travnju, ili najkašnje u svibnju. I po Velikoj Gospi u kolovozu mjesecu može se sijati trave za zarasline. Po sjetvi valja izvaljati zemlju valjem. Za suše valja zalievati, a ne valja nigda dopuštiti da trava previsoko uzraste, jer se onda udomi korov, koji pak zaduši sve trave zarasline.

*26. Imam 150 dobrih ugojitih prašćića, koje sam ovih dana odbio. Svaki dan 4 ili 5 komada istih oboli od vrtoglavice, te ih kao grč spopane. Ako im krv iz uha pustim, dok to opazim, ostanu živi i oporave se. Koja je to bolest, šta mi je učiniti? Bili im dao gorku sol? Jeli možda uzrok te bolesti, što su krmače nekoliko puta dobile heljde za hranu ili možda od bukvice?*

*I. M. u M. (Slavonija).*

Ako se svinje hrane heljdom bibo svježom ili suhom ili pak pljevom od heljde pa kašnje dodju na sunce, to dobiju osutak, koji se zove heljdin osutak. Ovaj osutak, napram tome, dali su svinje više ili manje heljde jeli, sliedi odmah mantavica, nesvjestica, bies, dapače i smrt — Odrasle svinje ne dobivaju grčeve, dočim bi odojčad obzirom na njihovo slabo ustrojstvo mogli popasti grčevi, premda toga ja do danas nisam imao prilike da opazim. Ali ako se uzme obzir, da je ta odojčad stopro od malo odbivena, onda se može stalno zaključiti, da je njihovu bolest prouzročila heljda, a tim stalnije ako su po hranjenju došli na sunce. Dali od bukvice mogu sličnu bolest prouzrokovati, neznam. U sličnim slučajevim, dok odojčad oboli valja ju smjestiti na sjenastu ili na tamnu mjestu, pa im davati pročistnih ljekova, kao n. p. ulja od škočka (Ol. ricini), gorke soli Ovih sredstava daje se toli da otvara tielo, te da izčiste iz crieva štetnu heljdu. I puštanje krvi, osobito zarezanjem u uši puno pomaže, jer sa krvi koja isteče, isteku i one škodljive tvari (Narcotica), koje su bolest prouzročile, pa odojčetu odmah odlane, te se kašnje sasvim oporavi.

**A. Zgaga.**

### B. Nova pitanja.

*27. U broju 4 „Gosp. Poučnika" tiskano je „Deset zapovjedih za mliekarice", ali nema šeste zapovjedi. Molim šta kaže šesta zapovjed?*

*T. R. u K. (Hrvatska).*

*28. Pred nekoliko dana dao sam zaklati nekoliko ovaca, pa sam opazio ne samo na džigerama, nego i po ostalom mesu, da ima mnogo metilja. Molim odšta metilj u ovaca? Kako se liečí? Može li se zapriečiti, da ga drugo blago ne dobije?*

*S. b. Z. u D. T. (Bosna).*

*29. Molim vas obznanite me, kada se otvara Parižka izložba. Kako će biti zastupana? Hoćeli biti zastupana Dalmacija u obće, a svojim vinom napose? U ječnom slučaju, koliko bi vina imao poslati i komu?*

*J. I. u E. (Kotari).*

*30. Kad je kod loza koje se imadu navrćati podstav puno deblji od pistača, može li se navrćati na razkol? Kako se pri to postupa?*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.

*P. n. čč. gg. Krivošić Mat. — Učit. knjižnica Ban. Okr. u Petrinji — Martinović prof. P. — Nar. Osn. Škola u Ljubuški — Duboković N. A. — Krinfokaj. D. A. — Ristović N. — Dobrović B.*

Predplatili su I. polugodište t. g. 1889.

*P. n. čč. gg. Marinković M. — Košćec F. — Nar. Čitaonica - Stari.*

— *Č. g. Čukli J. — Broj 24 od lanjske godine odposlali smo vam.*

— *Č. g. Sučić pl. G. — Koliko smo dobili sjemena odposlali smo vam. Gosp. Filip Tanović žup. u Majnih kraj Budve, nudja buhačeva sjemena po 10 for. kg., a i c. k. dalmat. Namjestništvo u Zadru ima ga na prodaji.*

— *Č. g. Miškić pl. D. — Knjižicu smo vam odposlali baš istoga dana, kada ste nam pisali.*

— *Sl. Okr. Uč. Knjižnica - Mitrovica — Broj 13 od lanjske godine odposlali smo vam.*

— *Č. g. Majhofer S. —* Modri kamen *zove se inače* modra galica, *te je isto što* vit. cupri. *Ima ga na prodaji u svakoj ljekarni, a jeftinije u mirodijarâ.*

— *Č. g. Lisak F. Ž. — Popravili smo.*

— *Č. g. Kovačić B. — Oštrižci i odpadci od vune, ako su pregnjili daju izvrstan djubar za voćna stabla. Vaša voćna stabla će te inače pridići ako im sada do žila dolijete 2 ili 3 vidra tekućih ljudskih izmetina, te ako im i ljeti svako 15 dana barem jedanput ulijete do žila jedno vidro tekućih izmetina razblaženih vodom.*

— *Č. g. Macura M. - Islam — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca travnja t. g. 1889.*

— *Č. g. Ljubičić A. — Nemožemo!*

— *Čč. gg. P. Zanki i F. Tomašević — Tiskanice za Met. Op. poslali smo vam.*

— *Č. g. Majhofer S. — Knjiga Pierre Viala tiskana je na francuskom jeziku.*



U ZADRU 1889 Brzotiskom „Narodnoga Lista".

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 7

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. Cliché računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI
Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Travnja 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Travnja 1889.

## Naša vinska trgovina.

II.

Poznato je svakomu, da produkcija vina u Dalmaciji svake godine raste, jer se danomice nasadjuju novi vinogradi u svih krajevih, gdje samo loza može uspjevati.

Tako n. p. u Splitskom kotaru nema skoro pedlja zemlje, koji nije lozom zasadjen, po svih naših otocih, Rabu, Pagu, po otočju Zadarskom i Šibenskom, na Šolti, Braču, Hvaru, Visu, Korčuli, Lastovu, Mljetu, na Šipanju, pa sve do Budve, samo gdje se može i u koliko imade radinih silah, tu se vinogradi redaju od doline do na vrhu bregova i brežuljakâ da ih je divota gledati. Nu, nesamo da se vinogradi krče ondje gdje ih je od vajkada bilo, nego i naše zagorje, kotari Zadarski i Kninski, Drniška, Sinjska, Imotska i Vrlička krajina, pa sama Bukovica zasadiše vinovom lozom sve obronke vinogradarstvu prikladne.

Zadnjeg decenija zasadilo se je toliko loze, da ćemo do malo godina imati obilj dobre *hrvaštine* i za domaći konsum i za eksport Knin, Drniš i Sinj već danas produciraju veoma dobrih crnih vina, koji kao *stolna vina* mogla bi svugdje naći kupaca.

Nema dvojbe da će Dalmacija do desetak godina popriečno producirati svake godine barem $2^1/_4$ do $2^3/_4$ miliuna hektolitara dobroga vina za trgovinu.

Kako smo imali prilike uvjeriti se u inozemstvu, vina koja pod imenom „*Splitska*“ dobru cienu i prodaju nalaze, jesu to podpunoma i zaslužila, sbog izvrstnih svojstva što ta naša crna vina imadu. Mi smo god. 1886-1887 imali prilike proučiti sve više manje sva bolja vina naše Dalmacije, te smo u br. 7 strukovnog lista: „Weinbau und Weinhandel“ Organ des Deutschen Weinbau-Vereines u Mainz, od 12 veljače 1887 priobćili jedan uvodni članak pod naslovom: „*Die 1886er Dalmatiner Rothweine*“, koji članak urednik rečenog lista veleučeni gospodin Wilhelm Dahlen, generalni tajnik „Njemačkog vinogradarskog družtva“ u Geisenheim-u popratio je sliedećom opazkom:

„Nachstehender objektiv gehaltener Artikel ging uns von einem bewährten Kenner der Dalmatiner Weinproduktion zu, und verfehlen wir nicht, denselben unverkürzt unseren Lesern mitzutheilen“.

Nije naša nakana, da ovdje prevadjamo iz njemačkog jezika ono što je god. 1887 napisano, nu pošto nije poznato, da je do danas itko drugi za vina god. 1886 što slična, a ktomu izvorna u naših domaćih listovih priobćio, nemožemo smanjeg, da jezgru i rezultate rečenih študijah u ovome strukovnome glasilu iznesemo na javnost.

Obzirom na trgovačku vriednost pojedinih vina god. 1886 za eksportaciju te na temelju proučavanjah razporedila su se dalmatinska sva crna vina na sliedeće hrpine: *u prvoj klasi ili redu* rekosmo da spadaju *Splitska crna vina.* — Pod ovim imenom razumievaju se sva vina svih vinorodnih predjela od Trogira do Omiša, toli uz more, koli po bregovih, u Kaštelansko Splietskom polju, Klisu i Poljicih. Ta su vina imala god. 1886 popriečno 12 do 13% vinovice (Alkohol) u objamu a 32 do 36 po tisući izvadka.

U drugoj hrpini kazasmo da spadaju vina crna iz *Milne* i *Bola* na otoku Braču. Ove vrsti imadoše popriečno 12 do 13% vinovice u objamu, a 29 do 32 po tisući izvadka (ekstrakta).

U trećoj hrpini poredalo se je crna vina iz *Šolte*, *Stivana*, *Supetra*, *Postira*, *Pučišća*, na Braču, onda *Trogira* i *Šibenika* (t. j. okolice dotične). Ove vrsti vina našlo se je da imadu 10 do 12% vinovice u objamu, a izvadka 25 do 29 po tisući.

U četvrtoj hrpini poradalo se je crna vina s otoka *Hvara*, *Korčule* i *Visa*, onda *Pelješca.* Ove vrsti vina pokaživahu 10 do 11% vinovice u objamu, Viška dapače $12^1/_2$ do 13 %, a izvadka samo 23 do 28 po tisući.

Ovdje nam je napomenuti da govorimo jedino o dobrih vrstih crnoga vina prikladnih za križanje (coupage), odnosno za eksport u inozemstvo.

Onda nadovezasmo, da se osim ovih vrstih crnih vina, proizvadja u Dalmaciji drugih takodjer izvrstnih vrstih crvenih vinah osobito tako zvanog Opola. Da u tu petu hrpinu zauzimaju prvo mjesto opoli *Visa*, *Hvara* i *Korčule*, da su god. 1886 Viški opoli imali 13 do 14% vinovice u objamu, a izvadka (ekstrakta) 24 do 30 po tisući; dočim Korčulanska samo imaše 12 do 13% vinovice u objamu a 23 do 28 po tisući ekstrakta.

Ovoliko cienimo, da je dostatno priobćito iz one razprave. *(Sliedi).*

---

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu.

(Nastavak vidi broj 6).

Dakle bilo je pojedinih sastojina u kupu gnoja:

| | Na početku kušnje: Gnoj | Pepelikove soli | Ukupno | Na koncu kušnje: U svem gnoja |
|---|---|---|---|---|
| Svega gnoja | 6050 kg. | 260 kg. | 6310 kg. | 4960 kg. |
| Suhih tvari | 1275 „ | 254 „ | 1501 „ | 1353 „ |
| Ukupna dušika | 24·26 „ | — „ | 24·26 „ | 24·30 „ |
| Duš. kao amonij. | ? „ | — „ | ? „ | 0·91 „ |
| Duš. kao salitrov. | 0 „ | — „ | — „ | 1·74 „ |
| Fosforne kiseline | 10·28 „ | — „ | 10·28 „ | 10·37 „ |
| Kalija | 36·60 „ | 42·56 „ | 79·16 „ | 78·42 „ |
| Vapna | 31·76 „ | — „ | 31·76 „ | 30·50 „ |
| Magnezije | 11·13 „ | 27·00 „ | 38·13 „ | 38·44 „ |

U ukupnom gnoju i suhim tvarim uračunana je i pepelikova sol primješana radi kušnje. Za sami odnosno čisti gnoj brojbe bi stale kako sliedi:

| | Gnoja | Suhih tvari |
|---|---|---|
| Ukupno gnoja na koncu kušnje | 4960 kg. | 1353 kg. |
| Pepelikove soli | 260 „ | 254 „ |
| Dakle u samom gnoju | 4700 kg. | 1099 kg. |

Promjene nastale u gnoju dale bi se izraziti kako sliedi:

| | Gnoja | Suhih tvari | Dušika |
|---|---|---|---|
| U čistom gnoju na početku kušnje | 6050 kg. | 1247·5 kg. | 24·26 kg. |
| U čistom gnoju na koncu kušnje | 4700 kg. | 1099·0 kg. | 24·30 kg. |
| Gubitak | 1350 kg. | 148·5 kg. | — kg. |

Od prvobitne množine u postotcih nestalo je ukupna gnoja 22·3%, suhih tvari 11·9%.

Iz ovog sliedi, da gnoj pomješan kalijevom soli izgubi samo $^1/_3$ onih ustrojnih tvari, koje stvaraju humus. Nepromjenjena ostane količina dušika.

Po tom od dojakošnjih primjesa, kalijeva sol je sama, koja ima, da uzčuva i sadrži sasvim sastavine gnoja. Ovo uzdržavajuće svojstvo kalijeve soli, jasnije se razabire, od oblika proizvoda gnjenja. U raztrošenom gnoju bilo je na koncu kušnje:

| | | |
|---|---|---|
| Dušika u obliku amonijaka | . . | 0.91 kg. |
| „ „ „ salitrovine | . . | 1·74 „ |
| | | 2·65 kg. |

Dakle uprav toliko koliko u gnoju čuvanom superfosfatovom sadrom t. j. 10·9 po sto od prvobitnog dušika. Ali su amonijak i salitrovina sasvim drugčije razdieljeni u ovom gnoju, nego u onom sa superfosfatovom sadrom, što se iz sliedećeg razmjera lako vidi:

Od prvobitne množine dušika, ostalo je na koncu kušnje u obliku amonijaka i salitrovine postotaka:

| | Za primješavanja superfosfatove sadre | Za primješavanja kalijeve soli |
|---|---|---|
| Bilo je dušika u obliku amonijaka . . | 0·54 p. sto | 3·75 p. sto |
| Bilo je dušika u obliku salitrovine . . | 10·13 p. sto | 7·17 p. sto |
| Ukupno | 10·67 p. sto | 10·92 p. sto |

U gnoju posutom kalijevom soli napravilo se je manje salitrovine, ali više amonijaka. — Ovim postupkom dakle u 30,000 kg. gnoja potrebita da se podjubri hektar zemlje dobila bi zemlja $10^1/_2$ kg. dušika u obliku salitrovine.

Kalijeva sol ima bez sumje čuvajuću moć na gnoj, jer ona:

1. Čuva gnoj svjež, i u skorom ne promjenjem.

2. Jer gnoj izgubi posve malo sastavina sadržavajućih ugljika, a koje stvaraju crnicu (humus).

3. Od dušičnih spojiva samo se polovica raztvara, dočim se kod prosto čuvana gnoja i kod gnoja posuta zemljom sva dušična spojiva raztvaraju.

4. Razstvorena dušična spojiva ostanu uzčuvana t. j. ne ide izgubljeno ni mrve.

5. Gnoj sadrži još prilično puno spojena amonijaka, a izim amonijaka salitrovine, premda se primješom kalijeve soli ne stvara toliko amonijaka, koliko primješom superfosfatove sadre.

6. Gnoj pomješan kalijevom soli djeluje puno sporije od gnoja pomješana salitrovinom, dapače sporije nego li i onaj pomješan superfosfatovom sadrom. Ali djeluje brže od gnoja, kojemu nije bilo ništa primješano, jer sadrži nešto salitrovine koje ni mrvice ne sadrži gnoj, koji nije bio ničim posut.

*(Sliedi).*

# Iz mojih predavanja.

*piše* **M. Hržić.**

(Nastavak vidi broj 6).

Kada smo točno označili kolčićim gdi ćemo koju voćku zasaditi, tada nam je izkopati jame. Za jame uzimlje se poprieěna širina od 1 metra i 85 cm., a dubljina pako od 60 do 70 centimetara. Ako li je tlo lošije, onda je probitačno nešto dublje izkopati jame. Kada je tlo težje, onda je bolje ako se prije izkopaju jame, te na taj način izloži težka zemlju upliva vazdušnina, koji ju preko zime raztvore, pa postane rahlija i sipkija. Ako je u jami dolnje tlo mršavo, valja ga poboljšati, nu ne na načinom kako mnogi čine, da cielu jamu izpune mastnom vrtljarskom zemljom, ili pako gnojem mješancem, taj način nevalja, već treba zemlji kojom nam je zatrpati jamu, primješati samo $^1/_3$ gnoja mješanca. Ako dademo voćki zemlju prem gnojnu, onda se ona naglo i prebujno razvije, što neodgovara njenoj naravi, pa kašnje, kad joj obilne hrane nestane okržljavi, izjalovi i propadne.

Pošto svaki kasniji razvoj voćke, kao i njezina plodnost ovisi od toga, kako smo sadili voćku, evo 12 starih voćarskih pravila, koje nam uvjek držati na pameti pri sadjenju voćaka, ako želimo da nam voćna stabla valjano uspjevaju i rode:

1. Najprikladnije doba za sadjenje voćka ješte nešto prije, nego li će potjerati pupovi, jer u to doba započimlje život u biljki t. j. kolanje sokova, pak laglje zaciele rane prouzrokovane za izkapanja i klaštrenja voćke. U toplih predjelih presadjuju se voćke jeseni jer u tih predjelih je proljeće često suho, pa voćka propane s nedostatka vlage.

2. Sadimo li voćku jeseni, onda moramo obložiti korenje dotične voćke lošimi vodići, da studen lasno nedopre do njega.

3. Preporuča se toplo, da se voćke za sadnju već jeseni dobave ili pak rano u proljeće.

4. Svakoj voćki, koju sadimo, valja oštrim nožem ili nožicami pokratiti korienje, ali samo malo. Na izrezana mjesta upija voćka laglje vlagu, a to je dobro i koristno doklen god ona protjera sitne sisajuće žilice, koje zovu brandusi. Najbolje je odrezati korenje u večer prije nego li ćemo saditi, pa metnuti voćku s korenjem u vodu, da stoji preko noći, i da se napoji vode. Sve zarezine neka su okrenute prema doli.

5. Grane voćke se samo neznatno ili skorom ništa neprikrate, osobito pak na voćkam zrnata voća. Pokraćivanje grana obavlja se tek sliedeće godine.

6. Grane voćnik stabala, u čijem plodu nade koštica, prikraćuju se najmanje na polovicu, jer inače ostaje krošnja prazna.

7. Jame za presad imadu se zimi izkopati prilično duboko, radje dublje i širje, nego pliće, da se zemlja za vremena izvrgne uplivu zraka. Ako je moguće dobro je zemlji primješati nešto gnoja mješanca ili pak blata sa cesta, ili iz jaruga itd.

8. Sadimo li voćku na isto mjesto, gdje je prije bila voćka zasadjena, onda valja izkopati jamu nešto većega obsega, te primješati zemlji nešto pepela da se nadomjesti prije potrošeni kalij.

9. Pred sadnjom izpune se jame na $^2/_4$ njihove dubljine, onda istom sadi voćke, kada se je zemlja nešto slegla. Voćka se nesmije preduboko zasaditi u zemlju, već samo toliko, da joj se vrat žila nalazi nešto iznad zemlje. Šljive, višnje i dunje sade se nešto dublje.

10. Po sadjenju treba svaku voćku privezati uz čvrsti kolac, a do potrebe valja ju zalijati.

11. Oko svake zasadjene voćke valja načiniti primjernu jamicu u kojoj voda staje.

12. Želimo li, da se voćka što prije ustali, onda valja da izpod korenja metnemo sipke zemlje ili pako mahovine.

## Kako se zna ako su jaja friška.

Poznato je, da su jaja toliko vriednija, koliko su svježija (friškija), jer se svježa jaja lako i brzo probavljaju.

Iz jaja izhlapi svakoga dana 3 do 4 grama vode, pa se nakon tri ili četiri dana nemogu više smatrati kao svježa, premda nisu stara jaja, a još manje pokvarena jaja.

Svježa jaja postavljena u vreloj vodi popucaju, jer voda koju sadrže naglo postane većeg objema, pa lupina mora da pukne.

Pošto kokoši ne nesu uvjek obilno jaja, a pošto se u stanovito doba godine više troše no obično, mnogi ih čuvaju na razne načine, pa ih voze na trg kada ciene, da će ih najbolje unovčiti. S toga je dobro, da se znadu načini, sredstvom kojih može se doznati, ako su jaja svježa ili ne.

Takovih načina ima više, a evo redom onih načina koji su laglji i jednostavniji:

1. Ako se vrhom jezika dotaknemo jednog i drugog vrha jajeta, pa je širji kraj jajeta hladan, a oštriji kraj topao, to je onda znak da je jaje svježe. Ako su oba kraja jajeta jednako topla ili oba hladna, onda je znak, da je jaje staro.

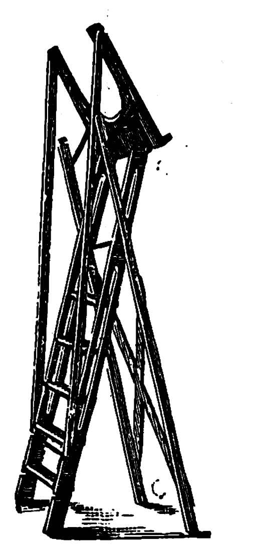
2. Ako jaje postavimo ležeće na ravnu dasku ili ploču, pa ga zavrtimo, to će se jaje pravilno vrtiti oko sebe ter je svježe, a sasvim ne pravilno ter je staro.

3. Treći način sastoji u gledanju u jaje. Ako se iza jajeta postavi svieća ili se gleda u jajetu suproć svjetlu, opazit ćemo da je svježe jaje prozirno odnosno bistro u sredini, dočim je staro jaje bistro odnosno prozirno prama vrhu.

Napram tome, kako je jaje svježije ili starije vidi se u njemu crne pjege više ili manje tamne, te tih tamnih pjega tim više ima, čim je jaje tamnije.

Sasvim pokvareno jaje posve je tamno. U starim jajim, kada se ištete razvija se sumporo vodik, kojeg se pozna po mirisu, te ako se jaje natare soli, postane mu lupina sure boje.

4. Najsigurniji način, da se čovjek uvjeri o dobroti odnosno o svježosti jaja, jeste razsol. U jednoj litri vode raztopi se 120 grama obične kuhinjske soli, pa se urone jaja. U ovoj razsoli tone svježa jaja polako, ali najzad potone na dno; dočim jaja, koja su dan prije snesena ne



**Slika 13.** *Nova vrst ljestva, djelomice zatvorenu.*

potone nigda na dno, nego stoje izmedju dna i površine. Jaja od tri dana drže se do same površine, a jaja od četiri i 5 dana pridignu se toliko, da im voda gornji rub oblija; dočim stara jaja obrne širju stranu prama površini vode i plivaju.

## Čuvanje i razašiljanje plemenikâ.

Sada se veći dio mladih voćnih stabala odnosno divljaka navrće zimi kod kuće. — Za rečenu svrhu valja se na vrieme obskrbiti plemenikami, kako što i za slučaj, da je slati plemenike na dalek put.

Najbolji zeman za sakupljanje odnosno za branje plemenika jeste jesen, poslje nego li lišće poodpada, a prije nego li studen padne.

U tu svrhu poberu se plemenike, privežu u snopiće po vrsti, pa zakopaju u zemlju.

Kad dobro zahladi, onda se iskopaju, pa svaka pojedina vrst zamota u hartiji namočenoj u ulje, pa onda u mahovini, a najzad zakopaju u zemlju ili u pržinu, ili drže prosto na dvor do porabe.

Kad treba plemenika za navrćanje iskopaju se i rabe.

Ovako čuvane plemenike uzdrže se svježe i zdrave bolje nego na stablu koje može da propadne ili od ljute zime ili od drugih nepogoda.

Ulje ne propusta lako studen, ne dopušta da vlaga lako izhlapljuje, a ni da prekomjerna vlaga krozanj prodire.

U samoj uljenoj hartiji, te mahovini zamotane plemenike mogu se u sried zimi slati na dalek put, bez straha da će prozebsti ili inače protrpiti, jer ih, kako je već rečeno, brani uljena hartija, koja težko propušta kroz i studen i vlagu. **T.**

## Kako se pravi dobar salam.

U tu svrhu uzme se 5 kilograma dobroga mršavoga magarećeg mesa ili 5 kg. govedjeg mesa, izsjećka se na sitno, pa se pomješa su $2^1/_2$ kg. blebnog (t. j. bez tusta) svinjskog mesa, isto tako na sitno izsjećkana, te $2^1/_2$ kilog. tustoga svinjskoga mesa, takodjer izsjećkana. Sve se izmješa dobro jedno drugim i ponovno izsjećka. Ovome mesu primješa se 266 grama, čiste, biele soli u prah smrvljene, te $66^2/_3$ grama bieloga papra, $16\,^2/_3$ grama smrvljene salitrovine i jednu čašu dobroga bieloga vina ili ruma. U bielo vino ili rum, koji se ima primješati, valja da su za 24 sata vremena stali 4 češnja dobroga žestokoga luka, kojemu vino ili rum izpije svu snagu. Sve se ove stvari navedene dobro izmješaju i umjese. — U isto doba uzme se suhih govedjih crieva, i metnu se, da se nekoliko satih moče u vodi. Onda se izvade posuše se krpom ili platnom, priveže se dolnji kraj čvrsto, pa se nadieva gornja smjesa. Valja pomjivo a čvrsto nadievati, da se izpuni svaka praznina, i da ostane ono što se nadieva posve sabito u crievu. Kada je crievo puno, onda se čvrsto priveže i gornji kraj crieva, kojeg se na stranah mjestimice izbode iglom, da može izaći zrak, koji je za nadjevanja ostao slučajno u crievu. Sad se nadieveno crievo ovjesi na suhu, sjenastu, a zračnu mjestu, gdje u osam nedjelja uzdrije, te ga se može jesti. Pri gradji salama pravi se pojedini komad dug 50 centimetara.

Mnogi običavaju ovjesiti nadjeveno crievo 3 do 6 dana u dimnjak, pa ga onda šušiti na zračnu a sjenastu mjestu. Najprikladniji zeman za priredjivanje salama jeste veljača i ožujak mjesec, kašnje je već toplije, te salam ne ispane dobro, dapače se posve lako pokvari. **F. E.**

## O sušenju crljene djeteline.

Crljena djetelina suši se obično na sohah. Zasadjivati sohe, te namještati na njih crvenu djetelinu posao je dosadan, pa su s toga praktični gospodari počeli na jednostavniji način sušiti crljenu djetelinu.

Pokosenu djetelinu ostavi se na zemlji, onako kako je palo izpod kose za 3 ili 4 sata ili najviše za pol dana. Gdje je djetelina gušća hoće se više vremena, da se provjetri, gdje je redja, hoće se manje vremena.

Kada se je djetelina provjetrila pokupi se na stogove. Takav stog je nešto 1 metar visok, a širok $^3/_4$ metra na podnožju, a djetelina je u njemu lako naslažena, tako da u sredini i sa strana ima praznina. Valja paziti, da stogovi ne budu puno širji na podnožju, nego li na vrhu, te u obće da ne budu puno široki, jer se laglje kvari u širokim stogovim, i više trpi ako krene kiša. U uskim stogovim prodire laglje zrak i toplina do sredine, pa se laglje i brže suše.

U ovakovim stogovim, bez ikakovog truda posuši se djetelina u tri ili četiri dana, baš sasvim. Kad se raznašaju stogovi, onaj dio djeteline, koji se je tik zemlje nalazio predočuje se još svjež, ali je to samo prividno, jer ako se bolje gleda i opipa, odmah će se uvjeriti da je zelen.

Ako su stogovi orosene, onda ih valja raztrkati prije, nego li se odnesu, da se prosuši orosena djetelina, što se redovito dogodi u 2 ili 3 sata vremena.

Postupajuć ovako ne prebaciva se djetelina puno puta, pa se ne krši i lomi lišće, koje je najsočniji dio lišća, dočim kada se suši na sohah, onda se skorom sve lišće izkrši i padne na zemlju, sa koje se ne može pokupiti, a ostanu stabljike, koje nisu iz daleka probavive i hranive kako lišće. **L. Z.**

## Kako se postupa tvrdim kopitom.

Kopito postane tvrdo i sporo, kada mu fali vlage, jer je vlaga neobhodno potrebita da kopito bude pruživo. Mnogi s toga običavaju držati konje u staji u vlazi, ili im obvijaju kopita mokrim oblozim, što ne valja, jer se svrha nepostizava. Rečenim postupanjem postane kopito posve meko, a dok prestane djelovanje vlage, ono odmah otvrdne više nego li je prije bilo tvrdo, lako pregnjije, a konj dobije posve lako zapalu tetiva ili uloge.

Proti tvrdoći kopita najbolja je čista mast, kojemudrago vrsti ona bila. Samo što se mast ne rabi, da kopito omekša, nego da se vlažno i primjerno meko, pa se dobro izčisti, a najzad namaže se mašću.

Suho, tvrdo kopito ne upija mast, kako ni posve vlažno kopito.

Kako što je već rečeno svaka vrst masti može se rabiti za mazanje kopita, samo mora biti posve čista. Konjim, koji hodaju puno po blatavim cestam ili vlažnim zemljam, mažu se kopita mašću, kojoj je primješano nešto voska ili tera. Ostavljati masti na kopitu nije dobro; dok se kopito namaže valja ga temeljito iztrati, jer bi se inače hvatala prašina masti, pa bi se napravila kora, koja djeluje štetno na sastavinu kopita.

Ništa ne hudi toliko kopitu, koliko ako li je često i trajno u dodiru gnojnicom ili osokom. Iz gnojnice razvija se uvjek nešto amonijaka, koji se hvata kopita, usljed česa postane kopito tvrdo i hrko, te posve lako pukne.

Redovito čišćenje i izpiranje kopita, onda mazanje čistom mašću, jesu jedina sredstva, da kopito bude uvjek pruživo i zdravo. **P.**

## SVAŠTICE.

**Da platno i platnenina ne otvrdne.** Poznato je, da platno sasvim lako otvrdne, postane kao drvenasto, a u takovom stanju ne samo da je neugodno, i da je s njim težko raditi, ali se lako izlomi, izstupa, pa ispara. Da se to preprieči prokuha se za $^1/_2$ sata 1 kg. hrastove kore u 20 litara vode. Po tom prociedi se na prostu tkaninu, pa se u procjedini moči platno 24 sata vremena. Po za tim propere se u čistoj vodi i posuši. Za $2^1/_2$ metra platna dosti je 1 kg. hrastove kore, koja se kuhanjem raztopi u vodi, a koju moćenjem upije vlakno, ne samo da djeluje na vlakno da bude mekše i gibivije, te da prieči da odrveni, ali ga snaži te bude bolje i trajnije.

**Ružična voda.** Gospodje, da budu bjelije i rumenije rado se umjevaju u ružičnoj vodi. — Pošto kod nas obiluje miomirisnim ružam, nije sgorega da se navede, kako se priredjiva ta ružična voda. Uzme se 4 diela svježih ruža stolistih ili 6 djelova posoljenih ruža stolistih, pa im se dolije toliko vode, da ih oblija. Metne se ova smjesa u kotlić, pa se prekapi ili distilira $^1/_5$. Prekapljina, koju se dobije, jeste glasovita ružična voda.

**Holandežki duhan „petum optimum".** Uzme se 50 djelova lišća od virginijanskog duhana, izvadi im se hrbat, pa se ovlaže sa raztopinom od 60 djelova vode i 3 diela kandis sladora. Poškropljeno lišće naslaže u badnjić da provrije. Kad je provrio izvadi se, izsječe, pa posuši na zraku. Kad je suh poškropi se smjesom od 1 diela borovičnog vina, 2 diela žestoke dropulje i dva diela vina od slatke korice, ali samo toliko, da bude nešto malo vlažan. Opet se zamota ili naslaže u kutije pa posao gotov.

**Kako se priredjiva sirup ili sladorača od kore od naranača.** Izreže se izvanjski dio kore od naranče t. j. narančasti dio, do bieloga diela, izsječka se na sitne komadiće, pa se metne u 10 djelova dobroga žutoga vina. Obično uzimlje se jedan dio kore na 10 djelová vina, dakle na 1 litar vina 100 grama kore od naranče. Ova kora od naranče ostane u vinu, koji se nalazi u dobro začepljenoj posudi, dva dana vremena, onda se iztiska, pa prociedi, pa prociedini doda 12 djelova sladora u komadu, te sve ukupa židku sladoraču.

**Mjesto voska za staklenice,** dade se prirediti jeftinija i trajnija smjesa, na način kako sliedi: Uzme se 400 grama sadre, 600 grama bielog engleškog cementa, 300 grama krede, te 200 grama okra ili druge boje po volji. Sve se ovo izmješa skupa 5 litara pokostine od alkohola, pa se u ovoj smjesi umoči grlo od staklenice, te onda postavi da se suši.

**Kako se priredjuje hartija za prepisivanje (copir).** Smrvi se sadre, te se izplaće, onda se pomješa vodom, da bude posve židka. U ovoj recimo židkoj kašici namoči se obična hartija za 2 do 3 časa, izpere se onda u čistoj vodi, posuši, pa s njom postupa, kao svakom hartijom za pisanje. Ako se na veliko radi, onda se na svako 200 kilogr. hartije uzme $2^1/_2$ kg. izmrvljene i izplaćene sadre, te nešto klije.

**Kako se suši govedje meso na dimu.** Friško govedje meso, dok je još toplo po klanju natare se dobro ili se dobro izvalja u smjesi od 1 diela salitrovine u prah smrvljene i 32 diela kuhinjske soli, pa se onda pospe raženim mekinjam doklen god se mekinje hvataju mesa. Sad se svaki komad mesa omota sa komad čiste hartije, te ovjesi u dimnjaku, da se suši na dimu. Hartija brani od nečisti, a ražene mekinje brane da se meso naglo ne osuši, te da ne prodru do mesa smrdljivi djelovi dima. Ovako posušeno meso bude teka dobra i čista.

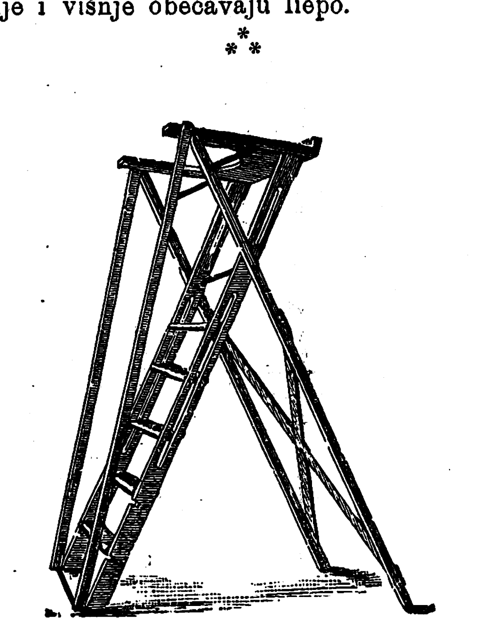
## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Nova vrst ljestva,** slika 13 i 14 strana 26 i 27. Ove ljestve gradjene su od drva. Mogu se po volji otvoriti ili zatvoriti, te prama tome namjestiti višje ili nižje. Na gornjem dielu ovih ljestvâ stoji vodoravna daska, na koju može slobodno i sigurno stajati i pomicati se onaj koji se uspne na vrh ljestva. Desno i lievo od daske. pa sve do podnožja ljestvâ imadu nasloni, kojih se hvata onaj koji se diže ili silazi, a tim ne samo, da mu je olakoćeno, ali je i izključena pogibelj pada. Ove ljestve mogu se upotrebiti u razne svrhe, jer su posve lake, a kako rekosmo, sigurne. Već gotove prodaje E. Cohn iz Berlina, po 13 i 15 forinta komad. — Mi smo prenieli ovu sliku, da pokažemo ljestve, kojimi se može uspinjati bez da ih je potreba na što nasloniti i bez pogibelji života, jer ljestve koje se danas kod nas rabe za branje maslina i drugoga voća posve su pogibeljne, valja ih nasloniti na krošnju masline, tim ne samo da se mnogo grančica i mladica slomi, ali jako često ili posklizuu ljetve ili se slomi grana na koju su najviše naslonjene bile, pa padne čovjek koji se na njih nalazio, te ili plati glavom ili se ozledi.

## Gospodarske Viesti.

Liepa proljetna vremena baš su u prilog poljodjelcim, koji lete u polje, da što prije obave proljetne radnje. Bajame su ljetos kasno ocvale, pa je nade, da će biti obilna roda. I trešnje i višnje obećavaju liepo.

***



**Slika 14.** *Nova vrst ljestva otvorenu.*

Poljodjelsko družtvo u Beču imenovalo je gosp. Manfreda kneza Borelli od Vrane začastnim predsjednikom šumarske i poljodjelske izložbe, koja će se držati u Beču godine 1890.

***

Pokrajinsko poljodjelsko Vieće, bilo se je sastalo dne 21 ožujka u Zadru, da vieća o raznim važnim pitanjim.

***

U zemajaljam i kraljevinam Austrijskim, te u Bosni i Hrcegovini napravilo se je 1888 god. 12,486,407 hektolitara piva, dakle 190,019 hek. više nego li godine 1887. Za to pivo platilo se je 23,080,554 forinta poreza. U samom Beču ušlo je 762,294 hektolitara piva, za koje je plaćena uvoznina od for. 1,280,658. Iz Austrije izvezlo se je 250,963 hektolitara piva, dakle 9087 hektolitara više nego godine 1887.

***

Na svietu troši se 28,818,000 centih papira. Evropa sama troši 19,954,000 centih. Za proizvodnju hartije troši se na god. 29,080,000 centih, što vunenih prnja, što pamučnih i lanenih, te jute, esparto vlakna, drva itd.

***

Godine 1888 uvedeno je iz inozemstva u Srbiju razne robe u vriednosti 13,425,664 franaka, a iste godine izveženo je iz Srbije razne robe u ukupnoj vriednosti 14,395,654 franaka.

***

Kod francusko-ugarskog osiguravajućeg družtva od 1 veljače 1880 do 31 prosinca 1888 osiguralo je život 33,148 osoba za vriednost od 23,997,321 forinta.

***

Pri sastavljanju novog ministarstva u Srbiji, srpsko poljoprivriedno družtvo u Beogradu bilo je osobite sreće, jer su njegova četiri člana pozvana u ministarstvo, i to: redoviti član St. R. Popović imenovan je za ministra poljodjelstva; redoviti član dr. M. Vujić imenovan je za ministra financija; počasni član družtva, Sv. Milosavljević imenovan je za ministra prosvjete, a redoviti član i presjednik družtva Kosta Taušanović imenovan je za ministra unutarnjih posala. Doista zanimiv slučaj, pa je nade, da će sa toliko prijatelja poljodjelstva, isto u Srbiji napredovati i procvasti.

***

Češki sabor nije mogao da stvori zakona u ujedinjenju (komasiranju) imanja, jer valja prije preinačiti neke paragrafe državnog zakona o komasaciji dobara, koji su u protuslovju s pokrajinskim zakonim.

***

U oktobru t. g. obdržavati će se u Parizu drugi medjunarodni sastanak za Hydrologiju i Klimatologiju. Razpravljat će se: o uvjetim za osnivanje metereologičkih stacija, o podatcim za prognosu vremena, o podnebļu raznih liečilišta, o uplivu visine položaja i podnebja na sučijave, itd.

***

U Zemplinskoj županiji sastavili su gospodari družtvo u svrhu da si izmjenično olakote gojitbu konoplja, te su lani bili zasadili konopljen 150 hektara zemljišta. U Segedinu dva trgovca osnovali su 200,000 for. tvornicu za priredjivanje konoplja, te su sa bližnjim gospodarim sklopili pogodbu, da na njihov račun goje konoplje na površini 750 hektara.

***

U Hèrautu u Francuskoj rabili su proti filokseri trosumporni ugljik (Trisulfure de Carbone). Ovim sredstvom liečilo se je 50,000 loza, te je postignut sasvim povoljan uspjeh.

***

Pri poljodjelskom zavodu u Poreču u Istriji, položila su gg. Karlovac, Fonda, Feluga i Delife dobrim uspjehom izpite o navrćanju domaćih loza na amerikanske, te su usposobljeni za obavljanje i rukovodjenje navrćanja.

***

Zemaljski loznik u Korneuburgu proširen je, te će se na tom lozniku uzgajati svake godine 200,000 korenjaka od amerikanskih loza.

***

Godine 1890 u travnju mjesecu, biti će u Buenos-Ayres izložba, na kojoj će vino igrati glavnu ulogu.

***

Po „Pester Lloydu" god. 1888-89 proizvelo se je u našoj državi 67,000,000 dužica, i to: u bivšoj vojničkoj krajini 26 miljuna, u Slavoniji 16 miljuna, u Hrvatskoj 3 miljuna, u Bosni 13 miljuna, u Magjarskoj 5 miljuna a u Galiciji 4 miljuna komada dužica. Sve ove dužice idu u Francusku, a izim ovih još po 3 miljuna dužica iz Rusije i Srbije, te 1 miljun iz Rumunjske.

***

Kako „Salut Public" piše, umjetna svila, koju je izumio i koju proizvadja Chardómet ne zaostaje ni najmanje za svilom, koju predu svilci.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

**A. Odgovori.**

*27. U broju 4 „Gosp. Poučnika" tiskano je „Deset zapovjedih za mliekarice", ali nema šeste zapovjedi. Molim, šta kaže šesta zapovjed?*

*T. R. u K. (Hrvatska).*

Šesta zapovjed za mliekarice glasi: „Betežno mlieko u obće te ono, koje nosi na sebi tragova vriedi (gnoja) ili krvi, pa onda modricasto mlieko, prolij, jer lako da nahudi zdravlju onog koji ga bude okusio".

*28. Pred nekoliko dana dao sam zaklati nekoliko ovaca, pa sam opazio ne samo na džigarama, nego i po ostalom mesu, da ima mnogo metilja. Molim odšta metilj u ovaca? Kako se liečí? Može li se zapriečiti, da ga drugo blago ne dobije?*

*S. b. Z. u D. T. (Bosna).*

Metiljavost prouzroči zareznik, kojeg zovu „metilj“ *(Distoma hepaticum)*. On se hrani sokovim zučnjaka i jetara. Metilj nije prirodjen ovci, ona ga popase travom na paši. U njenom se želudcu uobliči pa ušulja do jetara itd., te u djelovim tiela žive. Stvar biva ovako: U crievâ pataka i drugih vodenih ptica žive jedna vrst metilja, prezametak ovčijeg metilja, kojeg zovu *Distoma echinatum*. Ovaj izvaljen u vodu umre, no prije smrti snese jajasca *(cercariae)*, koja dopru u sitne vodene životinje, osobito u puževe i tu se očahure. Poplavom ili puzenjem dopru puževi na livadu, pa ih ovca pojede travom. Kad ovca puž probavi ostane slobodna čahura, koja u ovci nadje uvjete potrebite za njezin razvoj. Uhvati se želudca, probije ga i kroz žile dopre do u jetra, a kad ih ima mnogo i u druge ustroje. Na putu do u jetra preobrazi se u pravi metilj. — U jetrim hrani se sokovi i krvlju, te prieči kolanje zuči, koja se pak razlije po tielu. Od zlatina, kojeg dobije ovca pozna se, da je metiljasta. Bieločnica joj požuti, a razvrne li se uma, vidi se da je koža žuta, mjesto da je crvena. Životinja gine, dok ne pogine od šušice ili od vodene bolesti. Bolest najjače hara za vlažnih godina, kada se blago pase po močvarnim livadam ili se hrani blatavim sienom. Ako se odstrane uzroci, odstrani se i bolest. Obično nezna se, da se je metilj pojavio, nego kad blago počme ginuti. Liečenje u obće malo koristi, a po gotovo ne koristi ništa ako je bolest napredovala. Kako rekosmo, najprije valja odstraniti uzroke, a onda pomaže, ako se podaje blagu vladisavke, peljena, zelene galice, terpentinskoga ulja, vapnena mlieka, čadje itd. Najbolje jeste napraviti kašu od sliedećih tvarih: idjirota, peljena, borovice, čadje, pepelike, zelene galice, kuhinjske soli, ječmene krupice i plievi. — Od svake ove tvari uzme se jedan dio, recimo po 10 grama, umjesi se mlakom vodom, pa se daje bolestnim ovcam. Neki Jovan Lukić iz Gole Glave pripovjeda, da su se njegove metiljave ovce izliečile time, što su se slučajno najele kiselog kupusa i napojile razsoli od istog. I neki Andrija Stanković, da je slanim kiselim kupusom izliečio 80 metiljavih ovaca. Kušajte!

*29. Molim vas obznanite me, kada se otvara Parižka izložba. Kako će biti zastupana? Hoćeli biti zastupana Dalmacija u obće, a svojim vinom napose? U ječnom slučaju, koliko bi vina imao poslati i komu?*

*J. I. u E. (Kotari).*

Parižka izložba otvara se na prvi budućeg svibnja. Biti će zastupane sve države i zemlje ovoga svjeta, ali samo neke uficiozno. — Tako naša država n. p. neće biti uficiozno zastupana, pa po tom ni Dalmacija napose. — Ostaje, ali svakome slobodno sudjelovati izložbi, ali naravski u sve i posve o svojem trošku. U tu svrhu valja se obratiti izložbenom odboru u Parizu. N. p. od svake vrsti vina, koja se namjerava izložiti valja poslati pet staklenica. Jedna biva izložena, a četiri čuvaju se za ocjenu. Nisu nam potanje poznati uvjeti ni pravila, kojih se je držati za sudjelovanje svjetskoj izložbi u Parizu, ali vaša trgovačka komora, moći će vas o tom pobliže obavjestiti.

*30. Kad je kod loza, koje se imadu navrćati podstav puno deblji od pistača, može li se navrćati na razkol? Kako se pri tom postupa?*

Ako je kod loza, koje se imadu navrćati podstav deblji od pistača, nesmeta ni najmanje, navrće se na isti način, kako što se navrćaju voćke, samo se pazi, da se na jednoj strani lik od pistača podpuno sudara likom od podstava, jer ako se ne sljubljuje, navrtak se neće primiti.

### *B.* Nova pitanja.

*31. Bili se mogao Halladayev motor na vjetar upotrebiti za mlinice?*

*L. I. u S. (Hrcegovina).*

*32. Kako se postupa, da se vunom ili svilom opredieli, ako je boja vina naravna ili umjetna?*

*A. B. u S. (Split).*

*33. U raznim knjigam za opredjelivanje kiseline u vinu ili mastu govori se o kalijevoj lužini, a na drugim mjestim o Natron-lužini. Koja je od rečenih dvaju lužina bolja? Koja je razlika izmedju normalna trona i normalne kalijeve lužine?*

*F. M. u P. (Istra).*

*34. Molim vas, koja je vrst sirka najprikladnija za metle? Kako se goji i njeguje, da se dobiju duge i tanke stapke?*

*V. S. u L. (Bosna).*

*35. Napale mi uši kupus, molim vas, kako da ih utamanim?*

*P. M. u S. (Brač).*

*36. Molim vas obavjestite me, gdje bi mogao kupiti dobrih jaja kokinkina kokoši?*

*I. M. u L. (Istra).*

*37. Molim vas, kako se najlaglje tamane zohari (crnice, švabe, Blatta orientalis), te slična gamad, pa buhe i uši?*

*I. T. u M. (Hrcegovina).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.

*P. n. čč. gg. Ivanković J. — Križ F. S. — Stucin I. — Ćosić M. — Bitanga D. A. — Dorbolo I. —*

*— Č. g. Srdić S. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1889.*

*— Č. g. Dr. A. Heinz — A vaša do konca listopada t. g. 1889.*

*— Č. g. Baumaister J. — Poslali smo vam ponovno one brojeve, i uklopili smo vam prvu adresu, da se uzmognete uvjeriti, kako ih je tamošnja pošta odbila.*

*— Č. g. Dorbolo I., žup. — Poslali smo vam sve brojeve od t. g. da vam bude tečaj podpun.*

*— Č. g. Ćosić M. — I vami.*

*— Č. g. Definis A. — Mi vam lista nismo poslali. Biti će da vam ga koji prijatelj šalje!*

*— Č. g. Ivačić A. — Petroleum neda se na malo čištiti, ako žestoko daje znak je da nije dosti čist. Kupujte u drugog trgovca.*

*— Č. g. Kulić Š. — Barometri su gradjeni po mjeri površine morske. — Ako ćete, da točno znadete barometričnu visinu, valja najpre da točno znadete koliko je barometar postavljen nad morem, pa da pomoću skrižaljka izpravite svaki put kada odčatate što barometar kaže.*

*— Č. g. Milić A. — Sredstvo, kojim ženske odstranjivaju dlake sa lica zove se „Depilatorium“. Mi neznamo jeli štetno po zdravlje, ali kada se smjede prodavati znak je da nije štetno.*

*— Č. g. X. — Poslati ćemo vam u svibnju mjesecu, jer prije nije moguće.*

*— Č. g. Vilić I. — Ona adresa nije nam poznata, pa ne možemo da kažemo ni dobra, ni zla.*

### ERRATA-CORRIGE.

Na strani 21, stupac I, redak 8 odozgor mjesto: vode i rieke, čitaj *vode iz rieke;* u redku 15 odozgor mjesto: raz rane, čitaj *rak-rane*. Stupac II, redak 3 odozgor mjesto: udruživanje, čitaj *udruživanja*. U stupcu III, redak 2, mjesto: proti rob, čitaj *prosti rob*. U podlistku, stupac I, redak 3 odozgor mjesto: Wangenn, čitaj *Wangenu*. Na strani 22, stupac III, redak 43 odozdol, mjesto: razvije, čitaj *razsije;* u redku 36 mjesto: sjeme, čitaj *sieno*. Na strani 23, stupac II, redak 1 odozdol, mjesto: 16,60000,000, čitaj *16,600,000*. U stupcu III, redak 4 odozgor, mjesto: 1 do metra, čitaj *1 do 2 metra*. Na strani 24, u stupcu II, u 1 redku odgovora na pitanje 26, mjesto: bibo, čitaj *bilo*.



## Metereologička opažanja u veljači 1889.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu | | | | | Broj danâ | | | | | | | | | | | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer | | | | | | | | | Množina kiše u milimetrih | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Sniežnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Ukupna mjesečna množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
| Šibenik | 4·4 | 7·8 | 12 | —1·8 | 14 | 3 | 25 | 14 | 3 | 2 | — | 5 | 3 | 2 | 1 | — | 13 | — | — | 9 | 9 | 2 | 3 | 1 | — | 81·8 | 33·1 | 10 |
| Korčula*) | 9·0 | 13·6 | 1 | 4·0 | 4 | 13 | 18 | 11 | — | 2 | — | 2 | 4 | — | — | — | 1 | 11 | 7 | 8 | — | — | — | 6 | 12 | 230·0 | 50·0 | 13 |
| Hvar | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Knin | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Drniš | 3·0 | 8·3 | 2 | —4·0 | 14 | 18 | 9 | 9 | 6 | 1 | — | 2 | 14 | — | — | — | 7 | 5 | 2 | — | 3 | — | — | — | 1 | — | — | — |
| Nin | 5·8 | 9·4 | 3 | 8·1 | 13 | 13 | 15 | 12 | 2 | 3 | 2 | — | 8 | — | — | — | 4 | 12 | 10 | 7 | 1 | 1 | 2 | 3 | 17 | — | — | — |
| Dubrovnik | 8·6 | 14·0 | 12 | 1·4 | 15 | 2 | 26 | 17 | — | 1 | — | — | 3 | — | 2 | 2 | 13 | 8 | 17 | 10 | 11 | 4 | 6 | 2 | 13 | 139·5 | 33·0 | 21 |
| Smokvica (Korčula) | 5·9 | 9·7 | 2 | 2·7 | 15 | 9 | 19 | 7 | 1 | 1 | 4 | — | 1 | — | — | 1 | 23 | 7 | 4 | 15 | 3 | — | 4 | 8 | 20 | 60·5 | 20·5 | 5 |
| Račišće (Korčula) | 8·1 | 11·7 | 12 | 5·0 | 23 | 8 | 20 | 15 | 1 | 3 | 1 | 6 | 2 | — | 4 | 1 | 9 | 5 | 3 | 11 | 3 | 6 | 5 | 5 | 4 | 83·5 | 40·0 | 3 |
| Zagreb | —0·1 | 11·8 | 2 | —9·8 | 15 | 2 | 26 | 12 | 10 | — | — | — | — | 2 | — | — | 4 | 22 | 15 | 3 | 2 | 3 | 16 | 4 | 15 | 102·0 | 34·7 | 3 |
| Bol | 7·0 | 12·0 | 2 | 3·0 | 14 | 9 | 19 | 7 | 2 | — | — | — | — | — | 1 | — | 2 | 10 | — | 10 | — | 2 | — | 2 | 6 | — | — | — |
| Trogir | 7 2 | 10 3 | 12 | 1·2 | 14 | 8 | 20 | 10 | 2 | 3 | 1 | 2 | 9 | 5 | 7 | — | 12 | 13 | 23 | 11 | 3 | 1 | 6 | 3 | — | 52·4 | 15·5 | 13 |
| Fužine | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Smokvica*) | 5 3 | 9 0 | 1 | 1·0 | 4 | 18 | 13 | 9 | — | — | 2 | 7 | 11 | — | — | — | 8 | 21 | 8 | 25 | — | 2 | — | 11 | 18 | 229·5 | 76·5 | 14 |

*) U Siečnju.

U ZADRU 1889. Brzotiskom „Narodnoga Lista“.

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 8

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanja pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
*Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Travnja 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Travnja 1889.

## Naša vinska trgovina.

III.

Glavna naša trgovina, kako već s početka ovog članka iztaknusmo, mora da bude veliki eksport dobrih crnih vina za križanje (coupage), s toga mora da bude glavna briga naših vinogradara proizvadjanje takovih vina, jer se toli u Francuskoj, koli u Njemačkoj samo našim dobrim crnim vinom može uspjehom konkurirati sa vinim Španjolske, Italije, Grčke i Srbije.

Mi nemožemo barem sada, (a težko da i ikada budemo moći) priredjivati samo stolna, fina vina, koja bi mogla donekle iztisnuti Bordoležka vina koja su mila u cielome svietu od stran 300 godina. Htjeti se što slična utvarati bilo bi veoma drzovito, dapače i smiešno. Nu, mi znamo, da mnogi naši trgovci prezirno sude Bordoležka vina, i kažu, da su naša sto putih bolja; *„de gustibus non est disputandum"*, ali velika svietska publika koja odlučuje, privikla se je na takova vina, pa danas je uzaludno svako prepiranje u ovom pitanju. Mi dragovoljno priznajemo da imade mnogo naših crvenih vina, koji su bolji od slabi Bordoležkih a mnogo bolji od onih Bordeaux-vina marke St. Jullien, Larose, Latour itd., koji se piju u Beču, Berlinu, Hamburgu, Hannoveru, Bremi, Koloniji, Frankfurtu na Maini, te u obće po cieloj Njemačkoj, Austro-Ugarskoj i Švajcarskoj; nu, da ćemo mi iz bilo kojeg našeg grozdja prirediti jedno vino koje bi bilo bolje ili barem ravno pravome Chateau Latour, Chateau Margaux itd. itd nije moguće. Jer, ako prem bi neke vrsti našeg grozdja mogle dati takove vrsti vina, koje su kadre prilično zamjeniti neke dobre vrsti originalnih Bordòa, ipak mi nemamo takovih vrstih crnoga grozdja koje bi kadre bile dati Chateau Latoura i Margaux, budi podneblje i zemljište i vrst loze eminentno uplivaju na karakter dotičnog vina. I ovo pitanje cienim da nije nuždno dalje razpravljati, i to tim manje što znamo da je Dr. Levi u Goričkoj okolici nasadio najbolje vrsti bordoležkih loza, u prilično dobroj i prikladnoj zemlji; ali vina koja su proizveli premda su dosta slična bordoležkim vinim, ipak ne imaju u sebi one finoće i gladkoće kako što prave vrsti bordò vina, te ih vještak kušanjem odmah poznade, da nisu originalne vrsti Bordeaux-a vina.

Kanimo se dakle maštanja, a računajmo sa našim obstojnostim i okolnostim, te nezaboravimo da nametnuti velikoj publici već privikloj nečemu, novi okus, osobito u pogledu vina, nije stvar koja se dade ni u dvie ni tri godine izvesti; ti se uspjesi postizavaju samo velikimi materijalnimi žrtvami, koje mi nismo u stanju da podnosimo.

Kako i što moramo raditi da našoj vinskoj trgovini osiguramo budućnost kazati ćemo u budućem članku.

**M. J. D.**

## Iz mojih predavanja.

*piše* **M. Hržić.**

(Nastavak vidi broj 7).

Na točku 5. osvrnuti mi se je jošte sa nekoliko opazaka:

Sadimo li zrnato voće bujna korenja, a granate krošnje u dobro tlo, onda prikraćujemo nešto malo grane, te pazimo na sliedeće:

*a)* Gornji pupovi vavjek počimlju prije tjerati od dolnjih, a isto tako počimlje prije stvaranje novoga korenja; fale li gornji pupovi, onda je životvorno djelovanje voćke mnogo kasnije;

*b)* U šiljcih grana, koje bismo odrezali nalazi se množina pričuvna hraniva;

*c)* Ako ne prikraćujemo grane, zadobije voćka mnoga manje rana pa bujnije tjera. I onako imade voćka da namakne hraniva za tvorenje novoga korenja;

*d)* Pupovi, povrh kojih odrežemo granu, sigurno će potjerati buduće godine, nu, da li iste godine, vrlo je dvojbeno.

Sadimo li zrnato voće u loše tlo, onda je bolje, da nešto malo prikratimo grane.

Kada se presadjivaju trešnje, višnje, šljive, breskve i kajsije onda se režu grane na 5 do 6 pupova, jer inače sliedeće godine nebi potjerali doljnji pupovi, te bi grane ostale prazne t. j. bez postranih mladica.

Glavna grana krošnje reže se uvjek za dva pupka dulje, negoli ostale grane.

Evo najvažnije, na što nam je paziti pri sadjenju! Predstavimo si da je voćka posadjena, da vidimo što nam je raditi oko nje prvih 5 ili 6 godina.

Kod njege mladih voćnih nasada dužnost nam je njegovati: *korjenje, deblo* i *krošnju*.

Počmimo sa *korienjem:* kod svih mladjih nasada moramo, dok je potreba rahliti zemlju oko voćke to jest, okopati zemlju u obsegu od 1 do 2 metra. Koliko puta se ima ta radnja ponavljati svake godine, to zavisi od snage i dobe voćke, te zemlje u kojoj je zasadjena.

Obično okopava se dva puta svake godine dok je mladja, i to: jedan put u svibnju ili lipnju, a jedan put početkom jeseni.

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu

(Nastavak vidi broj 7).

Svaki od ovih načina čuvanja gnoja t. j. posipanje zemljom, superfosfatovom sadrom i kalijevom soli, odgovara svrsi sasvim dobro, ali svaka od ovih primjesa dade gnoju sasvim drugčije lice.

Pri izboru jednog od ovih trijuh načina čuvanja gnoja, pokažuju se sliedeća mnienja:

*a)* Jeli naša želja, da napravimo gnoj, koji će odmah, brzo i snažno djelovati, a nije nam stalo do ugličnih sastavinâ, koje prave crnicu, onda ćemo gnoj posipati i čuvati zemljom. — Ovaj gnoj je osobito prikladan za teže žilavije zemlje, koje sadrže crnice (humusa);

*b)* Jeli naša želja da napravimo brzo i naglo djelajući gnoj koji sadrži i salitrovine; pa nuzto želimo, da nam gnoj sadrži i nešto malo ugličnih sastavina. koje stvaraju crnicu, onda posipljemo i čuvamo gnoj superfosfatovom sadrom. Ovakav gnoj je prikladan za težke, izmorene zemlje, koje sadrže malo humusa;

*c)* Na lakim i dielotvornim zemljama, koje bi žestoki gnoj brzo iztrošile, rabi se gnoj koji je posipljen i čuvan kalijevom soli, jer se takav gnoj sporo raztvara, a sadrži prilično mnogo ugličnih sastavina, koje stvaraju crnicu (humus), od koje takove vrsti zemlje imadu potrebu.

Zemlje, o kojih je govora pod *b)*, oskudjevaju obično vapnom i fosfornom kiselinom, pa im u velike pomaže, ako im se gnojem daje vapna i fosforne kiseline.

Tko ima težkih zemalja, pa ih hoće da popravi umjetnim gnojem, i to baš fosfatom, taj će dobro učiniti, ako svoj stajati gnoj bude posipao i čuvao superfosfatovom sadrom. jer će na taj način dati zemlji izim fosforne kiseline, takodjer vapna, kojim takove zemlje oskudievaju i od kojeg imadu veliku potrebu.

Lake zemlje, o kojima je pod *e)* govora, djubre se obično kalijevim solim, pa je sasvim naravski, da će im dobro doći stajski gnoj, kojeg se je posipalo i čuvalo kalijevom soli.

Čuju se često tužbe s jedne strane, da je gnojenje umjetnim gnojem skupo, a s druge strane da stoji skupo čuvanje gnoja, ali ova zadnja tvrdnja ne stoji, jer nema cienije stvari što je čuvanje gnjoja, nego gospodari za ne ostaviti se starih hrdjavih, štetnih i skupih navika, nalaze svakakve izlike. Koliko štete trpi gospodar, ako mu gnoj prosto leži, to je izvedenim kušnjam točno dokazano. Ako se gnoj prosto čuva, bez svake primjese, onda od gnoja što nam dade jedna krava u godini dana otide izgubljeno po prilici 16 kg. dušika i 1120 kg. ugličnih sastavina, koje stvaraju crnicu, što predstavlja vriednost od više od 20 forintih, ili ako ćemo samu vriednost dušika računati fior. 14. Posipanjem i baratanjem gnoja, gornja je svota spasena, a kako je već rečeno bez ikakovog troška, a samo su nešto malo truda.

Za mala gospodarstva, gdje se intensivno gospodari ova je činjenica od velike važnosti, jer ne ostaju nego dva puta. Ili viditi da nam zemlje ne rode ili da rode posve slabo, ili kupovati umjetnog gnoja i to baš kilske salitrovine e da se zemlje u snagi uzdrže.

Naši su odnošaji još danas takovi, da je umjetni djubar težko nabavljati, i da nas stoji skupo, neostaje nam dakle nego baviti se našim stajskim gnojem, te ga čuvati i baratati što bolje, e da mu svu snagu uzdržimo. — Ovo se svakome toplo preporuča, i to tim više, što posipanje i čuvanje gnoja zemljom ne stoji nikakovog troška, a za čuvanje gnoja što nam ga dade jedna krava, ima troška za kalijeve soli ili superfosfatovu sadru nešto malo više od $1\frac{1}{2}$ novčića na dan.

Ali predpostaviv slobodno ukupni potrošak za čuvanje gnoja od jedne krave iznaša 5 do 8 for. na godinu; ali pitamo mi, koji je taj, koji neće potrošiti 5 i 10 for. na godinu za korist od 14 i 20 forinta?

Ovo su izravne koristi, a nećemo da spominjemo koliko je vriedni i djelatniji gnoj posipljen i čuvan zemljom, superfosfatovom sadrom ili kalijevim soli, niti ćemo da spominjemo učinke, koje on proizvadja u zemlji, te da se djelovanjem dobrog gnoja poboljšava narav zemlje, te da ona plodi obilnije i stalnije.

*(Sliedi).*

*Deblo* voćke valja čuvati od zecova, s toga se kora debla namaže svake jeseni (oktobra) kašom, koja se sastoji iz vapna, gnoja i krvi. Isti nam maz koristi proti vrlo štetnom leptiru: „zimskoj grbi“.

Ako je deblo ostalo slabo, jer je liko otvrdnulo, pa nepušta staničevini debla da se širi, onda treba da zarežemo u koru debla, uzduž na više mjesta i to toliko duboko da dopremo sve do lika. — Ovakovim postupkom olakotiti ćemo staničevini da se razvija u širini, pa će deblo brzo ojačati. Ova radnja obavlja se mjeseca svibnja.

Koru treba čistiti od mahovine i drugih pripuza, ali ako se svake jeseni maže deblo smjesom gorinavedenom, onda će kora biti vazda čista.

*Krošnja* mora se vazda uzgajati u obliku čunja ili pako u obliku visoke kruglje, a ne nikada nizko, ili u široko, jer grane koje rastu visoko, daju liepše a i više voća. Neki imadu običaj odrezati glavnu granu (tako zvanu srednju granu) ali to rezanje srednje grane nije savjetno. Srednja grana, imade bezuvjetno ostati netaknuta.

Svaka podpuna krošnja treba da ima osim srednje grane, jošte 4-5 pobočnih grana. Sve glavne grane moraju se kroz prvih pet godina rezati, i to s početka jače, a kašnje sve slabije. Reže se na pup prema vani stojeći. Takovim načinom dobivamo mnogo postranih grančica, koje ojačuju glavne grane i rode doskora obilnim plodom.

Te postrane grančice prikrate se samo jedanput do polovice, a one, koje od njih rastu u krošnju, režu se mnogo kraće. — One pako, koje se križaju medjusobno ili su preguste, odrežu se posvema.

Šljive pokraćuju se samo prve dvie do tri godine, a orasi se nepokraćivaju nego u slučaju da imadu suvišnih grančica.

## Zaključci pokrajinskog poljodjelskog Vieća.

U ožujku t. g. držalo je pokrajinsko poljodjelsko Vieće u Zadru sjednicu, te je poprimilo više važnih, praktičnih i koristnih zaključaka.

Tako su na predlog člana gosp. Vrankovića i predsjednika gosp. Borelli primljeni sliedeći zaključci:

1. Da se ponovi vladi želja, neka imenuje strukovnjaka, kao poljodjelskoga nadzornika za Dalmaciju.
2. Da c. k. Namjestništvo obavjesti, što prieči da se ostvari poljodjelski zavod ustanovljen po Dragutinu Fontanelli.
3. Da se radi prieteće filoksere uz današnje voćnake zavede jedno glavno gojilište uresnih biljka, te neka se isto povjeri jednoj občini ili kakvom družtvu ili privatniku.
4. Da se potraži preinaka §. 3 slovo *c)* pokrajinskog zakona 20 prosinca 1874.
5. Da se zabrana lova svake vrsti ptica i zecova produlji do 15 kolovoza.
6. Da se zakonom zabrani za nekoliko godina lov srna.
7. Da se pokrajinskim zakonom uredi pravo lova, te uredi lov divljači
8. Da se zamoli Namjestništvo neka toplo preporuči kotarskim poglavarim, da nastoje kod upravitelja občina, neka se živo zauzmu za diobu občinskih dobara.
9. Da se gojitba duhana uvede u Boki, Makarskom primorju i Ninskoj Občini.
10. Da se u Splitu o državnom trošku osnuje enoteknična postaja.
11. Da se poljodjelska statistika za Dalmaciju povjeri stalnom Odboru, kako što to zakon predvidja.
12. Da vlada zatraži mnienje od vieća u svim pitanjim tičućih se poljodjelske koristi.
13. Da vlada dade podporu od 500 for. za promaknuće svilarstva u Dalmaciji.
14. Da se od godišnih 1000 for. za promaknuće uljarstva, odredi 200 for. godišnje podpore mladiću iz Makarskog primorja, koji bi za tri godine išao u Bari, da se kod kojeg boljeg zavoda osposobi u racijonalnom pravljenju i baratanju ulja.
15. Da se preporuči pučkim učiteljim, da se što marnije bave podučavanjem voćarstva
16. Da Namjestništvo preporuči poglavarstvim, da potiču bolje posjednike na sijanje djetelina, ljekarica i drugih krmivih bilina.
17. Da se pri nabavi sjemenja pazi da je sjeme čisto od viline kose, i da se biraju onakove vrsti sjemena, koje laglje odole suši
18. Da političke vlasti paze, da se podkivanjem konja ne bave oni, koji nisu ovlašteni.

## Kamenoulje u gospodarske svrhe.

Jedan taljanski pisac, Dr. Cerini, piše: „Kako daje kamenoulje kad nepravilno gori svi znamo, ali ne znamo, da mu se neugodni vonj može sasvim lako oduzeti. Kamenoulje se čisti, ako mu se primješa samo nešto malo klornog vapna, pa dobro izmućka, pa ostavi da 2 ili 3 dana počine. Ovako baratano kamenoulje izčisti se posve, a kada gori ne daje ni najmanje.

Kao zareznikomorno sredstvo rabi se prosto kamenoulje, jer je jeftinije.

Ako se vodi dolije nekoliko kapljica kamenoulja, pa ovom smjesom škropi jagode ili drugo povrće, ubija se bezuvjetno svaki namet, a osobito lepurice i žižke, koji toliko štete prave na zelinam i sočivicam.

Nema vrtla u kojem nema medâ (Grillus grillotalpa), e pa je kamenoulje i za medu ubojito. Jednoj litri vode primješa se 50 grama kamenoulja, pa se dobro izmućka, te lievkom lieva u prohode u kojim živu mede.

I kukci bez razlike bježe izpred kamenoulja, no za njih dodaje se 60 grama na litri vode. Crnice (švabe) i druga kućna gamad koja žive po pukotinah i na vlažnih mjestih ubija se takodjer istom raztopinom kamenoulja, kojom se ubijaju crnice.

Svrab (šuga) lieči se, ako se svrabljena mjesta natiru kamenimuljem.

Uši i druga gamad koja mori blago tamani se ako se natire kamenouljem, samo što dotičnu životinju valja nasapunjati prije nego li se natare kameninuljem.

Neki gospodar tvrdi, da mu je iz konobe nestalo miševa od kad u konobi drži kamenoulje, na isti način da je otjerao miševe iz staje, a poljskih miševa i krtica da se je riešio škropeć zimi zemlju kamenim uljem“.



**Slika 15.** *Patentirana strcaljka proti mildewu.*

Mi možemo dodati, da svaka jača raztopina kamenoulja izgara lišće, a dodje li do žila, da ubija dotičnu bilinu, a da na zemlji, po kojoj se je polilo kamenoulja a za više mjesecih nemože ništa da uspjeva.

# Povaljenice od ruža.

Povaljenicam pomnožavaju se ruže tvrda drva, koje se težko razplodjivaju sadjenicam.

Najbolji zeman za razlodjivanje povaljenicami jeste srpanj ili kolovoz mjesec, kad su proljetne mladice dozrele. — Može se razplodjivati sadjenicama i jeseni i na proljeće.

Samo povaljivanje obavlja se kako sliedi: Prorahli se zemlja oko dotične ruže i pognoji se dobrim mjesancem, kojemu je primješano za $^1/_3$ čiste pržine.

Sad se pomnjom previje sva mladica od koje će se praviti povaljenica, i to najprije prama zemlji, pa kad se previje do zemlje, izkopa se jamica baš na onom mjestu gdje mladica dodira zemlju. Tako previjenu mladicu zareže se na dolnjoj strani koso od vrha prama debljoj strani za 5 cm., pa se u taj kosi zarez umetne kamenčić ili komadček olova, da stoji otvoren. Na istome mjestu, sa komadom drveta vilasto izrezana pričvrsti se mladica na zemlju na dnu jame, pa se vrh mladice previje opet uzgor, da stoji izvan zemlje. Jama se izpuni i izravna.

Ako je mladica duga, onda se može više put previti u zemlju i iz zemlje, pa se postupajuć tako, od jedne mladice dobije toliko povaljenica koliko se je put previla i pričvrstila mladica u zemlju.

Da iz oka, koji su u zemlju protjeraju žilice, odnosno, da se laglje ukorienе povaljenice, valja često i obilno zalievati, te rahliti zemlju, kada otvrdne ili se okori. Zemlja se lako uzdrži vlažna, ako se po površini razastre malo gnoja ili mahovine. Do jeseni se povaljenice ukoriene, onda se odrežu, pa sa svakim komadom postupa kao bilinom sposobnom da žive za sebe.

Jednostavnije i laglje razplodjivaju se ruže povaljenicama na način, kojeg ćemo sad opisati.

Rano u proljeće, prije nego protjeraju pupovi, povali se vodoravno na zemlju jedan ljetorast, ali tako da mu gornji pupovi stoje uprav prama gori, a protivni prama zemlji. — Prije neg se položi vodoravno na zemlju obrubi se vrh svim dolnjim pupovim, pa se drvenim vilicam pričvrsti mladica na zemlju tako da za polovicu svoje debljine ostane zakopana u zemlji. Gornji pupovi protjeraju okomite mladice; kad ove mladice porastu za 5 ili 6 cm., digne se ljetorast iz zemlje, pa se na starom drvu izpod svake okomito protjerale mladice zareže koso, i umetne komadćek olova, da zarez ostane otvoren; onda se položi ljetorast na zemlju u vodoravnom položaju, da mu mladice okomito stoje, isto, kako su prije stale. Pričvrsti se na zemlju drvenim vilicam, zatrpa se zemljom, prije ova mahovinom ili gnojem, pa drži vlažna.

Preko ljeta, kraj onih zareza izpod okomite mladice protjeraju žilice; jeseni izreže se ljetorast u toliko komada koliko imade okomitih mladicâ, a svaki komad jeste jedna ruža za sebe.

# Proti crvu grožđja

**(Tortrix uvana).**

Od svake kukuljice, što prezimi razvije se na proljeće jedna lepurica. Ova lepurica snese više jaja, pa od istih izvali poprieko 15 crva. Ovi crvi se obahure, pa od njih opet 15 lepurica. Od ovih 15 lepurica, predpostavimo, da je polovica mužkih a polovica ženskih. — Svaka ženska lepurica od drugog pokolenja snese 30 jaja. Dakle 7 $^1/_2$ puta 30 jednako je 225 jaja; od kojih izvali 25 crva.

Jedan crv prve generacije uništi najmanje 15 cvietova na resi, a svaki crv druge generacije uništi najmanje 8 zrna grožđja.

Mi znamo, da se, poprieko računano, od 1000 zrna grožđja dobije 1 litar vina. Predpostavimo da je na hektar zemljišta zasadjeno 10,000 loza t. j. 1 loza na jednom četvornom metru površine, to možemo srednji godišnji prihod računati na 28 hektolitara vina.

Predpostavimo dalje, da na svakoj desetoj lozi prezimi jedna kukuljica, to u drugoj generaciji imamo 225 puta 1000 crva, ili 225,000 crva.

Svaki crv uništi najmanje 8 zrna grožđja, te svi skupa unište 1,800,000 zrna grožđja.

Rekli smo već, da se od 1000 zrna grožđja napravi 1 litar vina, po tom šteta, koju nanesu crvi jeste od 18 hektolitara ili 1800 litara.

Crvi se tamane ili Nesslerovim otrovom ili sakupljanjem. Sakupljanje je običnije. — Za taj posao rabe se težakinje. Svaka se obskrbi nožićam, i ona redom obadje svaki pojedini grozd, te iz njega odreže svako ono zrno u koje je ušao crv. Ova radnja t. j. čišćenje crva, stoji 48 forinta po hektaru. No svak znade, da je 18 hektolitara vina daleko više vriedno od for. 48. Ubrano zrnje sakuplja se i daje se svinjam.

Ovi brojevi govore jasno od kolike je koristi po gospodara čistiti crve, a pod konac ćemo još napomenuti da ne propadne samo ono zrnje koje napadne crv, nego da pregnije mnogo zrnja u blizini.

## Sušica (Tuberculosis) kod domaćih životinja.

Poznato je, da mnogo blaga podlegne sušici, dapače, da su joj neke pasmine osobito podvržene, te da u nekim predjelim sušica obično hara.

Mnogo se je razpravljalo pitanje, što ima gospodar raditi, kada imade blaga, koje boluje na sušici.

Dr. Johne, glasoviti živinar, kaže sliedeće:

1. Svaka ona životinja, koja je obolila ili boluje od sušice (tuberculosis), nesmje se pripuštati. Dokazano je da i mužka i ženska životinja koja boluje od sušice, prenaša tu bolest na potomstvo.

Dokazano je dapače, da zametak u utrobi matere može biti sučijav. Janjad, telad i ždriebad sučijavih roditelja, podlegne sučiji ili prije ili kašnje.

2. Gdje imade sučijava blaga, valja ga držati osebice, da po nikakav način ne dolazi u dodir sa zdravim. Sučijavo blago je najbolje odmah ubiti, a mjesto gdje je ono stajalo očistiti i razkužiti temeljito. — Jasle i ino posudje, pa zemlju i svako mjesto po kojem je padala bala sučijavih životinja, valja temeljito izprati sa 10 postotnom raztopinom karbolne kiseline. Zidine takovih staja valja dobro izbieliti.

I radi ljudskog zdravlja dobro je odmah odstraniti sučijave životinje i razkužiti mjesto, jer je dokazano, da ljudi koji imadu posla oko sučijava blaga mogu dobiti sušicu isto kako što blago može dobiti sušicu od sučijava čovjeka.

L. T.

## SVAŠTICE.

**Suknena tkanina biva ne promočna,** ako se snjom postupa, kako sliedi. U 12 litara vrele vode raztopi se 125 grama marsiljanskog sapuna. U drugoj posudi takodjer u 12 litara vode raztopi se 165 grama kocelja (alaun). Obe raztopine ugriju se do 90° C. topline. Najprije se umoči nekoliko puta suknenina u raztopinu od sapuna, pa onda se umoči u raztopinu kocelja, pa ovjesi da se suši na zraku.

**Proti rujbam.** Izvrstno sredstvo proti rujbam jeste treslovina. Na početku zime napravi se gusta raztopina treslovine (tannina), pa se za nekoliko dana svakog jutra mažu ruke. — Kako što raztopina od treslovine, isto tako pomaže i natiranje rukuh ili noguh treslovinom sameljenom u prah.

**Fuchsin u voćnih sokovih.** Poznato je da mnogi daju na umjetni način lepu boju voćnim sokovim, pa da se neki pri tom služe fuchsinom, koji je otrovan. Čovjek može lako prepoznati ako je sok od voća omašćen fuchsinom, ter unj namoči pamučni ili svileni konac. Ako je boja soka naravna namočeni konac dade se sasvim izprati u vodi, dočim ako je boja od fuchsina, ostane konac ružičaste boje, pa da ga se pere u sto voda.

**Liepilo za priliepivanje oznakâ na staklenice.** Na tihoj vatri raztopi se 2 diela hladetine i 1 dio prostog sladora u tri diela vode. Sve se dobro izmieša, pa se mažu oznake (etiquette) i priljepivaju.

**Tanganje svile u plavo** — Raztopi se 66½ grama kocelja u vodi, pa se u raztopinu metne svila, koja se ima tangati i kuha se sve skupa sat vremena. Po tom, pričeka se, da se ohladi, pa izpere i posuši. Sad se u jednoj staklenici ili časi metne 16 ⅓ grama u prah smrvljena čuvita (indiga) i 33 grama čiste sumporove kiseline. Izmješa se dobro, pa se pusti da miruje 24 sata vremena. Po tom uzme se vode, dolije joj se ona raztopina od čuvita i sumporove kiseline, pa se prokuha. Kad stane odlije se, pa opet stavi da kuha. Kad uzavre metne se unutra svila koja se ima omastiti ili otangati plavo; nastavi se kuhanje još ⅓ sata vremena, pa se snimi sa vatre. Kada ohladi, onda se propere otangana svila i posuši.

**Studene smjese.** U životu je često potreba studeni ili za ohladjivanje ili za mrzle obloge ili za pravljenje sladoleda, itd Navesti ćemo s toga neke načine, kako se na brzu ruku mogu priredjivati studene smjese. — Ako se pomješa 1 dio salitro-kiselog amonijaka sa 1 dielom vode, padne toplina na 15 stupnjeva Celsiusa izpod ništice, a ako pomješamo 4 diela salnitro-kiselog amonijaka sa 3 diela vode, onda toplina padne na —25° C t. j. 25 stupnjeva izpod ništice. Ako 8 djelova kristalizirane glauberove soli pomješamo sa 5 djelova solne kiseline, padne toplina na —17° C. t. j. 17 stupnjeva izpod ništice. A ako pomješamo 1 dio solne kiseline sa 1 dielom vode, pa primješamo 3 diela kristalizirane glauberove soli, padne toplina na —15° C. — Ako se 3 diela sumporove kiseline pomješaju su 4 diela kristalizirane glauberove soli padne toplina —5° do —8° C. Ako pomješamo 1 dio soli kuhinjske sa 1 dielom smrvljena leda ili sniega, padne toplina na —17° C. a napokon ako pomješamo 2 diela smrvljena leda ili sniega sa 3 diela kristaliziranog klornog vapna, padne toplina na —25° C. t. j. na 25 stupnjeva izpod ništice.

**O čuvanju i uzdržavanju povrća i voća.** — Warnecke preporuča ovaj način, premda nam se ne čini najbolji. U 100 litara vode raztopi se 1 kilogr. sladora, pa se stavi u posudi na vatri da kuha. Vatra mora biti jaka, da pare koje se iz nje dižu budu tople 90 do 200° C. Na ovu toplu paru drži se povrće ili voće kojih 6 do 18 časova. Ova topla para raztopi iz povrća i voća bjelančevinu (albumin), sirninu (casein), listno zelenilo (chlorophyll), te bassorin. Kašnje se povrće ili voće posuši na onaj način, kako se kome bolje svidja, pa se onda iztiska i pospremi. Drugi mniju, da se bolje čuva povrće, ako se postupa kako sliedi. U 35 djelova vode raztopi se jedan dio kuhinjske soli, pa se u ovoj razsoli metne dotično povrće, te ga se sredstvom pare ugrije do 200° C. Pri ovoj toplini uzdrži se povrće samo nekoliko časova n. p. 5 do 10 časova, onda se postavi na rešeto, pa dobro izpere vodom od 5 do 10° C. Kašnje se posuši, pa pospremi i čuva. Ovako priredjeno povrće, uzdrži svoju naravsku boju i tečnost, a uzdrži se puno vremena.

**O vapnenju žitija.** — Još u stara vremena običavali su vapniti žitija, da ih čuvaju od zareznika. Vapnilo se je obično ono zrnje, koje je imalo služiti za sjeme. Pri tom postupali bi kako sliedi. U velikome badnju zagasili bi nešto živoga vapna, pa bi u ono vapneno mlieko umočili zrnje. Vapno kao luživo razjedavalo je svaku nečist na kori zrnja, a ako je prem žestoko bilo, ubilo je zametak u zrnju ili je barem uslied žestoka lužica nešto zaostao klicanjem; a kad bi se zrnje posušilo napravila bi se na njemu kora od vapna, koja ga je kora čuvala od nagrizivanja zareznika, toli u hambaru, koli u prvom času, kada je sjeme zasijano na polje. Kora od vapna lako se digne sa zrnja, ako se zrnje namoči u vodi.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Patentirana strcaljka proti mildewu (peronospora),** sustava Allweiler, slika 15 i 16. Ova



**Slika 16.** *Petentirana strcaljka proti gusjenam, ušim, mediču itd.*

nova sprava gradjena je za strcanje loza oboljelih od mildewa, sa raznim raztopinam bakrenih solih, onda za čišćenje stabala od nametnika, osobito od uših, mušica, mediča, itd. Sprava sastoji se iz jedne posude, koja se dade lako prenašati. Na njoj je pričvršćena strcaljka, kojom se strca tekućina, koja se nalazi u spravi. Posuda jami 20 litara tekućine, a ciela sprava teška je samo 9 kilograma, te se po tom sasvim lako prenaša. Sisaljka, odnosno strcaljka, kao što i ciela sprava gradjena je čvrsto i od kovine, koju kiseline nemogu da razjedu ili razgrizu. Tvornica jamči za tri godine, da bakrene soli neće razjesti djelove sisaljke. Sastava je sasvim jednostavnog, pa može i najprostije čeljade s njom raditi, bez straha, da radnja zapne ili da se sprava išteti. Kako što se na slici jasno vidi, sisaljka je postavljena straga, a poluga joj je na lievoj strani odozgor. S toga radi se lievom rukom, dočim se u desnoj ruci drži strcaljka, da se s njom strca gdje je volja i potreba. Nos na vrhu strcaljke gradjen je tako, da nemože da se začepi, a dade se sasvim lako naravnati za strcanje visokih stabala i odrena. Pritisak u posudi je toliki, da strcaljka strka vodu za 4 do 5 časova, bez da je potreba na njoj raditi. U vodoravnom pravcu strca 7 metara daleko, dočim u vis strca samo 5 metara visoko. Kada se prestane raditi, onda valja izprati posudu iz nutri i iz dvora čistom vodom. Ovu strcaljku preporuča toplo poznati Dr. Nessler. On preporuča proti mildewu sliedeću tekućinu. — U 20 litara vode raztopi se 100 grama modre galice (modrog kamena, vitriuolo di rame, kupfervitriol) te dolije gornjoj raztopini ¼ litre amonijaka (čipavca). Za poškropiti 1 hektar vinograda hoće se 400 do 600 litara tekućine, a jedan radnik poškropi u jedan dan radnje 30 do 40 ara vinograda. Za gusjenice, uši, medić, itd. preporuča Dr. Nessler sliedeću raztopinu. U 20 litara vode raztopi se 40 grama sumpornog pepelika (schwefelkalium) i 300 grama mazavog sapuna. Ovakove sprave prodaje Alek. Balinth iz Beča. Jedna sprava stoji forinta 40.

## Gospodarske Viesti.

Družtvo za obranu Austrijanskog vinarstva u Beču, zaključilo je da se *Saobćenje II* koje tumači mildew i druge važnije bolesti loze, tiska hrvatski, e da se dalmatinski i istarski članovi uzmognu okoristiti.

* * *

Eto smo na polovicu travnja, a još cvjetaju nekoje bajame, koje su početkom ožujka bile u punoj cvatnji. I kod drugih voćnih stabala, kako što kod praskva i kajiša, opaža se ista neurednost u cvatnji, naime da cielo stablo nije na jedanput ocvalo, nego na perijode, prije jedan dio grana pa drugi.

* * *

U Ercegnovome u Boki ima jedna koza kupljena na Braču, koja je za devet godina zasebice omladila (okozila) trojke t. j. troje kozlića. Ljetos se je pak odlikovala sa črtvrcim. Pod konac prošastoga mjeseca omladila je (okozila) četiri kozlića t. j. tri ženske i jedno muško kozle. Doisto neobična plodovitost.

* * *

Imali smo prigode pomnjivo pregledati poluotok Mandalinu, gdje je usidrena carska ladja *Schwarzemberg* na kojoj je škola mocâ. Da nismo vlastitim očima vidjeli, neti vjerovali, kako se je u dvie godine dana preobrazilo lice onog golog i kamenitog poluotoka. Pred dvi godine bio sve goli kamen, riedko da se je gdje vidjela koja travica, a par grmova bile zadnje dlake na onoj ćelavoj glavi, do koje nisi mogao pristati, nego po suhu. Sad je sve preobrazeno. Zasadjeno je više od 1200 što listnatih što četinjastih stabala i grmova, te je zarašćeno travom. Sagradjeni su liepi široki putevi uzduž i po prieko, onda sa sjeverne strane put kraj mora do glavne ceste, a sa podneva obala i dva gata. Glavna zasluga za te radnje ide zapovjednika Pulghera, pa častnike Baruna Willersdorfa, Zieglera itd., koji su za odmora upravljali i izvadjali te radnje sa povjerenom im momčadi. Poluotok Mandalina može služiti mnogim za primjer, kako se su nešto dobre volje i nastojanja može i golet urediti i zaodjeti, te pretvoriti u ugodno prebivalište. Mi se baš od srdca radujemo sa častnicim, podčastnicim i momčadi *Schwarzemberga*, koji su bez znanja znali izvesti ovako liepih nasada, te temeljitih i trajnih radnja. Ugledali se u njih i drugi!

* * *

Hrvatska zemaljska vlada podupirati će one vinogradare iz predjela okuženih filokserom, koji će ustrojiti malih loznjaka ili pokušališta od amerikanskih loza. Takav loznjak mora da ima barem 600 četvornih metara površine.

* * *

Uvoz Ruskog kamenoulja u Austro-ugarsku raste od dana na dan. Godine 1881 uvelo se je samo 926,400 puda kamenoulja, dočim je godine 1888 uvedeno 23,000,000 puda. U razmjeru u kojem se uvadja više ruskog kamenoulja, uvadja se manje amerikanskog.

* * *

Na 11 travnja t. g. otočka imovna občina stavila je na dražbu 11,563 komada stabala, što jelovih što bukovih, hrastovih, smrekovih i borovih. Drvo je za raznu gradnju. Kubična sadržina tih stabala jeste 27,422 tvrda metara, procjenjena na forinta 74,733 i 51 novčić.

„Šum. List".

* * *

Srpska vlada poslala je naročitu komisiju u Carigrad, da kupi pastuka i kobila za državnu ergelu.

* * *

Pitomci ratarske škole u Kraljevu poslani su u Smederovo, gdje je državni razsadnik loza, da se uvježbaju u navrćanje domaćih loza na amerikanske.

* * *

Godine 1888 izvedeno je iz naše države

1,001,872 kvintala vina, dakle 297.104 kvintala više nego li godine 1887. Iste godine uvedeno je u našu državu 24,211 kvintala vina, dakle za 3048 kvintala više nego li god. 1877. Statistika pokažuje kod većeg diela zemaljskih plodina neki višak u izvozu.

* *
*

Ingleška vlada je zabranila uvoz marve iz Njemačke, a to radi slinavke, koja u Njemačkoj vlada.

* *
*

Naša vojska imade 54,975 konja. Od tih konjaništvo ih ima 40,208, a topništvo 10,974.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*31. Bili se mogao Halladayev motor na vjetar upotrebiti za mlinice?*
*L. I. u S. (Hrcegovina).*

Halladayev motor na vjetar može se upotrebiti za tjeranje mlinica. Baš o uporabi toga motora na mlinice, bilo je govora u „Gospod. Poučniku" od godine 1886. U broju 7 na strani 27, slika 16 predočuje vam Halladayev motor na vjetar uporabljen na mlinice, a na istoj strani možete čitati obširan tumač.

*32. Kako se postupa, da se vunom ili svilom opredieli, ako je boja vina naravna ili umjetna?*
*A. B. u S. (Split).*

Za kušanje boje vina vunom ili svilom valja najprije prirediti vunu ili svilu. — U tu svrhu uzme se sasvim biele vune ili svile, pa se prokuha u lakoj raztopini od acetata od aluminija, onda posuši i rabi. Poraba biva na sliedeći način. Metne se pram vune ili svile u vino, pa se kuha sve skupa jedan sat vremena — Vina naravske boje otangaju vunu ili svilu uvjek isto t. j. liepom živom vinskom bojom, koja je tamnija ili jasnija naprama vrsti vina; dočim umjetno bojadisana vina, otangaju vunu ili svilu raznovrstno napram vrsti mastila, kojim je vino patvoreno. No, može se kušati i bez da se vuna ili svila prije priredi. Ako pram biele vune ili svile močimo nekoliko vremena u vino, pa onda kuhamo dok se sve vino izpari, tako da vuna bude posve suha, pa onda izperemo vunu dobro u vodi, opaziti ćemo:

*a)* Ako je vino naravski bojadisano, onda je vuna slabo otangana živom bojom vina, pa ako tu vunu umočimo u amonijakalnu vodu (1 dio amonijake i 100 dielova vode), onda će vuna promjeniti svoju boju u zeleno žutkastu;

*b)* Fuksinirano vino otanga vunu crveno, a amonijakalna voda ne mienja tu boju;

*c)* Vino bojadisano sljezovačom, otanga vunu kestenasto sivo, a amonijakalna voda promjeni tu boju u zelenu.

*d)* Vino bojadisano bazgovim jagodam otanga vunu smedje sivkasto, a u amonijakalnoj vodi postane ta boja življa i nešto zelenkasta;

*e)* Vino bojadisano sa *orseille* otanga vunu crveno ljubičasto, a amonijakalna voda promieni tu boju u plavu;

*f)* Vino bojadisano sa *cochenille* otanga vunu ružičasto, a amonijakalna voda promjeni tu boju u brljavo zelenu;

*g)* Vino bojadisano čuvitom (indigo) otanga vunu modro, a amonijakalna voda promjeni tu boju u zelenkastu;

*h)* Vino bojadisano kampićem otanga vunu kestenasto ljubičasto, a amonijakalna voda napravi tu boju življom;

*i)* Vino bojadisano raznim bojam pravljenim od theera i katrana otanga vunu živo crveno, a amonikalna voda oživi tu boju, te ju obično ma'o po malo pretvori u kestenastu.

*33. U raznim knjigam za opredjelivanje kiseline u vinu ili mastu govori se o kalijevoj lužini, a na drugim mjestim o Natron-lužini. Koja je od rečenih dvaju lužina bolja? Koja je razlika izmedju normalna trona i normalne kalijeve lužine?*
*F. M. u P. (Istra).*

Dali se rabi kalijeva i natron lužina za opredjelivanje kiseline u vinu ili mastu biva sve isto, ali je bolja kalijeva lužina, jer je trajnija i jer ne pjeni kad se lie a kako što natron lužina. Ono što kemičari zovu normalni natron ili normalna kalijeva luž na, nije ona lužina, koja se rabi za opredjelivanje kiseline u vinu ili mastu. Normalna raztopina zove se kemički takova raztopina koja u jednoj litri ima toliko grama dotične tvari koliko iznaša njena ekvivalentna težina, dočim to nije kod lužina za opredjelivanje kiseline u mastu ili vinu, one lužine raztopljene su tako, da svaki kubični centimetar lužine neutralizira 0·01 gr. vinske kiseline.

*34. Molim vas, koja je vrst sirka najprikladnija za metle? Kako se goje i njeguju, da se dobiju duge i tanke štapke?*
*V. S. u L. (Bosna).*

Za metle je najprikladniji metličasti i sladki sirak. On se goji kako kukuruz. Sije se koncem travnja ili u svibnju na nešto manji razmak od kukuruza, okopava se i njeguje kako kukuruz. Metlice pusta se da rastu dok se sjeme zametne, te je na polak zdrelo, te se onda previje svaka metlica okomito na zemlju. Ovo previjanje je potrebito, jer kad bi metlica podpuno dozrela, onda bi se štapke lako lomile. Nesmje se ubrati u času kada se previje, jer bi štapke ostale preveć razdaleko, pa se nebi dale praviti liepe metle. Previjanje je potrebito da štapke budu mekše i da se drže skupa. — Metlice ostanu viseće doklen god se sve štapke ne naslažu jedna do druge. Napokon se uberu metlice, te izčešlja iz njih sjeme, koje daje dobru hranu za perad, onda se suše pa privežіvaju u snopove i prodavaju.

*35. Napale mi uši kupus, molim vas, kako da ih utamanim?*
*P. M. u S. (Brač).*

Dobro sredstvo proti ušim na kupusu, priredjuje se na način kako sliedi: U 4 litre vrele vode izkuha se $^{3}/_{4}$ kg. prostog duhana. Kad se uzvarina ohladi, prociedi se, pa se dobivenoj ukropini dolije jedan litar 5 postotne karbolne raztopine Ovom smjesom škropi se lišće, kojeg su napale uši, ali tako da ostane mokro svako mjesto na listu i da prodre do sredice. Škropljenje valja opetovati 3 do 4 puta.

*36. Molim vas obavjestite me, gdje bi mogao kupiti dobrih jaja kokinkina kokoši?*
*I. M. u L. (Istra).*

Dobrih jaja od kokinkina kokošiju možete nabaviti kod gosp. Pallisch iz Erlacha u Dolnjoj Austriji.

*37. Molim vas, kako se najlaglje tamane zohari (crnice, švabe, Blatta orientalis), te slična gamad, pa buhe i uši?*
*I. T. u M. (Hrcegovina).*

Najsigurnije sredstvo proti kućnoj gamadi jeste prah od buhača. Kupite dobrog praha od buhača pa za nekoliko dana posipljite s njim ona mjesta gdje je više gamadi ili gdje se gamad kupi.

Nesnosnih buba-švaba najlakše se je oprostiti, ako se smješa jedan dio pšenična brašna (po prilici $^{1}/_{4}$ kg.) i jedan dio sitna bijelog šećera (po prilici 5 grama) sa dva djela boraksa (boraks dobiva se u svakom dućanu omanjem) za tim se ova smjesa pospe u večer po ćoškovima — ako ih naravno u kući imade — oko peći, po ognjištu, u obće gdje se ove bube pojavljaju.

Ovu hranu bube-švabe vrlo rado jedu, od koje se poslije kratkog vremena nadmu i u tili čas pocrkaju. — Nije li dosta od jednom gore navedeni ljek, onda se više puta čini — dok ih sasvim nestane. Za tamanjenje švaba preporučuje se obće poznati poljski cvjet „volovsko oko". Nabere se više ovog cvieta, dobro istrga, pa pospe tamo, gdje se bube pojavljaju. Od ovog cvieta se bube rastruju, boluju kratko, i za tim uginu.

Proti buh m preporuča se duhana, koji se pokiseli u vodi, pa stavlju u sobi, i svakud gdje god ima buha. Ovo sredstvo valja opetovati više puta.

Najzad se i sliedeće sredstvo preporuča. Uzmi bundevu (tikvu misiraču) te izcjedi sok, a može se i soku od lišća od iste, rabiti. Ovim sokom poškrope se sobe i sva ona mjesta, gdje imade buha, pa će nakom malo vremena sve pocrkati. Proti ušim je čistoća najbolje sredstvo.

Grahovo (Bosna).

**S M. Babić.**

### B. Nova pitanja.

*38. Imade li kakav stroj, kojim bi se brže i čistije ovce strigle, nego li običnim ovčijim nožicam? Odkud se nabavlja?*
*G. B. u K. (Hrvatska).*

*39. Dobio sam 100 zrna* Cissus mexicana, *molim vas, kako da ga zasijem, da redovito proklica, te kako ga iman dalje uzgajati i njegovati?*
*G. B. u K. (Hrvatska).*

*40. Molim vas, kako se goji pitomi kesten?*
*S. L. u P. (Boka).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.

*P. n. čč. gg. Matas V. — Kupp A. — Turković J. — Čitaonica - Belovar — Beović V. — Čupić L. — Desnica V. — Občina Obrovačka — Pelicarić A. — Rinaldi V. — Majhofer S. — Obradović I. — Benigar A.*

Predplatili su I. polugodište t. g. 1889.

*P. n. čč. gg. Čumbelić V. — Čitaonica u Praputnjak.*

— *Č. g. Vranyczany pl. E — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza t. g. 1889.*

— *Č. g. Mazzura N. — A vaša do konca ožujka.*

— *Č. g. Batistić I. - Blato. — Podmirena je predbrojba ravno do konca travnja t. g.*

— *Č. g. Švajcar N. — Broj 24 i kazalo poslali smo vam.*

— *Č. g. Bratić A. P. — I vami broj 1 i 2 od t. g., a za ostalo pisali smo vam.*

— *Č. g. Vuk V. — Sporazumni smo!*

— *Č. g. D. L. - Obrovac — Na anonimna pitanja, načelno ne dajemo odgovora. Ponovite pitanje i podpišite se.*

— *Č. g. Turković J. — Poslali smo vam brojeve 1 i 5, te knjižicu „Buhač" i „O uporabi dropa".*

— *Č. g. F. u Novi (Vinodol). — Ni na vaše pitanje ne odgovaramo, jer nema podpisa. Dok dielimo bezplatno saviete i odgovore, hoćemo da znademo komu ih dielimo.*

— *Č. g. Ivanković J. — Broj 4 od t. god. poslali smo vam.*

— *Sl. Čitaonica - Belovar — I vami br. 3.*

— *Č. g. Hrska D - Broj 1 od t. g. poslali smo vam naknadno. Za brojeve od godine 1888 pisali smo vam, kako i za ostalo, što ste želili znati. Konkretan odgovor na vaše pitanje, imate u tumaču slika, u ovome istome broju.*



U ZADRU 1889 Brzotiskom „Narodnoga Lista".

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 9

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Svibnja 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Svibnja 1889.

## O gojitbi duhana u Dalmaciji.

Bečki „Poljodjelski List“ u broju 20 ožujka posvećiva ovome predmetu sliedeći članak:

„Godine 1888 sadjenje duhana u Dalmaciji bi dopušteno samo u sudbenim kotarim: Imotski i Vrgorac; gdje se 1506 poljodjelaca okoristiše dopustom i posadiše 79 do 91 hektar zemljišta. Srednjom mjerom dakle svaki poljodjelac gojio je duhan na površini od 4.97 ara. Pobrani duhan, što bi predan u carske magaze, težio je 80,240 kila, za koje bi plaćena svota od fior. 42,075. Ako se uzmu u obzir ostali troškovi, onda je srednja ciena duhana iznosila fior. 53:31 za svaki kilò.

Vrsnoći duhana ništa se ne može prigovoriti; kolikoća pako premašila je svako očekivanje, budući predano c. k. magazam 2932 kil. lišća više negoli su vještaci bili procjenili. Što jasno dokaziva da saditelji ne kriomčare, nego da vas dohodak predavaju c. k. Erarskom Uredu.

Obzirom na toli povoljni uspjeh, ove godine bi dozvoljeno saditi 7,600,000 strukova; malne dvostruko više od lani. Suviše bi dopušteno sadjenje za kušnju u nekim poreznim občinam Opuzena i Omiša.

C. k. Erar dobro je učinio što je povećao gojitbu, ali u interesu pokrajine, moramo istodobno izraziti želju, da se gojitba duhana ne zanijeka i ostalim mnogobrojnim kotarima gdje dobrim uspjehom može uspjevati.

Gojitba duhana ne samo da je mogućna u svim zagorskim kotarima, nego kan da mu je pučanstvo upućeno samom prirodom, budući da duhan najsjegurnije i najobilnije rodi u onim pustim i kršovitim zemljam. Jedino uspjeva pod onim žarkim podnebljem i jedino on odoljeti može velikoj suši; bud svaka druga rastlina ne isključivši ni kukuruz, pogine.

Koliko je miljuna izgubila jadna Dalmacija kroz ovo 80 godina odkada pripada Austriji, jer joj nije bilo dopušteno gojiti duhan!? Kolikim se je nevoljam moglo na put stati, najskoli za gladnih godina, dopustivši osiromašenom pučanstvu toli žudjeno sadjenje!? Kukavni narod boreć se gladom, morao je gledati, kako mu susjed Bošnjak i Hrcegovac posjeduje izvrstna duhaništa, dočim je njemu ta gojitba, koja bi ga bila toli silno pomogla u njegovom kukavnomu stanju, bijaše najstrožije, nečovječno i nerazumzo zabranjena. Doista, to bijaše jedna od najpoglavitijih pogrješka od mnogobrojnih pogrešaka kojimi se odlikuje taj rok uprave, t. j. lišenje te naše najsiromašnije pomorske pokrajine jednog od njezinih najpoglavitijih prirodnih izvora dohoda.

Budući napokon, iza tolikih eksperimentacija nasliedio, rekao bi barem na oko, nešto pametniji smjer uprave, a ne buduć izvan sumnje da dalmatinski duhan kakvoćom odgovara najsavršenijem inozemnom duhanu, valjalo bi proširiti i podupirati saditbu duhana u svim onim kotarim, u kojim prilično uspjeva. Sadašnje stanje stvari jeste neka anormalnost, kojoj slične neima u nijednoj drugoj pokrajini, a koja mora silno ogorčavati cijelo pučanstvo svijuh nepovlaštenijeh kotara. C. k. Duhanski Monopol u vlastitom interesu morao bi učiniti sve što god je moguće da se jednom dokine zabrana gojitbe, e da prestane pregolema šteta, koju je pokrajina dugo trpjela i koju još svedjerno trpi; jer je duhan jedina bilina, koja osiromašenim stanovnicima zlostavljene Dalmacije može otvoriti novi izvor dohodka, koja ih jedino spasiti može od podpune propasti, koja im osbiljno prieti“.

Ovako piše hladnokrvni matematični niemac, u interesu države, a što da rečemo mi?!... Mi nećemo ni mukaet! *Sapienti pauca!* **X. Y.**

## Zašto neplode voćna stabla?

Srce zaboli čovjeka, kad pogleda u ljetno doba naša voćna stabla, a ne vidi na njima nikakovog ploda. Masline, jabuke i kruške u tom prednjače, a ne zaostaju ni bajame, ni trešnje, ni višnje, a često ni smokve.

Mnogim se uzrocim prepisuje jalovost voćnih stabala, ali svi oni uzroci, koji vladaju u drugim mjestim ne vladaju kod nas.

Naša voćna stabla ne rode, jer ih gospodar zanemaruje. Što ih ne čisti, što ih ne klaštri, što ih ne njeguje kako valja, upliva donekleu sam na jalovost, ali što im ne daje hrane, bez dvojbe je najglavniji uzrok jalovosti.

Kada zasade stablo, i ako ga pognjoje, pognjoje ga slabo, pa da žive hiljadu godina, igda da bi ga pognjojili. Prvih godina izsisa ono hrane, što ima u zemlji oko njega, da se razvije, a kašnje gladuje i vene, te ne mogući se drugčije osvetiti nemarnome gospodaru, osvećuje se tako, da ne rodi.

Da je nestašica hrane u zemlji uzrok, da voćna stabla ne rode, dokazali su opetovani primjeri.

Oko panja jedne masline, koja nije rodila za devet godina niti jednom samom maslinom izkopane su u veljači u nakrst četiri jame ½ metra duboke, te se je u svakoj jami ulilo jedno vidro ljudskih izmetina. Sljedećeg pramalića maslina je obilno cvala i ostalo je na njoj liepa ploda. Kada se je sljedeće godine zemlja oko panja prekopala, te se maslina izklaštrila i izčistila, rodila je tako, da nije mogla nositi ploda na sebi.

Jedna jabuka nije rodila od 15 godina. U studenom mjesecu skapalo jedno magarče. Dali ga izsjeći na komade, pa te komade zakopali u tri jame jedan metar daleko od debla. Na proljeće jabuka se prekrila cviećem i doniela obilno ploda, a sljedećih godina takodjer.

Jedna bajama cvala svake godine obilno,

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu

(Nastavak vidi broj 8).

Još je upozoriti na jednu činjenicu iz koje proiztiče jedan osobiti dobitak. Sva je prilika da kalijeve soli primješane i izjednačene sa gnojem, postanu vriednije nego li su bile u času, kada su se gnoju primješale. Poznato je iz iskustva, da ako se kalijeve soli primješaju jednoj zemlji, da one nisu s početka djelatne, dapače da s početka djeluju štetno, dočim vremenom njihovo je koristonosno djelovanje sasvim otvoreno. Mora se s toga predpostaviti da se neki djelovi kalijevih solih moradu preobraziti u zemlji prije nego li postanu djelatni na korist bilja.

Napokon mora se zaključiti, da kalije soli imadu potrebu biti primješane neko doba gnoju, te se s njim skupa raztvarati u zemlji, te, da su u takovom obliku t. j. pomješane gnojem daleko djelatnije nego ako se izravno šnjimi gnoji.

Mnogi će biti opazili, da pri tumačenju ovih kušnja nismo nigdje napomenuli, da se je gnoj polievao osokom, nego je uvjek bio izložen kišnici.

Nema sumnje, a to će se kašnje dokazati, da je vriednost gnoja baratana osokom daleko veća. Način čuvanja gnoja, kojeg smo opisali vriedi za one gospodare koji ne imadu uredjeno gnojište (djubrište) ili n. p. u stanovito doba godine, premda gnoj ne zdrio, ali samo zato jer se tegleće blago neda drugčije uporabiti, voze gnoj na polje, pa ga tamo u kupovih čuvaju do porabe. Za svaki ovaj slučaj vriedila bi poraba jednog od opisanih načina čuvanja gnoja. A ovi su načini čuvanja gnoja od velike vriednosti, jer se neda zaniekati, da su po gospodara od velike koristi, i jer su sasvim jednostavnije navedeni načini čuvanja gnoja, od načina, kojimi se ima čuvati gnoj na gnojištu.

Na gnojištu se neprestano primješava gnoj na gnoj, a nuzto gnoj obiluje osokom, koja ili dolazi svježim gnojem koji se dodaje ili se pak s njom polieva. Neprestano stajanje i obilna vlaga, koja proiztiče ponajviše od osoke, upliva bez sumnje na raztvorbu i na način raztvorbe gnoja.

Nesmje se zaboraviti, da i pri opisanim kušnjam nije gnoj bio sasvim posušen, jer je, kako jeć navedeno, pri koncu pojedinih kušnja, pojedini gnoj sadržavao suhih tvarih:

| | | |
|---|---|---|
| Na koncu prve opisane kušnje | | 19·25 % |
| „ „ druge | „ „ | 23·55 „ |
| „ „ treće | „ „ | 22·40 „ |
| „ „ četvrte | „ „ | 27·28 „ |

Ako bi baš točno sudili, iz ovog se vidi, da se je za kušnjâ gnoj slabo posušio. Jer kod prve i druge kušnje sačuvala se je ista množina suhih tvarih, koju je sadržao gnoj na početku kušnje, dočim je za treće i četvrte kušnje, množina suhih tvarih porasla, i to upravo za toliko za koliko je bilo sadržano suhih tvarih u tvari kojom se je posipalo gnoj.

Nema dvojbe, da je veća promaha u kupu gnoja, koji je suhji, nego li u onom, koji je vlažniji jer vlaga izpunja mnoge praznine, a usljed toga je teži prolaz zraka.

Pri daljem opisivanju kušnja proizteći će ovo jasno; za sad mi svakome gospodaru najtoplije preporučamo, da ne drži gnoj onako na prosto i bez pomnje, kako je dosad bio običaj, nego neka ga posiplje i barata, a ako nema ni superfosfate sadre, ni kalijevih solih, neka ga posiplje samom zemljom, vidili smo bo, da i sama zemlja pomaže. *(Sliedi).*

ali težko da bi se zametnuo plod, ili ako bi se zametnuo odpao bi lako. Blizu te bajame sagradjen je konal, koji odvadja nečisti iz jedne bolnice; od onda bajama radja svake godine obilno.

Kako se vidi, glad kog trpe naša voćna stabla, uzrokom je da ne radjaju. Dajmo im obilno hrane, a one će nam obilno radjati! **I. K.**

## Da povrće obilnije rodi.

Poznati vrtlar Federle, priobćuje postupak, po kojemu njemu od više godina rodi rana koraba, kelj i ino povrće tri i četiri puta obilnije no što obično.

Za korabu on postupa kako sljedi. Zasadi korabu kako se obično sadi, pa kad glava poraste ili odeblja za $^1/_4$ obične debljine, on uštipne sridicu. Nekoliko dana kašnje rana zaraste, ali se istodobno u pazuham lista nasednu tri do četiri nove glavice, koje brže rastu od glavne glavice, a dorastu i dozriju istodobno sa glavnom glavicom.

Keljem postupa kako obično, samo što kada kelj doraste do branja, on ne izčupa struk, nego odsieče zelinu, a struk ostavi. Nakon malo dana pri vrhu struka protjera 3 do 5 izboja, koji se u pet ili šest nedjelja dana liepo razvijaju, te u veličini samo malo zaostaju za prvom odrezanom glavicom, a u tečnosti nezaostaju ništa.

Luk češnjak sadi se obično u proljeće, odnosno u ožujku ili travnju na 20 do 30 cm. razmaka. No, puno obilnije rodi i većim glavicam, ako se zasadi jeseni, n. p. u listopadu. — Češnjak odoli i ljutoj zimi, a da neće prozebsti, ni gdje mraz duboko prodire u zemlju. Obranit će se od pozebe, ako se po površini zemlje razastre malo suha lišća.

Crljenim lukom ili kapulom postupa se kako sliedi: Sjeme od crljena luka bielog mesa, a pločastih glavica zasije se kolovoza mjeseca u klijalište. — Do listopada izrastu sjemenjaci u debljini gušćeg pera, pa se razsade na polje u rahloj i hranivoj zemlji, na razmak od 30 centimetara.

Do svibnja mjeseca izrastu velike i tečne kapule, koje se beru i prodavaju.

Oko crljenog luka, koji prezimi na polje, nema druge radnje, nego plievljenje, i da se jedan ili dva puta prorahli zemlja.

## Postupanje sa suždriebnim kobilam.

Ako okolnosti dopuštaju gospodaru da se može tjerati konjogojstvom, bez da s toga trpe poljske ili druge radnje, onda on mora suždriebnim kobilam posvetiti više pomnje, da ih uzdrži podpuno zdrave i u snazi, jer će samo takova kobila oždriebiti zdravo i čvrsto ždriebe.

Ždriebnu kobilu nesmje se pod konac ždriebnosti zapregnuti pod težka kola ili pod težki plug, nego pod sasvim laka kola, te u obće na sasvim lake radnje.

Kobile za jahanje, nesmjedu se podpregnuti za rudo, podnipošto pak ako imadu da vuču težka kola uzbrieg, ili da podrže teretna kola, kada idu niz brieg, jer svaka od tih radnja, kao i svako vučenje natrag, djeluje štetno, pa kobila može sasvim lako da izvrgne (izbije, izbaci).

Ako se pomnjivo postupa može se suždriebna kobila uporabljati pri lakoj radnji do 15 ili čak do 8 dana pred ždriebljenjem

Zlo postupaju oni gospodari, koji odbiju kobilu od rada mjesec ili čak dva mjeseca dana pred ždriebljenjem, pa ju još nuzto mažu, ili ju obiknu lagodam. Takova se kobila razmaže, pa lako oboli.

Ždriebnu kobilu valja dobro hraniti, ali ne preobilno, jer se preobilnom hrani samo blago, koje se tovi. Nesmje se kobili naglo mienjati hrana, prelaz iz obične hrane na novu, neka bude sasvim postepen. Ako se hrani zelenom krmom, ne daje se kobili nigda samo djeteline, a još manje mlade djeteline, nego se pomješa pol a pol drugim travam.

Suždriebnoj kobili nesmje se davati upaljena, pljeniva, blatava ili naprašena siena ili slame, jer lako da bi odmah izvrgla.

Kobilam prija dobra voda; zlo rade oni, koji mjesto čiste vode, napajaju kobilu takovom vodom, kojoj je primješano kukinje ili brašna.

Staja mora biti topla, ali ne pretopla i sparna Svježi zrak u staji prija kobili, a promaha joj hudi, s toga se suždriebna kobila mora uvjek smještati na takovom mjestu gdje nema promahe, dakle daleko od vrata.

Najbolje je ograditi u staji mjesto za kobilu, da se može slobodno kretati bez pogibelji, da će ju obližn i konj udariti kopitom.

Kobili valja dobro steljiti, dapače mnogi zadnjih dana ne čiste izmetine, niti dižu izbrljanu stelju.

Suždriebnoj kobili prija čistoća, a osobito čistoća kože; mora se s toga pomjivo češljati i trati; a najviše pomje je ulagati, kada se čisti pod trbuhom i oko vimena, jer je na tim mjestim najosjetljiva.

Svako plašenje ili zlostavljanje suždriebne kobile, može da bude od najgorih posljedica. Pomnjom valja voditi kobilu kroz stajska vrata, jer se može udariti u trbuh, pa izvrči.

Kob le, koje se nepuštaju rado podkivati, radje je držati ne podkovane (ako to kopito dopušta) nego ih prisiliti, da se dadu podkovati.

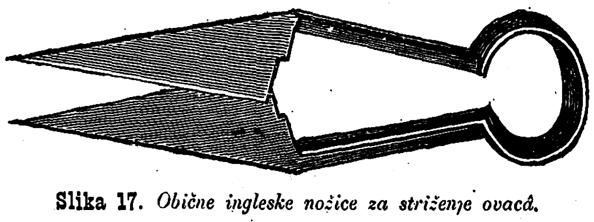
Ako se bude suždriebnim kobilam postupalo, kako se je navelo, one neće izbaciti, ždriebljenje će uzsliediti lako i redovito, a ždriebe biti će zdravo i jako. **A. Z.**

## Sječke kao konjska hrana.

Još se nisu složila mnienja gospodara, dali je koristno i dobro primješavati siečka od slame zobi, kojom se hrane konji ili ne. Jedni tvrde: zob je umotana u tvrdoj košuljici koja je kao sječka, pa nema razloga, da se sječki sječke dodaje. Sječka od slame primješava se zobi, u svrhu, da se prisili konja, da hranu pomnjivije izvače i izmrvi, te podpuno probavi.

Zob je najbolja i najsočnija hrana za konje, daje konju najviše snage, nerazvija plinova u želudcu, ni ljutine, sadrži topivih tustih tvarih, i nešto fosfornih solih i vapna.

Konj koji proždrljivo i brzo ždere, ne probavi ni polovicu onako dobro zob, kako konj koji pomalo ždere. U izmetinam proždrljiva konja nalazi se često množina ciela zrnja od zobi, od kojeg konj nije imao ni mrvice



**Slika 17.** *Obične ingleske nožice za striženje ovacâ.*

koristi, jer hrana, koja nije probavljena, ne kriepi tielo, kako da nije bila probavljena.

Samo se onda probavlja hrana, ako se podpuno izvače i izmelje, te ako se dobro oslini i izmješa želudačnim sokovim.

Konj ima posve malen želudac, mora mu se s toga padavati sočne i probavive hrane. — Hrana je pak tim probavljiva čim više draži želudac na djelatnost. S ovih se razloga savjetuje primješavati sječke, samo što sječka mora da je tako velika, da zbilja podupire probavu. Iskušalo se je, da najbolje podupire probavu sječka duga 2 cm. — Kraća sječka ne djeluje razdraživo, te ili prolazi kroz tielo ili se prilepi na stiene želudca i crieva, pa prouzrokuje koliku.

I duga siečka je bez učinka. Čim više draži sječka želudac, tim se izlučuje više želudačnih sokova, te se tim više probavlja hrana.

Nesmje se zobi primješavati puno sječke, jer onda izpuni želudac, bez da djeluje, dočim primjerna množina sječke podupire probav i kad je želudac prepun druge krme. **L. D.**

## Brašno od kostiju, krma za telad i janjad.

Kod nas nitko ne pazi na kosti, premda su kosti u brašno sameljene izvrstna hrana za mlado blago, jer podupiru jako razvoj kostiju odnosno kostura.

Košteno brašno ne krmi se samo, niti svaki dan, niti prekomjerno, nego malo po malo, kad je potreba. Obično daje se janjcu 20 do 50 grama na dan, a teliću ili jancu 50 do 100 grama i to pomješanom drugom hranom.

Pri hranitbi sa koštenim brašnom predpostavlja se, da se blago dobro hrani i drugom sočnom i zdravom hranom, jer inače nebi blago moglo probavljati košteno brašno, koje imade upliva na razvoj kostiju.

Poznato je, da iz najboljeg hranjenja običnom hranom, blago zaostaje u razvoju kostiju, dapače da se često kosti slabije razviju od ostalih udova tiela, da su meke i da se previjaju pod teretom tiela. U takovim slučajevim, primješavati hrani koštena brašna, baš je stvar spasonosna.

Ako je krava, takove pasmine, koja nije čvrstih kostiju, onda je savjetno u drugoj polovici bredjosti primješavati hrani, koja se podaje kravi nešto koštena brašna, jer se na taj način podupire pravilan razvoj kostiju u mladunčeta. U tu svrhu u 5 mjesecih bredjosti počme se davati kravi svakoga dana 50 grama koštena brašna, pa joj se daje svakoga dana nešto više, tako da zadnji mjesec dana dobiva na dan po 150 grama koštena brašna.

Košteno brašno mješa se krupicom, pa se osoli, jer ga sama na takav način krava rado uzimlje.

Košteno brašno prija svakoj životinji, jer izim fosforno kiselog vapna sadrži i mnoge druge fosforne kisele soli.

## SVAŠTICE.

**Da kokoši obilnije nesu.** — Gazdarica koja hoće da joj kokoši jeseni obilnije i do kasna nesu, valja da ih obilnije i bolje hrani, te da ih drži na toplu mjestu. Puno pomaže da kokoši obilnije nesu, ako se hrani primješava posušenih i smrvljenih žirova, izsjećkanih gljiva (pečuraka), lanenih mekinja, smrvljenih kostiju. Japanezi, kada hoće da im kokoši obilnije nesu, hrane ih sjemenjem od konoplja *(Cannabis sativa)*.

**Utamanjivanje mrava**, zanima jako gospodare i vrtlare, jer mravi, kad ih ima puno jako su nesnosni i štetonosni. Proti mravim preporučaju se razna sredstva, koja nisu uvjek uspješna. U novije doba, kao izvrstno sredstvo proti mravim preporučaju treslovu vodu. — U vodi drži se nekoliko dana kore od hrasta ili od šipka ili od bora, pa kad voda raztopi svu treslovinu, onda se s njom polieva mravište. — Ako se mravište polije za 2 ili 3 dana zasebice ponestane do ciglog mrava.

**O načinu branja zelenih mohunja.** Malo tko pazi pri branju zelenih mohunja od pasulja, boba ili graška, da ih pomnjivo obere, premda od tog branja zavisi rodovitost. Obično beru se zelene mohunje brzo, kidaju se, a tim kidanjem podigne se i struk, pa popucaju žilice, koje sisaju hranu Bilina dotična odmah zaostane u rašćenju, jer mora da troši hrane za razvoj novih žilica, dočim bi ta hrana bila potrošena za razvoj mohunja. Kada se beru zelene mohunje valja ih brati pomnjom, što najlaglje ide, ako se ima čvrst nokat na palcu, pa ako se noktom prereže petlja, ili se pak režu mohunje nožicam. Iskušano je, da uz jednake uvjete rode za $^1/_3$ mohunja više oni strukovi sa kojih su se brale mohunje pomnjom.

**Gusjenice i uši tamane se** na razne načine, ali rećbi, da je od sviju načina najbolji sliedeći: U nešto malo vrele vode raztopi se 150 grama kocelja (alaun), pa se ovu raztopinu razblaži su 20 litara vode S ovom raztopinom od 150 grama kocelja u 20 $^1/_2$ litara vode škropi se opetovano put kupus i drugo povrće i drveće, kojeg napadnu gusjenice i uši.

**Kopriva (žigavica) kao sredstvo za čišćenje stakala i staklenog posudja.** Ima tako potamnjelih stakala i staklenog posudja, da se nikako ne dadu sasvim izprati. Ipak ako se ta stakla u ljetno doba dobro nataru koprivom namočenom u daždevici, pa izperu u daždevici, postanu čista i prozirna, kao da su nova. Stakleno posudje u kojem se je držalo ulje i druge mastne tvari najlaglje se izpere lukšijom. Staklenice od vina ili kvasine izperu se najprije vodom i lugom (pepelom) od kamenog ugljena, pak koprivom i daždevicom. — Caraffe, staklenice za vodu i ribe na kojih se je uhvatila tanka naslaga vapna, peru se najlaglje vodom kojoj se je dodalo samo malo solne kiseline ili pak kvasivom (octom), kojoj se je primješalo nešto soli.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Nožice za striženje ovaca** — Kod nas još mnogi strižu ovce prostim nožicam, pa na taj način ne samo da radnja sporo ide i da runo neostrižu jednako, ali na mnogim mjestim zastrižu kožu, što ovce boli, i što je uzrok da se runo izkrvavi, a da se na tielu ovce napravi više krasta i rana. S nožicam za striženje ovaca, kakovih ih naše slike 17, 18 i 19 predočuju, izbjegavaju se sve te neprilike, a radnja teče brzo od ruke. Najjednostavnije od tih nožica za striženje ovaca, jesu obične ingleske nožice od ocjeli, koje naša slika 17 predočuje. Tako-

vih nožicâ ima troje veličine. Jedne su duge 25 cm., a stoje 60 do 85 novč., druge su duge 28 cm., a stoje 70 do 95 novč., a treće su duge 31 cm, a stoje 80 novč. do for. 1 05 Drugu vrst nožica za striženje ovaca predočuje nam slika 18. Ove nožice zovu se: „Nove patentirane merino nožice“. Prednost ovih nožica napram drugima jeste ta, da se oštrice mogu sasvim lako promjeniti. Poznato je da za štriženja oštrice otupe, pa da često valja obustaviti radnju dok se naoštre nožice. Ovim se nožicam to nedogadja, jer dok otupe oštrice, izmjene se novim koje se drže u zalihi, a promjenu oštrica može izvesti svaki radnik u tren od oka. — Merino nožice dadu se puno laglje i oštriti, nego druge vrsti nožica. Jedne nove patentirane Merino nožice stoje fior. 1·60, a par oštrica stoji napose 60 novčića, dočim brus za oštrenje istih stoji 40 novčića. Treća vrst nožica jesu popravljene patentirane amerikanske nožice zvane „Rapide“; slika 19. Ove nožice, mjesto dviju oštrica, imadu jedan češalj i jednu oštricu. Češalj ide vodoravno po koži, a oštrica preko njega striže vunu koja upane izmedju zubova češlja. Ovim nožicam teče radnja brzo i jednako, a dade se lako promjeniti, toli oštrica, koli češalj ili pojedini zub češlja. Jedne ovakove nožice sa jednim češljom suviše stoje fior. 2·75. Jedna oštrica sama stoji 25 novč. Jedan češalj stoji fior. 1 60, a jedan zub stoji 12 novč. Dočim brus za oštrenje stoji 40 novč. — Sve ove vrsti nožica nabavljaju se kod A. Balinth-a u Beču (I Maximilianstrasse 5).

## Gospodarske Viesti.

Uz svu neurednost vremena, usjevi, voćnjaci i vinogradi stoje dobro. Zadnja južina izmlatila je nešto cvieća od voćaka, no, jer je cvatnja bila obilna, još je uvjek nade, da će biti obilna ploda. I buhač razbusao se liepo, a nije zimus puno strukova propalo. Dobre su nade, da će godina biti rodna.

* * *

U zadnje doba pala je ciena buhaču. — Usljed ljetošnjih novih nasada mnogi se boje krize kako god. 1882 i 1883.

* * *

Pišu nam iz Stankovca, da je dne 26 travnja ondje krupa otukla do crna sva polja i vinograde. Padala je dobar sat vremena, a zrna bila su velika kao liešnjak. Za iste oluje udario je grom u zvonik župne crkve i oštetio ga je. Onoj okolici predočuje se crna godina. Bilo bi dobro da se odmah preduzmu izvidi i narod oprosti poreza. I s drugih nam se strana tuže, da je krupa otukla.

* * *

Za javne radnje koje će se izvesti godine 1889 u Hrvatskoj i Slavoniji preliminirana je svota od 5,603,829 forintih, i to za popravljanje cesta 1,110,624 forinte; za vodogradje 88,655 for.; za gradju željeznica u Krajini 3,487,050; za ceste u Krajini 501,900 for.; za odvadnje u Posavju, te za otvrdjivanje obala i uredjivanje potoka 299,000 for., za uredjivanje voda u gornjoj krajini 116,700 forinta.

* * *

Godine 1888 prodano je u Hrvatskoj i Slavoniji 14,700 konja i 2910 ždriebaca, ukupno 17,610. Od tih konja prodano je u tuzemstvu 14,356 glava, a u inozemstvu 3254. Novčani promet za te konje bio je od 913,797 for. Iste je godine kupljeno 9674 konja i 198 ždriebaca, dakle ukupno 11,654. Od tih konja kupljeno je u tuzemstvu 9779 glava, a u inozemstvu 1875 glava. Novčani promet bio je od 559,042 for. Ukupni novčani promet za kupljene i prodane konje bio od je 1,472,839 forintih.

* * *

Izišao je I svezak za t. g. „Viestnika za Gospodarstvo i Šumarstvo“. — Sadrži sliedeće poučne i zanimive članke: 1. Kukci u voćarstvu; 2. Važnost sočivnjača u gospodarstvu; 3. Zob i njena važnost, kao hranivo konjem; 4. Nešto o symbiosi organisma; 5. Novi pojavi i izumi u gospodarstvu, šumarstvu i tehniki; 6. Razne viesti; 7. Gospodarska i šumarska književnost. Ovi članci obsižu 74 stranice u velikoj osmini. Viestnik uredjuje prof. I. Potočnjak. Izlazi četiri puta na godinu, a ciena mu je for. 3 a. v. Suvišno je da ga preporučamo.

* * *

Pišu nam iz Istre dne 17 travnja, da ondje od više dana vlada nestalno i nepovoljno vrieme, a da je dne 16 na noć zameo snieg, te da je sniežilo i dana 17 travnja Poljske su radnje znatno zaostale, a voćna stabla cvatu.

* * *

Dana 5 t. m. otvoriti će se svjetska izložba u Parizu. Ovoj izložbi sudjeluje 28,000 francuskih izložitelja i 15,000 inozemnih izložitelja. Ova izložba biti će jedna od najvećih i najkoristonosnijih svjetskih izložba, jer ima praktičnu cilj.

* * *

Kod Hrvatsko-Slavonskog pčelarskog družtva u Osieku, ima na prodaju 20 dobro napučenih džirzonskih košnica.

* * *

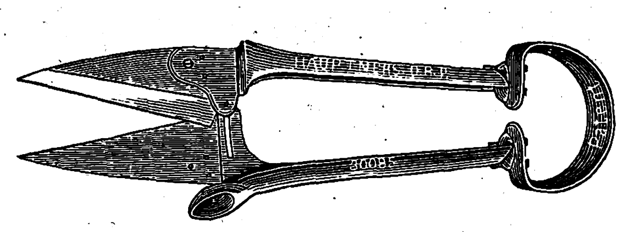
Od 10 rujna do 30 listopada t. g. obdržavat će se gospodarska izložba u Tiflisu. Ovoj izložbi mogu sudjelovati samo stanovnici Kaukaza i transkapičkih predjela.

* * *

Zakon, kojim se uredjuje baštinjenje malih imanja dobio je dne 1 travnja carsku potvrdu.

* * *

Od 1 kolovoza 1888 do 1 ožujka 1889 uvedeno je u Francusku 7,664,740 kvintala pšenice; maldane dvaput više nego li u istome razdobju godine 1887 i 1888.



Slika 18. *Nove patentirane „Merino“ nožice za striženje ovacâ*

* * *

Voćarsko družtvo Dolnje Austrije, imade 1198 članovâ. To družtvo je lani podielilo školam 7400 divljaka, a dalo je zasaditi pokraj cesta ili je podielilo članovim 9633 voćna stabla. Sličnom radinosti družtva mora da voćarstvo procvate, jer je iz navedenog družtvo obdržavalo o vlastitom trošku tri voćarska tečaja.

* * *

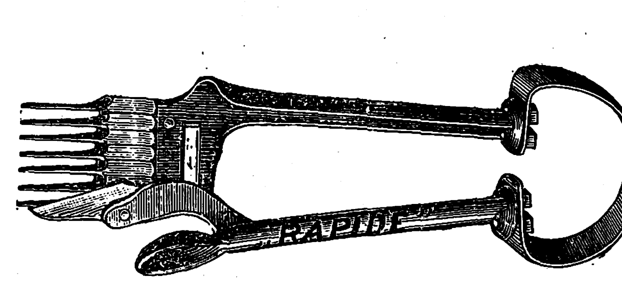
Niko Slavnić, trgovac u Petrinji, prodao je bečkim trgovcim 100,000 jaja od 1 ožujka do cvjetnice. Ta slavonska jaja šalju Bečlije u Pariz.

* * *

Zabranjeno je izvažanje goveda, koza, ovaca i svinja iz Štajerske u Kranjsku.

* * *

Šest većih francuskih željeznica trebuje svakoga dana 10,000 komada novih blazinjica (greda za pod tračnice), dakle 3,560,000 komada na godinu. Pošto se od jednog stabla može iztesati samo 10 blazinjica, to se za rečene blazinjice posječe svakoga dana 1000 stabala. Sjedinjene amerikanske države, trebaju na godinu 15,000 blazinjica, a cio sviet trebuje na godinu do 40 miljuna blazinjica — Za iztesati rečene blazinjice valja sasjeći svake godine 200,000 hektara šume. — Pa se čudimo kako podneblje biva svake godine nestalnije.



Slika 19. *Popravljenje i patentirane amerikanske nožice „Rapide“.*

* * *

I u Njemačkoj diže se silna graja proti saccharini, te se zahtjeva da se visoko oporuzuje, te da se zabrani prodaja jestiva, koji su osladjeni sa više od $^1/_2$ po sto saccharine.

* * *

Od 1 siečnja do konca prosinca 1888 godine uvezlo se je u Austro-Ugarsku i izvezlo u metričkih centih ili kvintali:

| | Uvezlo | | Izvezlo | |
|---|---|---|---|---|
| Rakije i vinovice | 6091 | M. C. | ? | M. C. |
| Vina u bačvâ | 9645 | „ „ | 963,121 | „ „ |
| „ u staklenicâ | 3188 | „ „ | 7,489 | „ „ |
| Masta u stak. i bačvâ | 5 | „ „ | 25,220 | „ „ |
| Šampanjca | 5038 | „ „ | 548 | „ „ |
| Grozdja | — | | 5,199 | „ „ |

* * *

U Magjarskoj, gdje se imadu odštetiti uživaoci prava regalija, prijavilo se je dosad 36,000 stranaka, koje traže odštetu.

* * *

Dioničko vinarsko družtvo u Iloku držalo je dne 14 ožujka svoju glavnu sjednicu, na kojoj je bilo prisutno 57 sa 780 dionica. Čisti dobitak god. 1888 bio je 1767 for. i 80 novč. Od te dobiti uložilo se je 5% u pričuvnu glavnicu, 8% pripao je ravnateljem kao odšteta, a ostalo podielilo se je na dionice.

* * *

Austrijsko i Ugarsko ministarstvo financija izdalo je dne 8 travnja t. g. naredbu, kojom se dozvoljuje, da obzirom na izvoz ne slatkih pečenih, žestičnih pića, kao borovice, višnjavice, kümela itd. koji se prave primjesom ingredijencija, postupa što se carine tiče isto, kako sa likerim t. j. da se alkohol potrebit za proizvadnju, može nabavljati i rabiti, bez da se unapred plati potrošarina.

* * *

U Sjedinjenih Državâ Sjeverne Amerike uvezlo se je godine 1887 vina u vriednosti 7,056,085 dolara, od te svote, uvelo se je vina iz Austro-Ugarske za 62,077 dolara.

* * *

Godine 1888 izvedeno je iz Francuske u Sjevernu Ameriku 287,480 skrinja šampanjca. Te skrinje sadržale su 3,449,760 staklenica šampanjca.

* * *

Trgovačka komora iz Liona priredjuje na Parižkoj izložbi osobiti osjek svilarskog obrta. — U taj osjek izložit će svoje proizvode 124 stranke, i to 72 tvorničara svile, 41 predioc i 11 tangara i prireditelja svile.

* * *

Gosp. Mečnikov profesor na Odeskom sveučilištu napravio je više kušnja tajnocvjetnim nametnicam, koje tamane zareznike, a tako isto i njegov drug A. Kraselčik, ravnatelj pokušne stacije u Smeli blizu Vrloveca (Kievsko okružje). Godine 1888 uzgojili su 55 kg. trusja od tajnocvjetne nametnice *Isaria destructor*, koja ima svojstvo da ubija *Cleonus punctiventris*, zareznik, koji tamani burak (šećernu repu). I dr. A. Laboulbène ravnatelj francuskog entmologičkog družtva stavlja puno nade u tajnocvjetne nametnice, kao sredstvo za utamanjivanje štetnih zareznika.

* * *

Dne 26 travnja palo je u Šibeniku guste krupe, koja rečbi nije naniela velike štete.

* * *

Ministarstvo financija je ustanovilo, da u Cislajtaniji gospodari izpeku poprieko svake godine 1,017,509 hektolitara vinovice (rakije), a obrtnici 452.716 hektolitara, dakle ukupno 1,470,225 hektolitara. Ovi su podatci crpljeni radi razdieljenja onih 997,458 hektolitara, koji će po zakonu plaćat samo 35 forinta kotlarine po hektolitru.

* * *

Svez poljodjelskih družtva francuskog i taljanskog diela Švajcarske razpisao je nagrade od 50 do 150 franaka za one gospodare koji posjeduju imanja 5 do 10, 10 do 20 i preko 20 hektara površine, te ih racijonalno i uzorno upravljaju.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

### A. Odgovori.

*38. Imade li kakav stroj, kojim bi se bržije i čistije ovce strigle, nego li običnim ovčijim nožicam? Odkud se nabavlja?*

*G. B. u K. (Hrvatska).*

Strojeva za striženje ovaca nema, ali imade savršenih nožicâ. U ovome istome broju slike 17, 18 i 19 predočuju vam bolje vrsti nožica za striženje ovacâ. Ove vrsti nožica rabe se dan današnji kod svih naprednih naroda.

*39. Dobio sam 100 zrna* Cissus mexicana, *molim vas, kako da ga zasijem, da redovito proklica, te kako ga iman dalje uzgajati i njegovati?*

*G. B. u K. (Hrvatska).*

*Cissus mexicana* sije se u pržinastoj zemlji, kojoj se primješa nešto raztrošena lišća. Pred sjetvom metne se sjeme u vlažnu pržinu, u jednome loncu, kojeg se drži na sjenastu, ali zračnu mjestu. U pržini ostane sjeme 10 do 30 dana, pa se onda sije u graste, skrinjice ili lonce, u zemlji pržinastoj kojoj se primješa

nešto dobro rastrošena lišća. — Pojedino zrno sjemena zasadi se 2 do 3 cm. duboko, a u razmak od 10 do 25 cm. Kada se ima više sjemena, sije se gušće, kada manje, redje. Sjetva obavlja se u svibnju ili lipnju. Sjemenište drži se uvjek umjereno vlažno, a kad zapeče ljetna žega, onda se zasjeni sturom ili granjem. Ako je sjeme postavljeno rano u pržinu n. p. u ožujku ili početkom travnja, pa ako je zasijano na toplu mjestu, lako da proklica još iste godine, inače proklicat će stopro u svibnju buduće godine. Dok se sjemenjaci okite su par listića zasadi se do njih kolčić, pa ako je nužda privežu se na isti. I u prvoj godini valja sjemenjake obilno zalievati, ako je velika sunčana žega valja ih zasjeniti da ne izgore od sunca. Preko zime ostanu sjemenjaci na polje pa se zagrne zemljom ili se razastre slame po zemlji, ako vlada ljuta zima, te je bojazni, da će prozebsti. U ožujku ili travnju, t. j. kada vrieme dopušta, razsade se na polje, u dobroj prhoj i gnojnoj zemlji na razmak od 40 do 60 cm. Do svakog cissusa zasadi se visoki i ako ne debeo vrbov kolac, pa se do prilike priveživa. Ljeti zalieva se, i okopa se zemlja dva ili tri puta. Uz povoljne uvjete dvogodišnji sjemenjaci protjeraju 2 do 3 metra duge mladice. Prežime na polje, pa se u ožujku ili travnju njihove treće godine, obrezu na 3 do 9 oka, i razsade na opredieljeno mjesto. Neki tvrde da prave gomolje već u drugoj godini, a drugi da stopro u petoj godini. — Gomolji sade se u lonce ili skrinjice, u dobroj, lakoj i propustnoj zemlji, tako da im gornji kraj na kojem se ona nalaze stoji za 2 cm. nad zemljom. S početka zalievaju se umjereno, no, kako god jače tjeraju onako se obilnije zalievaju.

*40. Molim vas, kako se goji pitomi kesten?*
*S. L. u P. (Boka).*

Kesten *(Castanea vesca* ili *C. sativa* ili *Fagus castanea)* jeste jedno od najljepših listnatih stabala. Suvišno, da opisujemo ljepotu njegova lišća, cvieta i uzrasta, te dobrotu njegovog ploda i čvrstoću njegovog drva. Kesten ljubi rahlu, duboku i hranivu zemlju, najradje tople lapornjače i vapnenjače, no uspjeva dobro i na ilovačem samo ako nisu studene i vlažne. Samonikao dolazi u Grčkoj, u Španjolskoj, južnoj Italiji, južnoj Dalmaciji i u Slavoniji, te ga nalazimo na ravnicâ i po brdinâ u visini 600 do 800 metara, i to u čistom šumi t. j. samo kesten ili u sklopu sa bukvom i hrastom. U sklopu raste upravno i bez granja. Uzgaja se iz sjemena. Plod odnosno kesten zasadi se jeseni ili rano u proljeće 6 do 8 cm. duboko u zemlju. Obično proklica još istog proljeća, no čestoput proklica stopro sliedećeg proljeća ili pak pregnjije u zemlji. Raste vrlo sporo i polagano, osobito prvih godina. Prvih godina, dok je kesten mlad može se presadjivati, no kašnje, kad pruži svoje žile, takova radnja je bezuspješna. Počme radjati plodom u 40 godini, a doraste u 80 godini, no žive 300 do 400 godina. Kesten je prikladan za drvorede, jer razvije veliku gustu krošnju, koja pravi gustu sjenu. Dade se klaštriti, te uzgojiti u svakovrstnom obliku. Ako se u drvoredih gušće zasadi, onda se može klaštriti tako, da se predočuje, kao zelen zid. Kesten ne trpi od zareznika, niti nametnica, ali je u mladosti osjetliv na studen.

### B. Nova pitanja.

*41. Molim, vas, kako se priredjuje razsol za čuvanje jaja?*
*S. B. u B. (Slavonija).*

*42. Molim vas, kako se pravi sapun za domaću porabu?*
*J. P. u P. (Zadar).*

*43. Koju vrsti grmova i stabala, izim vrba, daju mladice i pruće, koje se može rabiti za pletivo?*
*I. S. u K. (Bosna).*

*44. Imadoh 30 litara dobrog bielog pečenog vina, koje mi se pretvorilo u ocat. Molim vas što je uzrok, da mi se je vino u ocat pretvorilo i kako da ga popravim?*
*D. M. u S. (Dubrovačka).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889

*P. n. čč. gg. Defar Š. — Hrvatski Skup Pučišće — Herman J. — Gaži J. — Gospodarska Podružnica u Korenici (za 4 istiska) — Batinić S. — Vlatković L. — Fučka T.*

---

*Sl. Ladanski Kaptol - Malinska — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1889. Brojeve 1, 3, 5, 6 i 7 odposlali smo ponovno.*

*— Č. g. Vuk V. — Sporazumno!*

*— Č. g. Delak P. V. — Svih 8 brojeva t. g. odposlali smo vam. Da ste zdravo!*

*— Sl. Hrvatski Sastanak - Selca — I vami broj 6.*

*— Č. g. Sprljan L. P. — Točna adresa gosp. K. Heruca nije nam poznata. — Adresa gosp. Pauna Naumova jeste: Stara Zagora (Roumelie-Orientale). Nami od god 1886 duguje for. 8, te smo mu opetovano put pisali, ali bez uspješno!*

*— Č. g. Gjurgjević M. — Tiskanice za Met. Opažanja, odposlali smo vam.*

*— Č. g. Kristofić M. — I vami broj 13 od god. 1888.*

*— Č. g. Andrijčić A. — Ala ste naivan čovjek, kad sve u darove dolazi!*

*— Č. g. Babić S. M. — Upr. Nar. Osnovne Škole, poslali smo sve ljetošnje brojeve i upisali smo ju u predbrojnike. Hvala vam.*

*Sl. Nar. Čitaonica - Praputnjak — Poslalismo vam sve ljetošnje brojeve, a ostali će redovito.*

*— Č. g. Herman J. — I vami.*

*— Č. g. Zrinšćak N. - Knjižicu „Mane i bolesti vina" biti će te primili.*

*— Č. g Lukić V. — Smješno je, da ljudi koji mogu, otežu godinu i godinu i pol dana, izplatom kukannih tri forinta što stoji predbrojba na godinu dana, a još je smješnije, kada se srde, ako ih mi pozivljemo da nam plate. Od nas se zahtjeva točnost u svakom pogledu, pa ćemo mi prama svakom nehajnom i nemarnom plaćaocu bezobzirno postupati, jer radi zaostataka dolazimo u novčanu nepriliku.*

*— Č. g. Šumberac Šote M. — Sporazumno; samo molimo vas, opomenite nas u svoje vrieme dopisnicom.*

*— Č. g. Švajcar N. — Cieli sedmi tečaj „Gosp. Poučnika" odposlali smo vam, kako što i broj 24 sa kazalom od god. 1887. Da ste zdravo!*

*— Č. g. Polić S. — „Dizionario Metodico-alfabetico di Viticoltura ed Enologia" od G. Cusmano, nije stvariv. Ciena mu je 5 franaka.*

*— Č. g. Roksandić I. — Nema sumnje da svaki čovjek ima pravo da uživa sva ljudska prava, samo ako može. Danas je sviet pod pritiskom moćnika i glavničara; novcu sve robuje, pa se svakog dana sve više ostvara ona rečenica Bailly-a:* „Comme hommes vous avez tous les droits, surtout le droit, de mourir de faim".

*— Č. g. Filipić V. — Za one slike obratite se gosp. K., jer smo ih mi njemu izručili!*

*— Č. g. Fučkan T. — Broj 1 i 7 odposlali smo vam na novo!*

*— Č. g. Petrović J. — Za onakovu knjigu obrati te se: Knjižaru L. Hartmanu u Zagrebu, ili Lusteru u Senju, ili Biblioteki internationalnoj u Zadru, ili W. Frick-u u Beču.*

---



## Metereologička opažanja u ožujku 1889.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu | | | | | Broj danâ | | | | | | | | | | | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer | | | | | | | | | Množina kiše u milimetrih | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Sniežnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Ukupna mjesečna množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
| Šibenik | 8·7 | 14·8 | 10 | 0·7 | 14 | 14 | 17 | 6 | 1 | — | — | 3 | 1 | 3 | — | — | 21 | 8 | — | — | 8 | — | 1 | — | 1 | 24·7 | 21·2 | 21 |
| Korčula | 11·1 | 13·6 | 11 | 3·5 | 16 | 8 | 23 | 12 | 1 | — | — | — | — | — | 3 | — | 1 | 7 | 5 | 12 | 3 | 2 | 1 | 10 | 9 | 96·0 | 19·0 | 16 |
| Hvar | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Knin | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Drniš | 6·3 | 12·0 | 12 | —4·0 | 16 | 20 | 12 | 6 | 3 | — | 4 | 3 | 4 | 2 | 1 | 1 | 11 | 2 | 3 | — | 6 | 2 | 1 | — | 1 | — | — | — |
| Nin | 8·6 | 13·4 | 11 | 0·5 | 16 | 11 | 20 | 10 | — | — | 1 | — | 4 | — | — | 1 | 3 | 17 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 3 | 19 | — | — | — |
| Dubrovnik | 11·0 | 19·1 | 25 | 0·3 | 16 | 4 | 27 | 16 | 1 | 1 | — | — | 1 | — | 2 | 1 | 8 | 21 | 15 | 15 | 12 | 2 | 4 | 6 | 10 | 133·1 | 34·8 | 27 |
| Smokvica (Korčula) | 8·5 | 12·3 | 21 | 0·0 | 16 | 12 | 19 | 9 | 2 | — | 5 | — | 2 | — | — | — | 5 | 16 | 9 | 29 | 3 | — | 2 | 12 | 17 | 145·4 | 40·4 | 16 |
| Račišće (Korčula) | 10·8 | 15·0 | 12 | 2·1 | 16 | 10 | 21 | 12 | 1 | 1 | 3 | 2 | — | — | 1 | — | 6 | 6 | 9 | 15 | 2 | 2 | 2 | 11 | 5 | 202·0 | 38·0 | 9 |
| Zagreb | 4·5 | 16·8 | 31 | —8·9 | 8 | 6 | 25 | 6 | 6 | — | — | — | - | 2 | — | — | 11 | 33 | 6 | 1 | 8 | 12 | 11 | 1 | 10 | 54·0 | 15·8 | 26 |
| Bol | 8·7 | 15·0 | 23 | 3 | 16 | 12 | 12 | 9 | 4 | — | — | — | 2 | — | — | — | 2 | 7 | 1 | 10 | — | 1 | — | 2 | 8 | — | — | — |
| Trogir | 10·1 | 13·7 | 25 | 2·0 | 17 | 3 | 28 | 8 | — | 1 | — | 2 | 3 | 3 | 5 | — | 4 | 8 | 15 | 7 | 5 | 1 | 4 | 4 | 2 | 67·5 | 28·2 | 11 |
| Fužine | 0·15 | 10·2 | 31 | -16·2 | 8 | 17 | 10 | 10 | 7 | — | — | — | 2 | 8 | 1 | 16 | 32 | 27 | - | 9 | 14 | — | — | — | 11 | 302·0 | 73·0 | 12 |

U ZADRU 1889 Brzotiskom „Narodnoga Lista".

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 10

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Svibnja 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Svibnja 1889.

## O upravljanju naših velikih imanja.

Nema misleće osobe, koja se samo malo bavi našim gospodarstvenim odnošajim, da neće priznati, da naša velika i mala imanja propadaju, a razmjerno, da više propadaju velika imanja, nego li malena.

Mora se iskreno priznati, da se za uzdržanje i unapredjenje naših imanja nije baš ništa učinilo; nije baš ništa učinilo, ni u svrhu da se obustavi propadnje imanja.

Mi nemamo izučenih vlastnika, a oni se nisu pobrinuli, da dadu izobražiti svoju djecu, niti da uzmu u službu vještih gospodara.

Većina vlastnika gospodari na staru, sve sa brojnom služinčadi i težacim nadničarim, uz veliki trošak, koji zoblje sve prihode. — Sami vlastnici nerazboritim i ne sustavnim gospodarenjem esploatiraju svoja vlastita imanja. Mnogi su uveli težačenje, a mnogi uznajmljuju z mljišta na godinu dana, dočim samo neki daju zemljišta ili ciela imanja u zakupninu.

Svi ovi načini vode esploatacij bez da donašaju dostatan stalni godišnji prihod.

Ovako nemože da sliedi dalje, ako nećemo da vidimo naše zemlje posjednike na prosjački štap, a njihova imanja za male novce u rukuh kamatarâ.

Mnogi gospodari s kojima smo se razgovarali, ne vide drugoga spasa za sebe, nego da im vlada priskoči u pomoć. — Ovo očekivanje mane iz neba je nekakova moralna bolest svih ljudih, koji su slaba duha i slabe izobražbe, i koji su bez energije i sobstvene iniciative.

Danas je vjek, da čovjek mora da se sam bori za obstanak, ili da mora da se udružuje e da se u družtvu bori za obstanak. Tko čeka milost od trećeg, taj je odsudjen...

Ako naši posjednici velikih imanja neće da propadnu, i oni mora da se bore; a tu borbu mora da vode sami sobom, da se otresu predsuda. U dvie samo rieči, dade se kazati što treba našim gospodarim, ako neće da propadnu: umanjiti troškove i povećati dohode.— Mnogi će pitati, kako bi se dali umanjiti troškovi, a povećati dohodi?!

Prije nego li obrazložimo ove dvi rieči, navesti ćemo staru istinu: Štednja ne sastoji se u ne trošenju, nego u razboritom trošenju, da uložen novac, daje za što dulje vremena, što moguće veće kamate.

Na svaim našim imanjim gospodari se na staru, po najviše rimspom tropredielnom mienbenom osnovom, ili pak samo dvopredielnom, izmjenjivajuć kukuruz sa pšenicom ili ječmom. Mnoge površine leže ne obradjene, pašnjaci su jalovi, a livade istrošene. Marve rogate malo, a i ona slaba i mršava, jer se ne goji krmnih rastlina. Djubrišta ne uredjena, a djubrenje slabo, jer gnoj slab. Orudje nevoljno, pa po šest parih volova pod plugom ne izrade polovicu, koliko par dobrih volova sa dobrim plugom.

Ovo su glavne mane, koje su uzrokom propadanja. — Naši posjednici velikih imanja, mogli bi se pridići:

1. Ako bi na svoja imanja uveli više predjelne mienbeme osnove, takove, koje bi dopustile gojitbu krmnog bilja barem u razmjeru od pol a pol t. j. polovica cielog imanja za tržne rastline a polovica za krmne, jer na taj način nebi esploatirali svoje zemlje, a imali bi dosta krme za hranjenje blaga, odnosno za proizvadnjanje gnoja, kojim bi mogli poboljšavati zemljišta.

2. Nabavom dobre marve. Množina glava ne pomaže, bolje da ih je manje a da su prave. Mjesto 12 parih volova, koji se lome pod plugom, bez da proizvadjaju dosti radje, dosti su dva para, ali da su pravi volovi.

3. Nabavom dobrog orudja i dobrih strojeva. Naše suplužice pred ingleškim plugovim pravo su ruglo, i radi oblika i radi posla, kojeg obavljaju. Kosenje kosam, vršenje, ruljenje rukam, sve su to skupe radnje, koje su kod napredních naroda prošle u zaborav. Jedno kosilo za trave ili žitija izradi toliko, da se u godini dana pritšedi na kosiocim, koliko se je potrošilo za kosilo, a sliedećih godina skorom sva radnja kosila, jeste samo čista dobit za gospodara. I ovaj razmjer dobiti vriedi za sve drugo orudje i strojeve.

4. Povjeriti upravu imanja izučenu čovjeku. Par prostih španovâ ili služinčadi, stoji razmjerno više, nego li jedan izučen gospodar, koji svojim znanjem i vještim ravnanjem ne samo da znade povisiti dohode, ali znade i umanjiti mnoge troškove.

5. Urediti djubrište i pomnjivo baratati gnoj. — Gnoj je gospodarevo zlato, bez dobra gnoja polja ne rode. Prosto držanje gnoja, ne valja; gnoj izložen kišam i suncu izgubi svu snagu, pa ne pomaže zemlji ni najmanje.

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu

(Nastavak vidi broj 9).

Ove kušnje, koje će sliediti pravljene su gnojem škropljenim sa gnojnicom ili osokom.

Uzet je stajski gnoj, sakupljen u dvi nedjelje dana, i razdieljen je u četiri jednaka stoga A. B. C. i D.

Na kup A. C. i D. bio gnoj, koji se je sakupio u jednu nedjelju dana, a na kupu B. jedna trećina od gnoja, koji je sakupljen u drugoj nedjelji.

Pošto usljed polievanja osokom nastaje velikih promjena u gnoju, dobro je da se znadu njegove sastavine pred kušnjom.

Svaki stog ili kup gnoja označit ćemo svojim slovom.

| | A. | B. | C. | D. |
|---|---|---|---|---|
| Vode | 82·97% | 78·88% | 79·43% | 80·00% |
| Suhih tvarih | 17·03 „ | 21·12 „ | 20·57 „ | 20·00 „ |
| Ukup. dušika | 0 291 „ | 0·341 „ | 0 334 „ | 0 278 „ |
| Dušika kao amonijaka | 0·019 „ | 0 028 „ | 0·024 „ | 0·017 „ |
| Dušika kao salitrovine | | tragova | | |
| Fosf. kiseline | 0·133 „ | 0·140 „ | 0·142 „ | 0·145 „ |
| Kalija | 0 417% | 0·552% | 0·494% | 0·461% |
| Vapna | 0·203 „ | 0 200 „ | 0·198 „ | 0·200 „ |
| Magnezije | 0·105 „ | 0·108 „ | 0·108 „ | 0·108 „ |

Zemlja kojom se je pokrio stog B. bila je izmjerena, i potražena, dali sadrži istih sastavina, koje sadrži djubar. I kad je svršila kušnja opet se je zemlja pretražila i prokušala.

Zemlja kojom se pokrio kup B. sadržavala je:

| | | |
|---|---|---|
| Vlage | 19·64 | po sto |
| Suhih tvarih | 80·36 | „ „ |
| Ukupna dušika | 0·177 | „ „ |
| Fosforne kiseline | 0·072 | „ „ |
| Kalija | 0 323 | „ „ |
| Vapna | 0·398 | „ „ |
| Milovke (magnezije) | 0·309 | „ „ |

Superfosfatova sadra, kojom se je primješala gnoju na kupu C. sadržavala je:

| | | |
|---|---|---|
| Vlage | 11·73 | po sto |
| Suhih tvarih | 88·27 | „ „ |
| Ukupno fosforne kiseline | 5·00 | „ „ |
| od koje: bi topivo u vodi | 3·02 | „ „ |
| „ „ u citratu | 1·10 | „ „ |
| nebi topivo u vodi i citratu | 0 88 | „ „ |
| Vapna | 30 64 | „ „ |
| Magnezije | — | |
| Sumporne kiseline | 30·59 | „ „ |

Kalijeva sol pomješana kupu D. sadržavala je iste sastavine, koje su već prije navedene.

Gnojnina ili osoka, kojom se je škropilo gnoj sadržavala je u svakoj litri:

| | Dne 12 velj. | Dne 2 trav. | Due 11 svib. |
|---|---|---|---|
| Ukupno dušika | 1·5717 gr. | 1·3438 gr. | 1·2541 gr. |
| Dušika k. salitr. | ? | ? | 0·7975 „ |
| Fosforne kiseline | 0·1177 „ | 0·0919 „ | 0·1264 „ |
| Kalija | 5·4350 „ | 4·2346 „ | 5 0757 „ |
| Suhih tvarih | 15·0 „ | 11·00 „ | 13·0 „ |

Ova osoka bila je uzeta iz kamenice, u koju se je ciedila dielom iz štaje, a dielom iz djubrišta.

Kako se vidi iz sastavina resje najbolja gnojnica, jer po svoj prilici razvodnjena kišom, koja je padala po ne pokrivenu djubrištu.

Nije se opredielilo, koliko vapna i magnezije sadrži gnojnica, jer kako je poznato mokrača od krava sadrži jako malo vapna i magnezije.

Kušnje trajale su isto toliko, koliko prve opisane, t. j. gnoj je ležao na kupu od dana 5 odnosno od dana 12 veljače, do 16 rujna, biva 30 do 31 nedjelju dana.

Postupak je bio sasvim isti. U nizu sljedećih članaka viditi ćemo promjene, koje su sbile u gnoju za navedeno doba stajanja na kupu i za navedenog načina manipuliranja gnoja.

Sliedeći niz članka je daleko zanimiviji, jer nam jasno dokažuje, koliko gospodari griešе, što ne sakupljaju osoku, te što s njom ne polievaju gnoj. *(Sliedi).*

# OPAZKE NA „NJEKE OPASKE.“

Gospodin Lujo Adamović, pučki učitelj iz Dubrovnika, izdao je koncem travnja t. g. knjižicu sljedećeg naslova: „Njeke opaske na djelo P. L. Bianchini o uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća, primjetio Lujo Adamović U Zadru. Nagragjena tisk. Petra Jankovića — 1889.“ Knjižica obsiže 24 stranice u običnoj 8ni.

Da je ta knjižica gospodina Adamovića osbiljna kritika, ja mu nebih odgovorio, nego bih mu ostao zahvalan, i nastojao bih, da se do prigode isťom okoristim; ali je knjižica gospodina A. niz neslanih a paprenih opazaka: ona odaje samo pizmu....

Prije nego li prodjem na samu stvar, dobro je da upozorim nepristrano obćinstvo, da ja sa gospodinom A. nemam, niti sam ikad imao, ikakvih odnošaja; da sam ga vidjao nekoliko puta hodočastiti na Lapad k barunu Gondoli, a da sam s njim samo jednom izmjenio malo rieči, i to kada je nudjao na prodaju jedan „Herbarium.“

Da gospodin A. piše „Njeke opaske“ doznao sam ima godina danâ, i to onom prigodom kad je pero „Gospodarskog Poučnika“ ubolo jednog od zadnjih učitelja gospodina Adamovića. Onaj se je učitelj zaprietio, da će osvetiti onaj ubod „Njekim opaskam“ gospodina A. koje bi imale dokazati, da je moja knjiga o cvieću pripisana.

Sad na stvar.

Gospodina Adamovića je upeklo, što su se mnogi o mojoj knjizi laskavo izrazili. Ja nemogu biti sudija u stvari, koja se mene tiče. Ali nevjerujem u savršenost ljudsku, te znam da moja knjiga nije savršena; dapače znam da imade manâ, ali baš te mane gospodin A. nije znao iztaknuti....

Do strane 8, (dakle treći dio knjižice) gospodin A. bavi se predgovorom, koji u mojoj knjizi od 1120 stranicâ zauzimlje samo 40 redaka prostora na dvi stranice, a tiskan je ovećim slovim i interlineiran je. Gospodin A malo se ozbiljno tu igra riečim *„malom iznimkom,“* a dokazuje, da nije temeljito proučio moju knjigu i da nepozna podnebne odnošaje Dalmacije. Osbiljni i skladni kritičar nebi se bio igrao riečim *„malom iznimkom,“* koje su sadržane u predgovoru, nego bi bio rekao: Gospodin B. u svojoj knjizi o cvieću kaže na strani toj i toj, da ta i ta bilina uspjeva na polju, dočim na polju, nemože da uspjeva, kako što dokažuju kušnje toga i toga strukovnjaka, tiskane u djelu tome i tome. Ali gosp. A. toga nije učinio, jer po svoj prilici nije mogao, a on je pošao za tim, da iztakne što više svoj *ja.*

Moja knjiga nije napisana za Dubrovnik, gdje vladaju osobiti podnebni odnošaji, niti je napisana izključivo za Dalmaciju, jer ja nisam tiesnih grudih, kao što rek bi da je gospodin Adamović.

Gosp. A. na strani 5 tvrdi: *„Kad je gosp. B. mogao izreći ovako mnienje o našijem zemljama, valja da dogjemo do zaključka, da je on za stalno bio zaboravio da živi u Dalmaciji; jer kad bi on i u najopširnijem potezima bio imao pred očima naš klima, bio bi se zaista sjetio strašnijeh našijeh zimskijeh bura, koje uza snijeg i led, slanu i slap skrše, slome, smrznu i rane svu vegetaciju; bio bi se spomenuo zlijeh posljedica našijeh toliko jesenskijeh koliko proljetnijeh ekvinocijalnijeh kiša, koje kad počmu ne umiju da dovrše prije nego učine da zagnjile, da tako rečem, svi luci, brekovi i koreni, koji su u zemlji, bila bi mu na pameti i silna naša ljetna žega i suša, koja sprži i izgori sve što je živo.“*

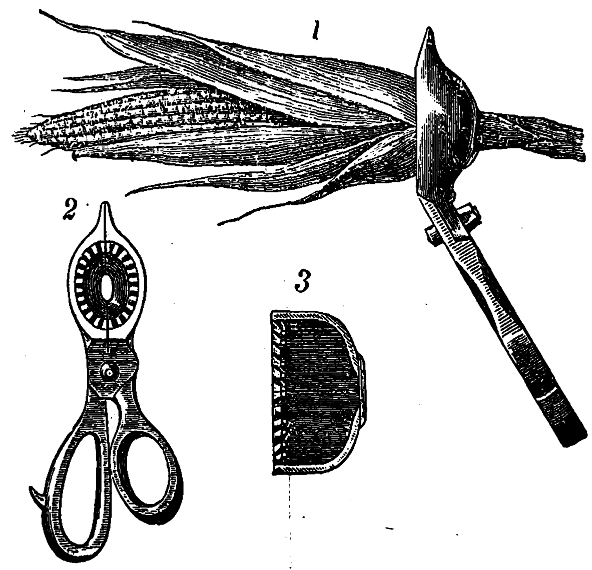
Da je naše podneblje, kako ga gospodin Adamović ovdje opisuje, i da se od našeg bilja dogadja ono što on tvrdi, nebi odavna u Dalmaciji bilo spomena bilinskome životu; a ipak mi znamo, da se naša flora broji medju najbogatije.

Na strani 6 gospodin A. kaže: *„Kako će mi zimi cvijeće uspjevati, kada pri vedru vremenu imam u dan oscilaciju od kakvijeh 20° C. na termometru!* Te da podkriepi svoju tvrdnju gospodin A. šalje čitaoca da vidi *Riassunto delle osservazioni metereologiche del prof. A. Pavlica* u V programu c. k. nautičke škole u Dubrovniku godine 1886 i na *„Jesensko vegetativno-metereologične opaske u Zadru.“* L. Adamović (svim skromno) u „Dalmatinskom Gospodarskom Listu“ godine 1887. —

Eto, dokle je gospodin Adamović svoje studije citirao, mogla je proći, ali zašto je pošao citirati studije vriednog profesura Pavlice? Zašto je pošao prišivati profesuru Pavlici što nije njegovo, i što on, kao učen čovjek nebi svojim držao? — Biti će valjda zato, da mu publika vjeruje. Nu, zato dužnost je moja popraviti pogrješke gospodina Adamovića, jer nije istina da je profesur Pavlica u svojim *Riassunto delle osservazioni metereologiche,* tiskane u V programu c. k. nautičke škole u Dubrovniku godine 1886, igdje uztvrdio, da su dnevne oscilacije topline u zimsko doba od 20° C.; niti je istina da profesur Pavlica tvrdi da za tih dana toplomjer skoči od 0° na 18° C. Da je gospodin Adamović pomnjivije čitao onaj *Riassunto delle osservazioni metereologiche* profesura A. Pavlice, bio bi se uvjerio, da u ovom *Riassunto nisu navedene* dnevne oscilacije topline. Da se gospodin Adamović samo malo razumi u metereologiju, bio bi se odmah dosjetio, kakvu je on krupnu i smješnu pogrešku napisao, jer do danas u Dalmaciji nije još niko opazio oscilaciju topline za 20° C. a neće ju nigda ni opaziti. Mogli bi se dapače na prste od lieve ruke prebrojiti ona mjesta na cielom kontinentu, gdje se samo riedko puta zabilježilo oscilacijâ od 20°.

Ja ću n. p. kazati gospodinu Adamoviću, a on se može uvjeriti, ako se potrudi do učenog profesura Pavlice, da je zimi u Dubrovniku srednja dnevna oscilacija topline 3° do 4° C., a da samo riedko puta može biti od 10° C, te da se takova oscilacija nesgadja za tihih vedrih dana, kao što gospodin A. tvrdi, nego za kišnjih dana, kada od južine okrene naglo bura (sjever) ili sjevero-zapadnjak.

Da je gospodin Adamović temeljitije i pomnjive proučio Meterologička opažanja u Dubrovniku, bio bi se uvjerio, da je zimi godine 1886 najniža toplina bila 2·6° C., a najvišja




**Slika 20.** *Mehringova ručna sprava za obrubljivanje lišća sa klipova. 1. Sprava za radnje. 2. Sprava vidjena iz nutra. 3. Prorez po prieko.*

17·3° C., ter je po tom od početka na kraj zime oscilirala toplina samo za 14.7° C.; — bio bi se uvjerio, da je najveća dnevna oscilacija bila dne 14 siečnja, i to za 7·2° C., jer je onog dana *minimum* topline bio 4·0° C., a *maximum* 11·2° C. Neka gospodin A. znade još, da se za tihih dana. kada po noći toplomjer padne na 0°, podigne se po danu samo do 6° ili 7°, a *nikada* do 18°. Toplina od 18° bilježi se zimi svakih deset godina jedanput, i to kada za više danâ zasebice vladaju žestoke južine i jugozapadnjaci. — Napokon neka gospodin A. zapamti, da su zimi kod nas tihi, vedri dani, najstudeniji dani.

Nema sumnje da nagle promjene topline hude bilju; ali ga je zato narav obdarila velikom žilavošću.

Bilje, koje je uzgojeno na mjestu gdje žive, netrpi ni iz daleka od naglih promjena topline, koliko ono, koje je presadjeno, a koje je bilo uzgojeno u postavama.

Svrha moje knjige, nije, kao što gospodin A. misli, da se uzgajaju samo *tropične orkideje, aroideje* ili *cikadeje,* jer bi onda samo o njima bio pisao; dočim tome i sličnom tropičnom bilju posvećeno je najmanje prostora.

Ja neću da gospodinu A. nabrojim bilje, koje može biti kod nas aklimatizovano; neka gospodin Adamović uzme u ruke broj 1—3 godine I *Glasnika Hrvatskoga Naravoslovnoga družtva,* koji uredjuje S. Brusina; neka ga otvori na strani 91, pa će tu naći članak sljedećeg naslova *„Uspjesi pokusa sa aklimatizacijom bilja na Rieci“* napisao *nadvojvoda Josip.* Taj članak zaprema 22 stranice, a sljedeći članak pod naslovom *„Upliv vanredno stroge zime na Rieci,“* takodjer napisan od nadvojvode Josipa zaprema tri stranice. Neka te članke pomnjivo pročita i prouči, pa će se uvjeriti, da u praksi biva malko drugčije, negoli on u svojoj glavi mašta; i naći će tu u 20 stranicâ nabrojeno svakovrstno bilje ili već aklimatizovano, ili na putu aklimatizacije.

U ostalom, u samom Dubrovniku cikasi i još koja paoma, izim onih od gospodina A. navedenih uspjevaju na polju.

Pri pisanju jedne knjige vlastan je pisac izraziti svoje nazore, ali ne svoje simpatije ili antipatije. Eto razloga, zašto ja nisam preporučio gojitbu ove ili one biline, jer se je baš moglo dogoditi, da ono bilje, koje se meni ili gospodinu A. mili, nemili se nijednome od čitaocâ.

Gospodin A. zamjera broju slikâ, ne slikam samim. On nazire neku ikonomaniju, pa bi se bio zadovoljio sa samim 50 slikâ, jer bi onda bila knjiga jeftinija. Što se broja slikâ tiče, žao mi je da nisam bio u stanju, da ih još onoliko uvrstim, koliko sam ih uvrstio, jer vidim da svi napredniji narodi nastoje, da što obilnije ilustriraju slična djela. Jedan učinak prave slova na čitaoca, a drugi slike. Najbolje pero, nije u stanju, da opiše oblik jedne biline na način, kako ga predočuje najprostija slika. Moja knjiga o cvieću u predbrojbi stajala je fiorina 6 : 80, dakle 80 novčića više, nego li je imala stajati. Da je gospodin A. sravnio cienu i obseg moje knjige, sa cienom i obsegom sličnih knjiga drugih naroda, pa da se je razpitao za troškove tiskanja i ciene slikâ, bio bi se uvjerio, da je moja knjiga surazmjerno vrlo jeftina. U ostalom, ako knjiga nevalja, kao što gospodin A. tvrdi, bolje je da je skuplja, jer se na taj način neće širiti.

Gospodin Adamović, koji toliko zamjera slikam, primjećuje pak, da nije opisan način porabe, nekih slika, n. p. noževa, zalivača itd.; to stavlja sama sebe u protuslovje, htijuć istodobno nešto *imati* i *neimati.*

Gospodin A. opaža na strani 10 da negovorim *„ništa o zemljištima u obće, koje je zgodnije, a koje nepriličnо za perivoj; kakav položaj ima imati perivoj.“* Ovom opazkom dokazao je gospodin A. da ne pozna naše zemljištne odnošaje, nit odnošaje posjeda. Nema gospodara kod nas, koji bi bio postavljen u takovom položaju, da može birati zemljište i položaj za perivoj. Ako mu je do perivoja, on mora da se prilagodi onome položaju, kojega ima i zemlji kakova je, pa da zemlju, koju posjeduje meliorira na način, da bude prikladna za perivoj.

Samo u Dubrovniku pod *graste* razumjevaju se *lonci za cvieće,* kako što se pod *peljen* razumjeva *buhač,* dočim na slavenskom jugu pod *graste* razumjeva se komad priredjena zemljišta, ogradjena ili ne ogradjena, na kojem se sije sjeme i uzgaja razsad.

Gospodin Adamović, koji toliko zamjera, što je moja knjiga debela, bio bi hotio pak uvrstiti još nekoliko poglavja. Kad on bude napisao sličnu knjigu, ja ću se radovati, budem li vidio u kojem će skladu stati ona neka poglavlja napose tiskana sa sadržajem ciele knjige. U ostalom, sadržaj svijuh poglavja, koje bi on iznova uveo, sadržan je u mojoj knjizi, samo što je porazdjeljen, gdje mi se je vidjevalo shodnije i potrebitije, izim poglavja *„O najprostijim česticam bilinskog organizma,“* i poglavja *„O oplemenjivanju i pomnožanju po putu peluda.“*

Prvo poglavje t. j. *„O najprostijim djelovim bilinskog organizma,“* moglo bi imati praktične vriednosti, ali samo onda, kada bi se temeljito razložila ciela anatomija i fisiologija bilja; no onda bi knjiga bila postala puno debља, i poprimila oblik strogo znanstvene knjige, pa bi prama tome bilo valjalo preudesiti sva poglavja.

Drugo poglavje t. j. *„O oplemenjivaju i pomnožanju po putu peluda“* nema praktične svrhe, jer tu radnju obavljaju pčele i drugi zareznici koji nalitaju na cvieće, da sisaju sok nektarija i da kupe pelud. Pčele i drugi zareznici, prenašajuć na sebi pelud, oplodjivaju daleko umjetnije, nego li je čovjek u stanju, da to izvede.

Na strani 15, gdje gospodin A. govori o bilinam, koje su navedene u dva ili više odsjeka opaža; *„jer, ko ima da što traži, a nezna baš stalno gdje će naći, neće brčkati i premetati po knjizi, te zavirivati otsjek po otsjek, nego će odmah pregledati na indeksu i tu će pročitati gdje se što nalazi“* A na strani 16 htio bi, *da izpod naslova pojedinog odsjeka, bude bio načinjen neki obćeniti pregled vrhu gojenja one stanovite skupine cvieća.* U prvom slučaju htjeo je gospodin A. da prištedi truda čitaocim, a u drugom bio bi ih slao na početak odsjeka za svaku pojedinu bilinu dotičnog odsjeka. Ja predpostavljan, da gospodin A znade, da se sve biline jednog odsjeka ne goje jednako.

Na strani, 17, 18 i 19 gospodin A. nekaže zašto ne navadja bilje, koje on cieni, da nije vriedno da se goji; a na strani 19 i 20 nava-

dja imena drugog bilja, po stanovitom *Preis courentu*, (rieč koja mu češće u ustim, te kojom, rek bi, da se je pripitomio), koje bi se po njegovom mnienju imalo gojiti. *De gustibus non est disputandum!* Samo ću reći gospodinu A., da sam ja opisao bilje, koje sam sam gojio ili vidio kako drugi goje, te danas svi napredni narodi teže za tim, da podignu ono bilje, koje imadu na kući, jer ono najsigurnije uspjeva

Na treću opazku, na strani 17, odgovaram gospodinu A. da se one krupne pogreške nestidim, te da sam prije botanizirao po Velebitu i Dinari, nego li je on Velebit i Dinaru vidio; a o tom gdje uspjeva *Alyssum saxatile* odgovorit ćemu osoba kompetentija od mene, a valjda i od njega, koji je još ptić-golić.

Pri koncu knjige postaje gospodin A. bezobrazan. Dà, bezobrazan, jer izvrće istinu i krivo je predočuje čitaocim. U mojoj knjizi na strani 1071 tiskano je: *Glasoviti gojitelji cvieća i sjemenja Haage i Schmidt iz Erfurta ustupili su nam vlastiti popis cvieća najprikladnijeg za sagovanje po sljedećim slikama"* A gospodin Adamović na strani 21 svoje knjižice, piše: *„O ovomu nema šta da rečem pošto nije radnja gosp. B. nego kako i on sam očituje prepis iz Preis-couranta Haage i Schmidta iz Erfurta.*

Ozbiljan i pošten čovjek bio bi rekao: nije istina da su Haage i Schmidt ustupili gospodinu B. popis cvieća za sagovanje, nego ga je gosp. B. prepisao iz *Preis-couranta* toga i toga, strana ta i ta. Ali gospodin Adamović nije u stanju to dosvjedočiti, dočim ja držim ovdje na izvid svakome pisma, koja sam u rečenom poslu izmjenio sa Haage i Schmidtom, i iz kojih se razabire, da sam od 12 godina s njima u neprestanom odnošaju; da sam tri puta posjetio njihov zavod, te da su mi navedeni popis blagohotno ustupili, i da je ovaj popis prvi put objelodanjen u mojoj knjizi.

Svoje neznanje pokazuje gospodin A. kada na strani 22 tvrdi: *„Gospodin B. posvećuje cieli otsjek: uresnim travam. Kako svak zna, te trave malo ko goji po perivojima. A i čemu bi? Zar mu nije dosta posla da guli i baca one, koje same niču, a kamo li još, da se uprti u sijanje takovijeh zanovnetijeh pijavica!"* Od trava opisanih u mojoj knjizi niti jedna nedolazi kao korov ili drač *(male erbe)* po njivama ili oranicam. Opisano ih je 29, a osam njih, kao: *Arundinaria, Arundo, Bambusa, Eulalia, Gynerium, Hordeum, Panicum* i *Zea* po načinu življenja i uzrasta nemogu biti korov, dočim se sve ostale goje po livadam za krmu.

Na koncu svoje knjižice pao je gospodin A. tako nizko, kako bi nizko moglo pasti samo podkupljeno i prodano pero.

Ja sam u predgovoru moje knjige rekao: *„U njoj ću vam predočiti stranom ono što sam i sam izkusio; stranom izkustvo drugih."* Dosljedno ovome, ja sam u odsjeku: *„Književnost"* naveo 19 knjiga, kojim sam se služio pri izradjivanju moje knjige.

Gospodin A. na strani 22 i 23 svoje knjižice kaže: „Tu spominje 19 knjiga, koje ćemu „biti bile pri ruci pri sastavljanju ovog djela. „No što je *čudnovato* jest to, *da* gospodin B. „*nenavodi nikakvu* ni njemačku ni francesku, „ni taljansku *knjigu, koja se bavi svestrpćijem uz-„gojem cvijeća!* Već jedino nabraja njeka spe-„cijalna djela za stanovite grane gojenja cvieća „ili za posebne skupine cvijeća. Ali ovakog „djela kao što je njegovo, dakle sveobće, ne-„spominje nikakva!"

Sa ovim gospodin A. izpušta iz svojeg pera jednu od najpodlijih insinuacija, tvrdeć, da sam izpustio napomenuti neka djela ili da dadem više vriednosti mojoj knjizi, ili da se nevidi, da moje djelo nije izvrsno, ili da mi se nedodje u trag, kojeg sam se djela služio pri izradjivanju svoga.

Ova tvrdnja gospodina A. jeste:

1. Lažna;
2. Himbena;
3. Pokažuje nam bjelodano čestitost značaja i ignoranciju gospodina A. Lažna je, jer nije istina što tvrdi gospodin A. Od knjiga, koje sam naveo, bave se sveobćim uzgojem cvieća:

1. *Manuale botanico enciclopedico popolare*, che contiene l' organografia e classificazione dei vegetali ecc. ecc., nonchè un *Lessico* di tutte le piante nostrali ed esotiche, le quali si distinguono per la loro utilità, bellezza, rarità ed altre particolarità, col loro nome botanico, italiano, francese, tedesco ed inglese, e quello del linguaggio dei fiori, la loro patria, forma, qualità, coltivazione, propagazione, uso, applicazione ecc. ecc., coll' aggiunta di un vocabolario poliglotto del dr. P. Lichtenthal." Ovo toji tiskano na glavi knjige, koja obsiže 1008 stranica velike 8ne, tiskana je sitnim slovim, a nema slika u tekstu, nego jedanaest tabla na koncu.

2. *Le Bon Jardinier*, 130 edit. par M. M. Vilmorin, Poiteau, Bailly, Naudin, Neumann, Pépin, Carrière ecc. Ova knjiga obsiže 1602 stranice sredaje 8ne, tiskana je malim slovim i ilustrirana je.

3. *Flore de Serres et des Jardins de l' Europe*, annalés gén. d' horticulture, par L. van Honste. Ovo je najveće i najsavršenije djelo na svietu. Tiskano je u folio formatu, a skorom svaka opisana bilina predočena je u naravskim bojam.

4. *Schmidlin's Gartenbuch*, neu bearbeitet von F. Nieter und Rümpler, IV auflage — Berlin 1877. Ovo djelo obsiže 1116 stranice u velikoj 8ni, a ilustrirano je su 751 slikom i 9 koloriranih tabla.

Od specialnih djela navedenih:

*a) Schmidlin's Blumenzucht in Zimmer* obsiže 720 stranica u velikoj 8ni, a ilustrirano je sa 600 slikâ; a

*b) Die Winterblumen*, von H. Gaerde obsiže 736 stranica u velikoj 8ni, a ilustrirano je su devet koloriranih tabla.

Tvrdnja gospodina A. je himbena, što hoće da zavede, čitaoce time, uvjeravajuć da su *sveobća djela o uzgoju cvieća* savršenija i točnija od *specialnih djela*, stanovite grane gojenja cvieća ili koje druge grane. Monografije i posebna djela pišu specijalište.

Ignoranciju nam svoju gospodin Adamović pokažuje, kada kritizuje predmet, o kojem se nerazumi, i sudi o vriednosti knjiga po meni navedenih u odsjeku *Književnost*, a da ih ne samo nije proučio, ali im nije nigda ni koricu vidio

Značajnost pak svoju gospodin A. nam pokažuje, kada pušta iz pera podlu insinuaciju, mjesto da ozbiljno i tvarno dokaže kako sam




**Slika 21.** *Sprava proti zareznicim.*

se pri izradjivanju knjige služio ovim ili onim djelom, kojega nisam naveo, te sam prepisao od strane *X* do strane *Y*. Da je gospodin A. ozbiljan i dorasao kritičar, bio bi neveo originalan tekst iz dotične knjige, te ga sravnio s mojim prevodom, ali gospodin Adamović nije u stanju da šta takova dokaže.

I ovim zaključujem, prepuštajuć štovanim čitateljim, da oni sude izmedju mene i gospodina Adamovića.

**P. L. Biankini.**

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Mehringova ručna sprava za obrubljivanje lišća sa klipova**, slika 20. — Ova sprava naliči nožicama; kad je zatvorena, ostavlja otvor od trih vrhova, kako što nam slīčica 2 naše slike kaže. Oštrice su izdubljene, te su na unutarnjem rubu providjene oštrim nožicama. Kad se ima oluštiti lišće sa klipa, uhvati se čisti kraj klipa lievom rukom, a desnom uzme se sprava i otvori se, na isti način, kako se otvaraju nožice, pa se s njom zahvati klip na strani gdje je lišće, tako, da kad se stisne sprava, ona odreže lišće na podanku, dočim se zubovi zahvate u lišće, i drže lišće čvrsto. Sad se desnom rukom drži sprava čvrsto, a lievom se rukom izvadi klip čist od slame. Onaj zub što se vidi na jednoj od ručica, služi za odstranjivanje nitih od pjestića, koje se nalaze izpod klipa na klipu. Ovakove sprave za obrubljivanje ili oluštivanje lišća sa klipova gradi T. H. Mehring iz Niobara u Nebraska (Sjeverna Amerika).

**Sprava proti zareznicim**, slika 21. — Ova sprava jeste jedna jednostavna staklenica, koju preporuča „Société centrale de produits chimiques" u Parizu, u svrhu da se brane biline od zareznika. Ova staklenica izim glavnog otvora na vrh grla imade četiri postrana otvora, pa se dade po volji ili ovjesiti, ili smjestiti stoječe. U ovu staklenicu ulije se ono zareznikomorno sredstvo (insekticid) koji se želi, pa ono po mnienju izumitelja ove sprave, ima svojstvo da drži daleko zareznike, bez da hudi bilju. Francuzi zovu ovu spravu *Evaporateur permanent finet*, a izumitelj tvrdi, da ako se redovito nadolieva zareznikomornom tvari, da nema boljeg sredstva za odstranjivanje zareznika što je. Da se na ovaj način drže daleko zareznici bolje nego li kadjenjem.

## Gospodarske Viesti.

Svibanj je dosad bio posve povoljan za vegetaciju; uz dostatnu toplinu i surazmjernu vlagu sve bujno uspjeva.

* * *

U onim mjestim, gdje je lani bilo mildewa (Peronospora viticola) na lozju, kako što i u svim onim mjestim gdje ljeti neuzfali vlage, imali bi se gospodari latiti škropljenja sa jednom od raztopina modre galice, jer inače mogu od mildewa izgubiti svu ljetinu. Najsigurnije liečenje mildewa, jeste preventivno liečenje, t. j. liečenje prije nego li se trusje razklica, te prije nego li se mycelium razgrani u mesophylu lišća.

* * *

Pišu nam iz Vodicâ na 13 svibnja. I nas je pohodila tuča ove godine na 26 pr. m. — Došla je u dva navratka i to zapadnjakom. Trajala je prvim navratkom 17 časa, drugim 7. Štete nije velike. Bajame, višnje i vinogradi dobro do sada stoje, žitija poimence ozimine nastradale su bile zadnjimi ledovi, dočim su jarine ili ljetni usjevi veoma dobri. Tuže nam se iz Zatona, Murtera, Betine, Jezera i Kaprija, da je tamo tuča naniela znatnoga kvara.

* * *

Kako je napredno gospodarstvo u Danskoj, i kako ono cvate, razabrati će svaki kada bude znao, da se iz Danske svake godine izvaža do 73 miljuna jaja.

* * *

U županijam Riečko-Modruškoj, Ličko-Krbavskoj, Požezskoj i Sriemskoj ubiveno je do konca ožujka t. g. godine: 2 medvjeda, 44 vuka, 55 lisicâ, 3 divlje mačke i 117 kunâ. — Za ubijenu zvierad izplaćeno je 329 $^{1}/_{2}$ forinta novčane nagrade.

* * *

U Našicâ osnovat će se tvornica tanina. To će biti treća tvornica tanina u Slavoniji, jer već jedna takova tvornica postoji u Županiji, a jedna u Mitrovici.

* * *

Za srpsku državnu ergelu kupljena su u Carigradu tri pastuha arapske pasmine.

* * *

Za nižu vinarsku i voćarsku školu, koja se ima još ljetos zasnovati u Krajini (Srbija) narod krajškog okružja dobrovoljno je doprineo 71,654 dinara ili 35,827 forintih.

* * *

Naredba za Češku, kojom se odredjuje bezplatno anilovanje umjetnog gnoja na agrikulturno-kemičkom pokušalistu u Pragu ostaje u podpunoj kriepostí sve do konca ožujka 1890.

* * *

K. Wesenauer iz Mondsce utovio je jedno odojče Yorkshir pasmine križane sa domaćom u 10$^{1}/_{2}$ mjesecih t. j. od 2 svibnja 1888 do 15 ožujka 1889, tako, da je ono težilo 230 kg.

* * *

Odbor francuskih vinogradara priredjuje jedan narodno gospodarski sastanak uz medjunarodni poljodjelski sastanak, koji će se držati u Parizu u srpnju mjesecu.

* * *

Usljed toga što se taljansko vino nemože izvažati u Francusku radi visoke carine, nastojala je taljanska vlada prokrčiti put svojemu vinu u Švajcarsku i Njemačku, ali tim je naniela štete Austrougarskoj vinskoj trgovini, jer sada taljanska vina prave našim na rečenim tržištim konkurenciju.

* * *

Neki de Chardonet znade priredjivati staničevinu tako, da iz nje pravi tanku, čvrstu nit, koja se dade presti i tkati popnt svile.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

*A. Odgovori.*

*41. Molim, vas, kako se priredjuje razsol za čuvanje jaja?*

*S. B. u B. (Slavonija).*

Razsol se priredjiva iz biele soli i vode. – U vodi raztopi se malo po malo toliko soli, dok n. p. krompir izpliva. Poznato je da u čistoj vodi krompir tone dočim kad se u njoj raztopi soli postane gušća, pa krompir izpliva.

*42. Molim vas, kako se pravi sapun za domaću porabu?*

*J. P. u P. (Zadar).*

Uzme se 5 kg. živoga vapna, te se zagasi vodom, dok postane gusta kaša. Ovoj se kaši odmah doda 5 kg. vapnenaste sode (soda calcinata), pa se ovoj smjesi uz neprestano miešanje dolije 40 litarâ vrele vode. Kad se je sva voda doliela izmieša se opet, pa se pokrije vidrica daskom i postavom da ostane zadušeno, te se pusti da počiva 16 do 20 satih. Nakon tog vremena odlije se bistri dio, a zaostaloj taložini dolije se opet 15 litara vrele vode, te se opet pokrije i zaduši, te ostavi da počiva 6 do 8 satih. Sad se ona lukšija što se je prvo odliela iz vidrice ulije u kotao, te postavi na vatru, pa joj se doda 7 ½ kg. loja, ili 7½ kg. prostog ulja, ili 15 kg. tustih odpadaka, pa nastoji da sve skupa neprestano vrije za 6 satih vremena. Kad je prošao 1 sat vremena odkad je počelo vrieti, dolije se malo po malo ona druga lukšija, koja se je dobila od ono 16 litara vrele vode, koja se je doliela taložini pokle se je odliela prva lukšija. Nakon 6 satih kuhanja, doda se smjesi u kotlu 1¼ kg. proste kuhinjske soli, te se nastoji da kuha još ¾ sata vremena. Kroz to vrieme napravi se u kotlu na vrhu tekućine kao gusta kaša, digne se kotao sa vatre, a kašu se kupi šupljačom i stavlja u kalupe. Kalupi se pospreme na zračnu i sjenastu mjestu, dok se prosuši, a kad se prosuši reže se na komade, te čuva do porabe. Obširnije o pravljenju sapuna čita se u broju 8 „Gosp. Poučnika“ od god. 1882.

Sapun se još pravi na način kako sliedi: Uzmite 2 (dva) kila loja, 1 kilo sode, pô kila vapna i 14 litara tekuće vode ili kišnice. Kad vam uzavri voda, uspite u nju sodu i pustite da vri još za nekoliko trenutaka. Vapno metnite u poveći drven sud, te ga zagasite onom već pripravljenom raztopinom sode i pokrijte dobro sud kakvijem starijem sukancima ili biljcima. Kad prestane vapno da kipi, a rastopina se izbistri, bacite loj u kotao i ljevajte na njega pripravljenu rastopinu toliko dok ga ona posve pokrije. Sad naložite tihu vatru pod kotlom i pustite da polagano vri. Nemojte ništa miješati nego dolivajte na sapun malo a malo rastopinu sode i vapna. Kad sapun bude tako polagano vrio tri bezprekidna debela sata, osolite ga šakom soli i pustite ga da još pô sata vri, te ga skinite s vatre. *Bieli sapun*, što ste ga tako napravili, uspite u drugi kotao i doljevajte mu preostalu raztopinu sode i vapna navisivši kotao opet na vatru. Sad neka vam sapun u tom drugom kotlu vri još za pô sata, skinite ga s vatre i izlijte ga u kalup ostavivši ga preko noći da tako stoji. Sutradan izvadite ga iz kalupa, te ga odmah izsjecite na komade. Hoćete li *crna sapuna* onda u drugom kotlu neka vam sapun vri za sat i pô vremena, izlijte ga u kalup, ostavite ga za nekoliko dana, pa ga onda sjecite.

**Frano Radić.**

*43. Koju vrsti grmova i stabala, izim vrba, daju mladice i pruće, koje se može rabiti za pletivo?*

*I. S. u K. (Bosna).*

Sljedeća slabla daju mladice, od kojih se priredjuje pruće za pletivo: 1. Bieli dren ili biela sviborina *(Cornusalba)*, goji se često po vrtovih. Razplodjiva se sadjenicama, a uspjeva u svakoj zemlji. Stariji grmovi daju baš liepo, tanko i dugo pruće, koje je radi svoje boje prikladno za birana pletiva, ali ne tjeraju obilno mladica, kako vrbe. 2. Sibirska drenovina *(Cornus sibirica)* tjera jako tanke i posve gibive mladice, ali nisu duge, kako od prve vrsti. – Mladice su crnjene, te su prikladne za birano pletivo. 3. Svib *(Cornus sanguinea)* je jako razprostanjen, nema skoro živice bez sviba. Daje priličan broj jako čvrstih i žilavih mladica, ali su one kratke. 4. Liešnjak *(Corylus avellana)* daje jako duge i čvrste žilave mladice, koje se dadu razciepiti na tanko, te se na taj način dobije izvrstno gradivo za pletivo. 5. Krkavina *(Rhamnus frangula)* dolazi po vlažnim šumam i gajevim. Daje čvrsto žilavo pruće, koje se rabi za prosto pletivo. 6. Jagnjed *(Populus nigra)*, pokraj rieka tjera iz podanka dugih, tankih mladica, koje se rabe za prosto pletivo ali nisu čvrste i gibive. I mladice od jablana *(Populus pyramidalis)* nisu za pletivo, dapače jablan hudi vrbam, ako se goji u njihovoj blizini. Kanadeška topola *(Populus monilifera)*. Daje dugo prosto pruće, koje se rabi za prosto pletivo. Ljubi hranivu crničnu zemlju. Raste jako brzo, a dade redovito sjeći, te uzgajati nizko kako vrba. Čivit *(Indigofera Dosna)*. Potiče s Himalaje, a goji se odavno po perivojih, kao uresan grm. Tjera puno čvrstih, žilavih, a dugih i tankih mladicâ. Nešto je osjetljiv na studen, pa prozebe ako je zima ljuta.

Naš suradnik gospodin Radić, šalje nam i sljedeći odgovor:

Osim različitih vrsti vrbâ od kojijeh se mladice upotrebljuju za pletenje, ima još i drugih stabala i grmova što daju mladice za istu svrhu, a to su: breza, različite topole, jablanovi, stablike od pavitine *(Elemalis Vitalba)*, te omorikove i borove žile. Od omorikovih žila pletu se ne samo dugotrajni košići, već se čine i čvrsti konopi. Za ovu zadnju svrhu, oljušti se žilama kora, razciepaju se na tanke i slabije žice, te se dobro prokuhaju u pepelovoj lužiji.

**F. Radić.**

*44. Imadoh 30 litara dobrog bielog pečenog vina, koje mi se pretvorilo u ocat. Molim vas što je uzrok, da mi se je vino u ocat pretvorilo i kako da ga popravim?*

*D. M. u S. (Dubrovačka).*

Da vam se je vino u ocat ili kvasinu pretvorilo, uzrokom je kvasinova gljivica *(Mycoderma aceti)*. Njeno trusje ili za vrienja u mastu, ili pak u slabo začepljenom sudu, u kojem ste držali vaše pečeno vino, došlo je sa zrakom, te se je na vinu razklicalo ili razvilo. Kvasinova gljivica za svojeg razvoja u vinu imade svojstvo, da raztvori žestu (alkohol) koje vino sadrži u kvasinovu i ugličnu kiselinu. Takovom vinu nema više lieka, jer je izgubio svoju glavnu sastavinu, naime žestu a dobilo je novu, naime kvasinovu kiselinu. Nastojte da se pretvori sasvim u kvasinu, imat ćete izvrstnu kvasinu, koja može biti vriedna, koliko dobro vino. U napried budite oprezniji za vrienja, jer biele vrsti vina, osobito ako su od dobra grožđa, a i crne vrsti, dobra vina, lako ciknu. – Valja nastojati da prevrija zatvoreno t. j. da zrak do masta nebude imao izravna pristupa, a i kašnje ne valja puštati zraku slobodan pristup do vina, jer u zraku imade uvjek trusja od svakovrstnih gljivica, koje mogu da prouzrokuju vinu razne mane i bolesti.

*B. Nova pitanja.*

*45. Na koji način (izim okuliranja) i u koje doba je najbolje navrćati ruže? Da li je odmah odstraniti trnje sa postava (šipka) ili je pričekati da samo uvehne? Kada je najshodniji čas za obrezavanje ruža?*

*M. J. u Z. (Hrvatska).*

*46. Što prouzrokuje konjima zazubnice? Na koji se praktični način mogu na brzu ruku izliečiti?*

*V. Z. u S. (Split).*

*47. Osumporio sam vinograd, ali nakon 24 sata udari kiša. Molim vas jeli sumpor djelovao i jeli ostao djelatan ili moram na novo sumporiti?*

*V. Z. u S. (Split).*

*48. Imadem opola, kojeg sam u ožujku pretočio u čiste osumporene bačve. Kada tog vina iztočim iz bačve, bistro je kano sunce, ali dok malo postaje u staklici, izmuti se, bez da izgubi ni teka, ni dobrote, ni jakosti. Molim vas, što je uzrok da se vino izmuti, te kako bi mu mogao izliečiti rečenu manu?*

*V. Z. u S. (Split).*

*49. Iman Saccharometar ili sladomjer Balling-ov. Molim vas, bi li s njim mogao da opredjelim kolikoću ekstrakta (sostanza estrāttiva) u vinu; a kad bi mogao poučite me, kako bi imao postupati?*

*A. G. (Korčula).*

*50. Ako obstoji poseban gustomjer za opredjeljivanje rečenog ekstrakta, molim vas, kažite mi gdje se nabavlja i uz koju cienu?*

*A. G. (Korčula).*

*51. U koju se svrhu upotrebljuje gustomjer za vino (Weinwage)?*

*A. G. (Korčula).*

*52. Kažite mi, molim vas liepo, koliko treba raztopiti kalija u 250 cc. destilovane vode da se opredieli kiselina u rinu pomoću kiselomjera sustava Molleukopf?*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bilj predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.

P. n. čč. gg Zanki P. — Nisiteo P. — Kundić M. — Glušćević A. — Nöthig J.

— Č. g. Milić D. — Dva primjerka knjižice „Mane i bolesti vina“ odposlali smo vam.

— Č. g. Miošić F. — Samo 1 forint.

Sl. Obć. Puč. Škola - Sušak — Zatražene knjige biti će te već primili.

— Č. g. Glušćević A. — I vi „Buhač“ i „Duhan.“

— Č. g. Delak P. V. — Hvala vam, barometrične visine ne priobćujemo.

— Č. g. Koričić A. — Bilo bi vrieme da nam pošaljete ono for. 7½, koje smo izručili gosp. S. uslied vaše molbe.

— Č. g. S. K. - Dubrovnik — Stroj za izrezavanje hartije za kite od cvieća prodaje F. J. Schilling u Beču, III. Reisnerstrasse 2.

— Č. g. Luković T. — Karbolna kiselina ostavlja mrlje na rubenini, i te se mrlje težko odstranjivaju. Kušajte ratrieti dotičnu rubeninu na livadu za sunčana dana, pa dotična omrljana mjesta iskvasite opetovano put daždevicom.

— Č. g Barišić A. — Broj 1 i 5 odposla li smo vam na novo.

— Č. g Zokić T. — Odrasli slavulji, pa da se ulove najvećom pomnjom, te da se najvećom pomnjom njeguju, težko ostanu živi.

— Č g. Milinković V. — Vrtlari u Alsaciji gnoje sparoge sa kuhijskom soli. Oni pospu po zemlji oko svake sparoge pô do 1 kg. soli.

— Č. g. Bušić A. — Kokošiju pasmine Wyandotte prodaje J. Dirnhofer iz Perg-a (Gor. Austrija).

— Č g. Jurinić G. — Da se čadja ne hvata dimnjakâ, običavaju ih mazati iz nutri smjesom, koju priredjuju na način kako sliedi: Zagase malo po malo 3 diela živoga vapna, pa dobivenoj kaši dodadu 1 dio pepelike. Dobro sve izmješaju, pa ovoj smjesi dodadu malo po malo pô diela solno kiselog vapna.

— Č. g. Fabrović S. — One uši, koje ste nam poslali, ono je tako zvazi bieli medič *(Aspidiotus Rosae)*. Napada samo, deblo, grane i mladice, ali nikad lišće. Sad bi ga težko iztriebili, jer je u ovo doba godine težko raditi oko ruža. — Ove zime natarite sva debla, grane i mladice raztopinom od zelene galice, ili vapnenim mliekom, kojemu valja prije primješati nešto govedje balege.



U ZADRU 1889. Brzotiskom „Narodnoga Lista“.

Godina ... Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 11

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Lipnja 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Lipnja 1889.

## Promicimo obrte.

Amerikanska i Australska konkurencija, a i konkurencija kontinentalnih država dovela je ciene plodina gotovo na bez cienu.

Najrazboritiji, najumniji, najpraktičniji gospodar nemože danas da izpliva od troškova, ako se bavi jedino poljodjelstvom odnosno obradjivanjem posjeda.

Slabe su kamate, koje on dobiva za veliki trud, koji ulaže.

Uz svu slabu cienu plodina, uz nerodice i nepogode, poljodjelstvo nosi najteže porezno breme, koje ne stoji u nikakvom razmjeru sa koristi, koje ono nosi.

Zemljarina ne opredjeljuje se po dohodu, nego po razredu, u koji je zemlja uvrštena, pa da ne nosi gospodaru nikakove koristi.

Trgovačka i obrtnička poduzeća jesu daleko koristonosnija poduzeća, pa ipak ne nose porezno breme, koje nosi gospodarstvo.

Današnje stanje nemože da uztraje. Tko ne propadne u ruke kamatara, taj gleda da se razkrsti gospodarstvom i da se seli, a selenjem obično mienja zanimanje, jer uz svu ljubav za vlastništvom, uz sve dražesti naravi, ima toliko neugodnosti, da nevidi časa, da ih se rieši. I jači duhovi klone, pod pritiskom neprestanih razočaranja.

Samo poduzetni gospodari, koji na sve moguće načine nastoje, da pridignu svoje prihode, samo se oni još uzdrže, ali ne napreduju.

Ovo stanje stvarih prouzročilo je obće nepovjerenje. Ovo nemože da ustraje. Danas ostaje nam samo jedan put, naime da zavedemo obrte, i to takove obrte, koji bi našim surovinam dali veće vriednosti, i omogućili laglji pristup u svietu.

Koža se ježi čovjeku, kada vidi, kako se na tovare raznašaju naše surovine u strani sviet, odklem nam se pak povraćaju priredjene, te smo ih usilovavi kupovati za skupe novce.

Istina je, kod nas nema naobrazbe, glavnicâ, premda su naobrazba i novac glavni faktori za promaknuće obrta, ali za to nisu za nas ni velika obrtnička poduzeća, koja traže velikih glavnica, jer bi onda sva dobit išla na korist glavničara.

Kod nas se ljeti mlieko često prolieva na guojište, a istodobno uvaža se maslo i sir iz dvora, jer nikome ne dolazi zdrava namisao da uredi sirarnicu, po novijim zahtjevim, ili da združi gospodare u sirarsko družtvo.

Kod nas se izvaža rujevina i krka (borava kora), jer niko neće da se odvaži, da osnuje tvornicu tannina.

Kod nas se svršava drop na gnojište, jer niko neće da se odvaži, da ga uporablja, da vadi iz njega sriešnu kiselinu, treslovinu ili oenocyanin.

Kod nas se uvaža alkohol od raži i krompira, da se ljudi truju, a našu dropulju neće niko da se odvaži da ju prekapljiva u alkohol.

Kod nas se kože izvažaju porušene, crieva posoljena, a niko neće da se odvaži da stroji kože i priredjiva crieva.

Naše se kosti izvažaju u bezcienu, a zemlja nam izjalovila, jer niko neće da se odvaži da od kostiju priredjiva superfosfate ili da ih melje u košteno brašno.

Naša vuna izvaža se u runu, često i ne izprana, a niko neće da uredi predionice i tkaonice.

Naši kožurci prodavaju se bezciene na stranim tržištim, a niko da bi uredio svilarnicu.

A šta da rečemo, o našem vinu, o našem ulju, o našem mirodijskom bilju, o našoj marvi, o našem voću itd. itd.?

Ima i drugih obrta, koje naši odnošaji neće dopustiti, da se lako i brzo razviju, ali navedeni, koji su jednostavni i recimo primitivni, mogli bi liepo uspjevati, kad bi podhvatnici imali potrebita obzira na odgovarajući konsum, i na naše prometne odnošaje.

A glavnice, pitati će mnogi?! Glavnice dolaze za poduzećim, nema lakomijeg svieta, do glavničara, kad je izgled dobrim kamatama. A kada bi kese domaćih novčara ostale zatvorene, ostaje udruživanje.

Samo što se hoće više poduzetnosti, više odvažnosti, a i više vjere. Današnje apatično stanje, vodi nas k propasti!

## OENOBAROMETAR.

Mnogi nas zapitaše, kako je sastavljen oenobarometar, kojeg rabe na carinarskim uredim u Francuskoj, te dali točno pokazuje. — Oenobarometar kojeg rabe francuske carinare za opredjeljivanje estrakta vina, izradio je Houdarta. On je sastavljen na istom temelju kako obični vinomjeri i gustomjeri. Gornji dio t. j. kazalo razdieljeno je na 16 ili 18 djelova, te svaki ovaj dio kaže nam jedan stupanj gustoće. Pojedini stupanj je opet razdieljen u 5 djelova, tako da se mogu lako čitati i desetinke

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu.

(Nastavak vidi broj 10).

a) *Gnoj bez ikakove primjese.*

Kup gnoja težio je dne 5 veljače 6000 kg., a dobio je osoke ili gnojnice:

| | | Suhih tvarih. | Dušika. | Fosf. kis. | Kalija |
|---|---|---|---|---|---|
| Dne 12 velj. | 96 lit. su | 1140 gr. | 150·9 gr. | 11 2 gr. | 521·8 gr. |
| „ 2 trav. | 220 „ „ | 2420 „ | 295 6 „ | 20·2 „ | 931·6 „ |
| „ 11 svib. | 336 „ „ | 4368 „ | 422·5 „ | 42·5 „ | 1705·4 „ |
| Ukupno . | 652 lit. su | 8228 gr. | 869·0 gr. | 73 9 gr. | 3158·8 gr. |

Kolikoća amonijaka opredieljena je samo u gnojnici, kojom se je polio gnoj dne 11 svibnja. Svaka litra gnojnice sadržavala je 0·7975 grama dušika u obliku amonijaka. Ako se po ovom sudi i ostalo, to je sa gnojnicom dobio gnoj 547 gr. dušika u obliku amonijaka.

Dne 16 rujna, kad su svršile kušnje, i kad se je gnoj vozio na polje, težio je kup gnoja samo 43511 kg., a gnoj je bio posve raztrošen.

Raztrošeni gnoj sadržavao je:

| | | |
|---|---|---|
| Suhih tvarih | 16·80 | po sto |
| Ukupna dušika | 0·364 | „ „ |
| Dušika kao amonijaka | 0 0053 | „ „ |
| Dušika u obliku salitr. | — | „ „ |
| Fosforne kiseline | 0·187 | po sto |
| Kalija | 0 640 | „ „ |
| Vapna | 0·286 | „ „ |
| Magnezije | 0·160 | „ „ |

Po tom u kupu gnoja bilo je:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Gnoja ukupno | 6000 kg. | 660 kg. | 6660 kg. | 4350 kg. |
| Suhih tvarih | 1021·8 „ | 8·23 „ | 1030·0 „ | 730·8 „ |
| Ukup. dušika | 17·46 „ | 0·87 „ | 18·33 „ | 15·83 „ |
| Dušika kao amonijaka | 1·14 „ | 0·55 „ | 1·69 „ | 0·23 „ |
| Dušika kao salitrovine | | | tragova | |
| Fosf. kiseline | 7 98 „ | 0·07 „ | 8·05 „ | 8·13 „ |
| Kalija | 25·02 „ | 3·16 „ | 28·18 „ | 27.84 „ |
| Vapna | 12·18 „ | — | 12·18 „ | 12·44 „ |
| Magnezije | 6·30 „ | — | 6·30 „ | 6·96 „ |

Gnoj bio je uvjek jako vlažan. Na početku kušnje sadržavao je 83 po sto vlage, pa uz sve izhlapljivanje vlaga je prirasla, te je na koncu kušnje sadržavao 83.20 po sto vlage, premda se nije polievao osokom od 11 svibnja do konca rujna.

Razmjer izmedju dušika i suhih tvarih ostao je sliedeći:

| | Suhih tvarih. | Ukupno dušika |
|---|---|---|
| Imao je gnoj u početku | 1030 kg. | 18·33 kg. |
| Ostalo je na koncu kušnje | 730·8 kg. | 15·83 kg. |
| Po tom bio je gubitak | 299·2 kg. | 2 50 kg. |

U postotcim iznašao je gubitak od prvobitne množine za suhe tvari 29 po sto, a za ukupni dušik 13 6 po sto.

Iz ovog se vidi, da je suhih tvarih izgubljeno, koliko za prve kušnje, dočim, da je izgubljeno puno manje dušika.

Iz ovog se zaključuje, da vlaga prieči izhlapljivanje dušika. Ovdje je napomenuti, da prekomjerna vlaga, i ako prieči izhlapljivanje dušika, da može da prouzrokuje drugih šteta, kako što je izpiranje solih itd.

Gubitak dušika nemože se prepisati gnjenju, nego množini lako hlapljivog amonijaka, kojeg je gnoj u početku sadržavao.

Nestalo je 2·5 kg. dušika; na koncu kušnje ostalo je 0·23 kg. dušika u obliku amonijaka, po tom dolazi 2·73 kg. dušika kao proizvod guijenja t. j kao amonijak i dušikov plin. U kupu gnoja bilo je 1·69 kg. dušika, kao amonijak; ako se ovaj broj od gornjeg odbije, dobijemo 1·04 kg. dušika, koji je za gnijenja uzet u obliku hlapiva proizvoda.

I ova kušnja je dokazala, da u gnoju čuvanu bez primjesa, neostaje dušičnih spojiva, kako što su amonijak i salitrovina.

Iz navedenog dade se zaključiti:

1. Gnoj polivan gnojnicom, ali bez ikakove primjese, gubi isto toliko ustrojnih, humus starajućih sastavina, koliko gnoj čuvan bez gnojnice.

2. Gubi se nešto manje dušika, ali još uvjek 13·6% od prvobitne množine.

3. Preostali dušik i u ovom slučaju, ostao je skorom vas u ustrojnim spojivim. *(Sliedi).*

stupnjeva. Na vrhu kazala je ništica, a na donjem kraju obično broj 16. Čim je gušće vino, odnosno, čim imade više estrakta, tim oenometar manje toni, a više kazala ostaje nad vinom, a protivno čim je vino redje t. j. čim imade manje estrakta, tim oenobarometar više tone, odnosno ostaje mu manje kazalo nad površinom vina.

Za izvadjanje kušnje hoće se 200 kubičkih centimetara vina, u koje se oenobarometar ima uroniti. Stupnjevi na oenobarometru odgovaraju gustoći kako sliedi:

Ništica na oenobarometru odgovara specifičnoj težini 0·986, a broj 14 na kazalu odgovara specifičnoj težini t. j. spec. tež. vode pri toplini od 15° C.

Pretvorba stupnjeva je po tom sasvim jednostavna radnja.

| Stupanj | | specif. težini |
|---|---|---|
| 0 | odgovara specif. težini | 0·986 |
| 1 | " " " | 0·987 |
| 2 | " " " | 0·988 |
| 3 | " " " | 0·989 |
| 4 | " " " | 0·990 |
| 5 | " " " | 0·991 |
| 6 | " " " | 0·992 |
| 7 | " " " | 0·993 |
| 8 | " " " | 0·994 |
| 9 | " " " | 0·995 |
| 10 | " " " | 0·996 |
| 11 | " " " | 0·997 |
| 12 | " " " | 0·998 |
| 13 | " " " | 0·999 |
| 14 | " " " | 1·000 |
| 15 | " " " | 1·001 |
| 16 | " " " | 1·002 |
| 17 | " " " | 1·003 |

Ako mi kušamo jednu vrst vina pri toplini od 15° C., te u tom vinu uroni oenobarometar do mjesta gdje na kazalu odgovara broj 10·5, odnosno do stupnja 10·5, to je specifična težina vina 0.996 5 t. j. jedan litar toga vina pri 15° C. teži 996½ grama.

Ali specifična težina vina ne ovisi samo od estrakta, nego i od alkohola; kad nam je poznata samo specif. težina estrakta mi nemožemo ništa da zaključimo, ako prije ne opredilimo specifičnu težinu alkohola, jer množina estrakta, samo deferencijom specifične težine obodvojih dade opredieliti.

Houdart je tu deferenciju izračunao na estrakt vina posušen pri 100° C., pa je sastavio jednu skrižaljku na kojoj, pomoću broja koji nam kaže njegov oenobarometar kad se uroni u vino, te pomoću žestine toga vina t. j. pomoću postotka alkohola, doznade se za kolikoću estrakta dotičnog vina.

Ako ćemo da nam Houdartova skrižaljka točno kaže, valja da smo točno odčatali broj doklen se je oenobarometar uronio u vino, da smo točno ebullioskopom ili Saleronovim kotlom opredielili žestinu vina, a to sve pri 15° C. — No pošto pri mjerenju oenobarometrom i pri opredjelivanju žestine vina nije uvjek moguće svesti vino na 15° C. napravio je Houdart jednu drugu skrižaljku, po kojoj se lako izpravlja diferencia topline.

Da li ćemo na ovaj način sredstvom oenobarometra i skrižaljka moći točno opredieliti množinu estrakta zavisi: *a)* od točnosti kojom je gradjen oenobarometar, *b)* od naravi estrakta vina.

Prvo pitanje zavisi od onoga, koji gradi spravu, premda se svako ne točno kaživanje oenobarometra dade lako ispraviti. Drugo pitanje zavisi od naravi vina odnosno od njegovih sastavina i razmjera izmedju njegova estrakta i drugih njegovih sastavina. U mnogom slučaju doznala se je točno množina estrakta, jer se kašnje kušalo izparivanje, no u mnogom slučaju kazao je oenobarometar 0·2 do 0·3 po sto estrakta više ili manje, nego li ga se opredielilo u dotičnom vinu izsušivanjem.

Dr. **B. H.**

## Deset zapovjedih za one koji se kupaju.

Čistoća tiela postizava se najbolje kupanjem. A čistoća tiela je prvi uvjet zdravlja.

L. Krüger predsjednik družtva za čuvanje zdravlja u Hamburgu, čovjek velikog iskustva sastavio je sliedećih deset zapovjedi za one, koji se kupaju, a mi ih priobćujemo, e da se i gospodari s njimi okoriste:

1. Ne kupaj se, ako si jako uzrujan, niti ako si tužan, niti ako si odveć veseo.

2. Ako ti je naglo pozlilo, ili ako se odavno slabo ćutiš, nekupaj se.

3. Ako si bdio u noći ili ako si se preveć izmorio, ne kupaj se prije, dok ne odpočineš nekoliko satih.

4. Ako si puno jeo, ne kupaj se, a poništo se ne kupaj ako si popio puno žeštičnih pića.

5. Na kupalište idi polako, umjerena koraka.

6. Prije neg se počmeš kupati, razpitaj se, koliko je more ili voda duboka, te odkud vlada struja i dali je jaka.

7. Ne svukuj se naglo i brzo, nego polagano, ali dok se svučeš baci se u more ili u vodu.

8. Skoči na glavu, jer glava mora prva da se smoči. Ne znaš li skakati na glavu, a ti se brzo smoči i zaroni, da ti se glava brzo smoči. Ono hoću neću uroniti, osobito kada se stoji nogam do koljena ili do polovice tiela u vodi hudi zdravlju.

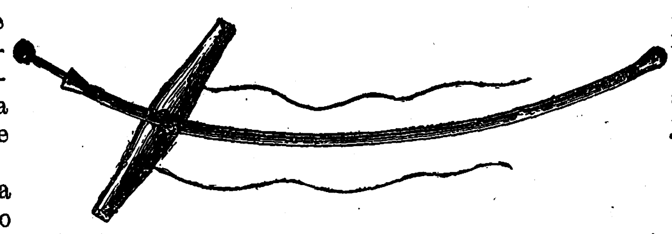
9. Ne stoj dugo u vodi, osobito pak ne, ako nisi najčvršćeg tjelesnog ustroja.

10. Dok si se okupao otari se i natari se dobro, da potakneš krv na jače kolanje; obuci se brzo, pa hodaj.

## U koju se svrhu primješava krmi fosforno-kiselog-vapna.

Poznato je da biline crpe fosfornu kiselinu iz zemlje, a da ju životinje crpe iz hrane; poznato je takodjer da fosforna kiselina u spoju sa vapnom jeste glavna sastavina kostiju. Fosforno kiselo vapno ne ostaje u životinskome tielu nepromjenjivo, nego je podvrženo neprestanoj promjeni, kako što sva druga tvoriva.

Iztrošena i izrabljena tvoriva izlučuje tielo iz sebe, da ih nadoknadi ili nadomjesti novimi. Ako hrana koju podajemo blagu ne sadrži dosti fosforno kiselog vapna, onda ga uduzimlje od zalihe u tielu, pa usljed toga dotična živo-



**Slika 22.** *Hauptnerov smrek proti nadmu (Timpanitis).*

tinja mršavi i slabi, a najzad se na njoj pojavi ingleska bolest i kostobolja ili kostolom.

Nema sumnje, da skorom u svim livadnim travam ima fosforne kiseline i vapna, ali često put je ta kolikoća tako malena, da ne dotiče potrebam životinskoga tiela.

Čim krma sadrži više fosforne kiseline i vapna, tim će kosti biti čvršće, te u obće teži kostur.

Sieno sa nizina i močvarnih livada, sadrži puno manje fosfornih soli i vapna, od siena sa briegova i visokih ravnica, te u obće sieno sa predjela, koji ne obiluju vlagom.

Dobra krava muzara, od koje se izmuze na dan 12 litara mlieka, oduzme se tim mliekom iz tiela 45 grama fosforno kiselog vapna.

Ako dotičnu potrebitu kolikoću fosforno kiselog vapna ta krava nema u sebi, onda se iz nje ne može izmusti 12 litara dobroga mlieka.

Iz ovoga se vidi da pametno rade oni, koji krmi primješavaju fosforno kiselog vapna u svrhu, da povećaju dojnost muzara. Predje životinje imadu veću potrebu fosforno kiselog vapna od muzara, jer im isto služi za tvorbu zametka, kojeg nose u utrobi. S toga podavajmo blagu fosforno kiselog vapna, a to ćemo najbolje učiniti, ako budemo posipavali livade i pašnjake brašnom od kostiju i ako krmi, kojom krmimo blago, budemo primješavali nešto brašna od kostiju.

**B. L. T.**

## O gnojenju zelenim biljem.

Ako će gospodar da se održi napram današnjoj konkurenciji, mora da jeftino gospodari. Hranivim djelovim zemlje, koji mu stoje na razpoloženje valja da se što više okoristi, a da zalihu hranivih čestica zemlje, što jeftinije pomnoži.

Ove se svrhe dadu polučiti jedino i samo ako se gnoji zelenim biljem. Radi toga valja na oranicam, izmedju drugog koristonosnog bilja gojiti i takovo bilje, koje će se zeleno podorati u svrhu da se s njim pognoji.

Zeleno bilje, koje se uzgaja za gnojenje, dade se razdieliti u dva odiela. — U jednome odielu, stale bi sočivnice, kao seradella, bob, grašak, grahorica i djeteline, bilje sve koje sakuplja puno dušika; a u drugu skupinu spada bilje koje nije sposobno sakupljati dušik, ali koje ga čuva, kao n. p. gorušica, repica itd.— Glavna stvar pri gnojenju zelenim biljem jeste sakupljanje dušika u zemlji. Razboritim zelenim gnojenjem teži se zatim, da ne bude potreba nabavljati umjetnoga gnoja, a eventualno ne držati marve, ondje gdje se ona ne izplaća.

Valja svakako poznavati narav biline, kojom se kani zeleno gnojiti, odnosno na njenu sposobnost da sakuplja dušik, jer se na taj način samo može promjeniti glavnica hranivih čestica zemlje, i povećati glavnica dušika u zemlji.

Valja najpre riešiti pitanje: Gubili zemlja više dušika ako nije zasadjena biljem ili ako je zasadjena? Neizbrojive kušnje dokazale su, da zemlja gubi manje dušika ako je zasadjena biljem. Sočivnice su biline koje sakupljaju dušik, te koje su prama dušiku na neki osobiti način ponašaju. Bilje koje ne reagira na dušik, jeste najbogatije dušikom, jer ga uzimlju iz drugih izvora. Biline, koje obiluju dušikom, pomnožavaju dušik u zemlji. — Sočivnice mogu usisati dušik u obliku plina. Razboritim izborom bilja za zeleno gnojenje, dade se povećati množina dušika u zemlji.

Zeleno gnojenje pomaže više slabim zemljam i zemljam osrednje dobrote, nego li dobrim zemljam.

Dr. **M.**

## SVAŠTICE.

**Proti puževim.** Oni maleni povrtni puževi, koji nanašaju toliko štete, dadu se utamaniti na sliedeći način: Uzme se dugih komada kore od stabala umočenih u taložini od piva, pa se ta kora metne izmedju povrća. U jutro nadje se na kori množina puževa, koji se pokupe i utamane. Tko neće da lušti koru, i da traži taložinu od pive, može još laglje tamaniti puževe, ako uzme lišća od kupusa, te mu naličje namaže grančavim maslom, pa ovo lišće stavi u večer ondje, gdje puževi nanašaju najviše štete. Preko noći sakupe se puževi na lišće, u jutro ih gospodar pokupi i utamani.

**Proti vrabcim.** — Nema gospodara, kojega vrabci ne napastuju u proljeće, ako gdje što zasije, eto ti vrabaca, koji kad što sve pozoblju. Izvrstno sredstvo proti vrabcim jeste čadja od kamenog ugljena. Čadja od kamenog ugljena pospe se po površini zemlje, tako da ciela zasijana površina izgleda crna. Vrabci se plaše one crne boje od čadje i ne nalitaju na usjev. Ako kiša izpere čadju prije nego li sjeme proklica, valja po novo posuti čadjom.

**Ako se čovjek** popari vodom ili parom, može ublažiti bol, zapriečiti da mu se izprište i poduprieti izliečenje uljem i dažđevicom. — Ubije se žlica ulja i žlica vode jedno s drugim, dok se napravi usapunina, pak se ovom usapuninom maže opeklo mjesto.

**O kuhanju butina.** Šunka ili butina samo je onda tečna i sladkokusna, ako se pomnjivo izkuha. U tu svrhu valja postupati kako sliedi: Metne se najpre šunka u mrzlu vodu, da se moči nešto 4 sata vremena, onda se postavi u lonac, takodjer u mrzlu vodu, te kuha sasvim iz tiha. Ovakovim postupanjem postane meso meko i tečno, da nemože biti bolje. Na ovaj isti način valja kuhati svaku vrst slanoga mesa, inače biti će žilavo i netečno.

**Čuvanje jaja.** Kemičke novine tvrde, da se jaja najbolje uzdrže u smjesi od borno kiselog kalinatroua, salitrova kalija i klorrotriuma. — Kad se imadu razašiljati jaja na dalek put najbolje ih je zamotati u 6 djelova plievi pomješane sa jednim dielom ove smjese.

**O utamanjivanju buvača.** Poznato je, da je buvač ili buhač sitni zareznik, koji tamani sjemenjake svih krstašica, kao što je kupus, cvjetača, kelj, repa, rodakva, korabа itd., te da su do danas sva sredstva proti njemu ostala bezuspješna. Brumer preporuča pokrivanje sjemeništa sa sturom ili slamom. On je opazio, da buvač napada sjemenjake u njihovoj prvoj mladosti t. j. stopro kada sjeme proklica, a da buvač ljubi toplo, svjetlo i sunce. Ako se dakle preko dana zastre sjemenište, buvač neće napadati sjemenjake. U večer se sjemenište razkrije i zalije vodom, koja se je preko dana ugrijala na suncu. U jutro rano opet se zastre sjemenište. Kad se sjemenjaci pridignu za 3 do 5 cm. onda im buvač više ne hudi.

# Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

**Hauptnerov smrk proti nadmu,** slika 22. — Poznato je, da ako se goveda najedu sočne, zelene krme, osobito crljene djeteline ili zelja itd., da sasvim lako obole od nadma. Nadma se pojavlja tim prije, ako je hrana vlažna ili rosna, ili smrznuta, ili se je ugrijala ležeć na kupu. Takova hrana u želudcu predje u vrienje, pa se razvije velika množina ugljične kiseline, usljed česa se želudac nadme, pa dotična krava izgleda, kako da će puknuti. U slučajevim nadma, valja odmah pružiti pomoći, jer se inače, uglična kiselina sve više razvija, pa želudac, tišti na ošit, ovaj s ostalim na pluća, pa se dotično govedče zaduši. Gospodar mora da nastoji, da što brže odstrani ugljičnu kiselinu iz želudca. Za tu svrhu preporuča se Hauptnerov smrek. Hauptnerov smrek je gumena ciev, koja na jednom kraju svršava krugljom oblika poput kruške, koja je šuplja i providjena luknjicami, a na drugom kraju otvorom poput lievka. Kroz ciev ide gvozdena šiba, koja se dade izvući. Ciev sama prolazi kroz jedan komad drva, koji naliči ručici svrdla, a i na svrhu, da ne dopušta da se usta zatvore, odnosno da životinja pregrize ciev. Kad se je na govedčetu pojavio nadam, otvori mu gospodar gubicu, te mu turi u usta komad cievi, i ono priečno drvo, tako da drvo ostane nakrst preko ustih, te nedopušta, da se usta zatvore. Da drvo ne padne iz ustih, priveže se preko rogova ili iza zatiljka. Kad je i ova gotova, gospodar turi malo po malo smrek do u želudac, pa odmah iztegne onu gvozdenu šibu. Iztegnućem gvozdene šibe, odčepi se ciev, pa se otvori put izmedju želudca i zraka. Pošto je u želudcu pritisak veći, uglična kiselina izlazi kroz ciev na polje, i dotična životinja ozdravi. — Jedan ovakav Hauptnerov smrek za nadam, stoji kod Al. Balintha u Beču for. 6:30 Kad je nadam jado žestok, te druge pomoći slabo pomažu, onda se laća gospodar najskrajnijeg sredstva, naime probije želudac, da najkraćim putem izadje iz želudca uglična kiselina. Za probijanje želudca rabi se:

**Troplastica ili trokar,** stika 23. Trokar je bodež, tako načinjen, da mu je vrh slobodan, dočim ostali dio ostaje u korici. Kad se ima probiti do želudca, odabere se mjesto izmedju bočne kosti i rebara, jer je na onom mjestu najkraći put do želudca, pa se ubode ravno prama sredini tjela. Kada se ubode trokarom, uz oštricu imade i korica; kada se je ubolo, izvadi se oštrica, dočim korica ostane u ubodu i pravi put kroz koji izlazi ugljična kiselina i drugi plinovi iz želudca. Kad su kroz koricu izašli plinovi iz želudca izvadi se i ona. Troplastice dobavljaju se takodjer kod Al. Balintha. Jedna troplaštica su 2 korice, stoji: za ovce 1 for., za goveda 1·25 for., za konje 1·60 for. Svaka korica na pose stoji napram veličini 40, 50 i 60 novč.

# Gospodarske Viesti.

U drugoj polovici svibnja palo je na mnogim mjestim obilne kiše, koja je tankim zemljam baš dobro došla.

* * *

Upraviteljstvo Kaštelanskog poljodjelskog družtva iz Novog javlja nam dne 19 maja, što sliedi: Pošto je cienjeni *Narod* u br. 33 štampao viest „da se je na nekim vinogradim pojavila vinska medljika“ u Kaštelima, pišuće je odmah odposlalo svoj odbor, da razvidi jeli u istinu spomenuta bolest, ali kašnje svoga razmatranja uvjerio se je, da je to *Erynosi* prouzrokovana od *Phytocoptus a,* koja se svake godine pojavljuje na Kaštelanskim vinogradima, bez znatne štete po vinograde. Toliko se izjavljuje javnoga znanja radi.“ Podpisani: V. Zanetov, presjednik, i V. Cippico, tajnik.

* * *

Ljetos će se bez sumnje pojaviti više mildewa nego li lani. Svaki vinogradar dužan je da lieči loze oboljele od mildewa, jer će inače izgubiti svu ljetinu, ili će napraviti samo malo ljutog, bljutavog i kiselog vina, a trpit će loze i za dogodine. Po Neslern sredstvo proti mildewu priredjuje se kako sliedi: U 20 litara vode raztopi se 100 grama modre galice (modrog kamena), pa se ovoj raztopini dolije ¼ litre amonijaka, pa se ovim škropi oboljele loze. Za 1 hektar vinograda hoće se 400 do 600 litara ovakove tekućine.

* * *

Od 22 do 29 travnja, dakle za nedjelju dana, uginulo je u Srbiji od golubačke dušice 400 glava blaga, u vriednosti od 35,000 dinara ili franaka. Uginulo je 255 goveda, 16 ovaca, 108 svinja, 9 konja, 11 koza i ždredbce.

* * *

Troškovi za zemaljsku izložbu, koja bi se imala obdržavati u Zagrebu od 1 srpnja do 15 listopada 1891 proračunani su na 210,000 for.

* * *

Lani napravilo se je u Francuskoj 9,800,000 hektolitara vina od jakuka ili tako zvanog sidra, a kada jabuke rode obilno, onda ga se proizvadja mnogo i mnogo više. Dobre vrsti jabuka, ako su zdrele sadrže do 12 % sladora, lošije samo 6 %.

* * *

Godine 1888 oprostila je Francuska vlada od zemljarine 322,319 vinograda, u površini od 108,130 hektara. Oproštena zemljarina iznašala je 1,605,432 franaka.

* * *

Godine 1888 izvedeno je iz Portugalske vina u vriednosti od 82½ miljuna forinti.

* * *

U Bukovini sastavio se je odbor gospoja, u svrhu da uvedu u Bukovini gojitbu svilaca.

* * *

Na gospodarsku i šumarsku, te gospodarsko-obrtnu okružnu izložbu, koju priredjuje slavonsko gospodarsko družtvo u Osjeku od dana 18 kolovoza do 15 rujna 1889, primati će se iz Slavonije:

1. Pripašna i uživna stoka svih pasmina i to: konji, goveda, ovce, koze i krmad, zatim perad i ribe.

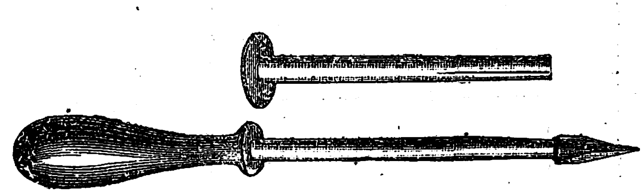
2. Tovna stoka: U ovu skupinu primati će se sliedeće vrsti pitanaca:

*a)* Telad, junad, krave, volovi i bikovi.

*b)* Ovce za tov svih pasmina (najmane 3, a najviše 10 glava), janjad, ovnovi i ovce.

*c)* Krmad za tov svih pasmina do 2 godine stara.

*d)* Tovljena perad i to najmanje 3 glave.



Slika 23. *Troplastica ili trokar proti nadmu.*

3. Plodine i tvorine gospodarstva i gospodarskog obrta kao: žita, sjemenje proizvodi mljekarski itd.; surovine, proizvodi svih grana gospodarskog obrta

4. Pića, konservirane jestvine, sušeno voće itd. izložiti će se u posebnom odjelu, u tom će biti kušaonica.

5. Gospodarstvu pomoćne tvari i potrebštine. Umjetna gnojiva, krmiva, gradjevne tvari.

6. Strojevi i sprave za gospodarstvo i sve grane gospodarskoga obrta.

7. Znanstveni i obrazovni predmeti: strukovna književnost, analise, modeli, tlocrti, troškovnici.

8. Razni proizvodi obrta, koji u ostalih skupinah, sadržani nisu, ali u neposrednom odnošaju sa gospodarstvom stoje.

9. Pčelarstvo prikazati će se u 4 odjela: *a)* žive pčele, *b)* košnice i sprave, *c)* med i vosak i njihovi proizvodi, *d)* književnost i obuka.

10. Svilarstvo: prikazati će se u 3 odjela: *a)* čahure i surova svila, *b)* proizvodi dudova, *c)* književnost i obuka.

11. Vrtljarstvo, vinogradarstvo i voćarstvo u cielom obsegu.

12. Šumarstvo, drvni obrt i rudarstvo.

Budać je svrha izložbe i ta, da se občinstvo okoristi i poduči novijimi stečevinami znanosti i izkustva, poredanimi u pregledne skupine, primat će se k izložbi sliedeći predmeti bilo od kud prijavljeni, kao: gospodarski strojevi i sprave, rudarski proizvodi; pomoćne sprave pri dobivanju mliekarskih proizvoda, koje se osnivaju na novih tehničkih izumih; konzervirane jestvine i sušeno voće, kao i za njihovo proizvadjanje potrebite sprave; gospodarske pomoćne tvari i potrebštine kao umjetna gnojiva, krmiva i gradjevne tvari; znanstveni i obrazovni predmeti u obće, zatim strukovna književnost, nacrti, analise, modeli i na ovo odnoseći se patenti; napokon živa perad i ribe, te za uzgoj takovih potrebne sprave i konačno pčelarske sprave i proizvodi.

Za vrieme izložbe prirediti će se takodjer natjecanje za mlatila, sječkarice, trebila i plugove, kod kojega se odnosni izložbeni predmeti izpitati imadu. — Ono imade tu svrhu, da se k ovomu natjecanju priposlani strojevi izpitaju obzirom na njihov sastav, uporabnu vriednost, te kolikoću i kakvoću radnje. Za provedbu ovoga natjecanja kao i za natjecanje u oranju izdati će se posebne ustanove.

Prijave za ovu izložbu imadu se najkasnije do 15 lipnja 1889 izložbenom uredu slavonskoga gospodarskoga družtva u Osieku gornjem gradu priposlati. O prijavah stigavših poslje toga roka odlučiti će exekutivni odbor prama moguće još razpoloživom prostoru.

* * *

Mliekarsko družtvo u Cham imalo je 1888 godine 1,703,660 franaka i 33 centima čiste dobiti. Uprava družtva razdielila je izmedju družinara 1,500,000 franaka t. j. 60 franaka svakome družinaru. Doista riedka dobit?

* * *

Barun N. Thümen iz St. Andrea blizu Slavenske Gorice, javlja, da ima na prodaji amerikansih loza, na koje su navrnute naše loze. Na amerikanske loze *Solonis* i *York Madeira* navrnute se evropejske loze *Camenet, Modra frankovka, Portugiska* i *Plemenika (Gutedel).* — Svaku 100 komada prodaje on po 5 for., a svaku 1000 komada po 40 for.

* * *

Pensylvansko državno vieće, zaključilo je su 132 glasa proti 55, da temeljnom zakonu doda sliedeće: Zabranjeno je prodavati i proizvadjati žestična (alkoholična) pića. Do zaključka je došlo usljed velike agitacije članova *Temperenz* družtva, koje je silno razgranjeno u Sjevernoj Americi.

* * *

Iz statističkih izvješća razabire se, da je usljed carinarskog rata sa Francuskom, Italija silno štetovala. N. p. žestičnih pića, vina i ulja izvedeno je godine 1888 za 69·9 miljuna lira (franaka) manje nego godine 1887. — Za samu Francusku izvedeno je 2 miljuna hektolitara vina manje nego li godine 1887.

* * *

U Bugarskoj u Sadovi uz poljodjelsku školu zasnovati će se i odjel za proizvadjanje svilčeva sjemena. Istodobno je zakonom zabranjeno uvadjati sjeme iz inozemstva, a kaznit će se globom od 10 do 100 fr. svaki onaj bugarin, koji bi sam proizvadjao sjeme. Sjeme proizvedeno u Sadovi djelit će se gojiteljim mukte.

# Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

### A. Odgovori.

*43. Koju vrsti grmova i stabala izim vrba, daju mladice i pruće, koje se može rabiti za pletivo?*

*I. S. u K. (Bosna).*

Najizvrsnije mladice za pletivo daje crni jošić (joha). Crni jošić ili joha raste u močvarama u ravnim predjelima. Ima tanke, duge mladice i tako gibke, da ih lako skršiti nemožeš. U ostalom su duga vijeka, te se s toga za najbolje preporučuju. Najvrsnije pruće za pletenje daju naše obične i pitome lijeske, kojih najviše imade po dičnoj Bosni, te koje svaki seljak za plotove upotrebljuje, ali nisu dugovjeki. Imao sam prilike slušati, da što se dugotrajnosti tiče, da su najbolje jasenove mladice. Jasenovim prućem pletu obično kukuruzane i kažu da može više godina trajati. Dalje se još preporuča: grabovopruće (bjelog) kukurikovo pruće crnog graba.

**S. M. Babić.**

*45. Na koji način (izim okuliranja) i u koje doba je najbolje navrćati ruže? Da li je odmah odstraniti trnje sa postava (šipka) ili je pričekati da samo uvehne? Kada je najshodniji čas za obrezavanje ruža?*

*M. J. u Z. (Hrvatska).*

Izim na oko, navrću se ruže na razciep, na pero i pod kožu. Na razciep navrću se ruže u proljeće, kad će da počmu kolati sokovi, i to ponajviše na žile. Na pero i pod kožu navrću se ruže u svibnju ili lipnju, biva tako zvano navrćanje na zeleno, koje se u novije doba puno rabi pri navrćanju loza. Trnje nema nikakovog upliva na usnjeh navrtka, a nema razloga da ga se diže, jer se tim zadaje rana

podstavu, koji ima da ulaže sokove na zacielenje navrtka, a ne na zacielenje ranâ. Klaštrenje ili obrezavanje ruža jeste jedan od najtežih posala. Ruže klaštre se jeseni, u proljeće i ljeti, a penjačice se ne klaštre. Proljeća klaštri se pred tjeranjem. Klaštrenje na kratko podupire razvoj drva, a umanjuje broj cvjetovâ, klaštrenje na dugo usporuje tjeranje a podupire cvatnju. Ruže koje se u proljeće malo klaštre ili ne klaštre, izklaštre se ljeti na kratko t. j. na 4 ili 6 oka. Ruže, koje su u proljeće jače klaštrene, odrežu se ljeti stapke od cvjetova i to do prvog oka. Ne klaštri se nigda tik oka, jer drvo ne zaraste zarezu, nego umre. Obširno o klaštrenju i navrćanju ruža čita se u knjizi: „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnoga grmlja i drveća," koja se nabavlja kod naše uprave.

*46. Što prouzrokuje konjima zazubnice? Na koji se praktični način mogu na brzu ruku izliečiti?*

*V. Z. u S. (Split).*

Zazubnice postaju usljed ozlede desna. — Desne se obično ozlede tvrdom oštrom hranom, pa nastane mjestna zapala. Proti zazubnicam nema osobita lieka. Preporuča se izpiranje usta ukropinom od slieza. — U praktičnom životu mnogi zazubnice natiraju sa kvasinom i soli, a to u svrhu, da se razjedi koža, te da zazubnica prije izvali.

*47. Osumporio sam vinograd, ali nakon 24 sata udari kiša. Molim vas jeli sumpor djelovao i jeli ostao djelatan ili moram na novo sumporiti?*

*V. Z. u S. (Split).*

Sumpor je djelatan proti nedaći *(Oidium Tuckeri)*, ako se sumpori za suha vremena, po žarkom sunčanom danu. Ako se sumpori rosno ili mokro grozdje, te ako po sumporenju padne kiša, onda sumpor nije djelatan. U vašem slučaju, ter je onog dana kada ste sumporili (ako ste sumporili za suha vremena) bio vedar, sunčan dan, onda je sumpor onog dana djelovao. Po kiši nije više djelatan. Gdje se nedaća (Oidium) snagom pojavlja, ondje valja sumporiti poslje svake kiše.

*48. Imadem opola, kojeg samu ožujku pretočio u čiste osumporene bačve. Kada tog vina iztočim iz bačve, bistro je kano sunce, ali dok malo postaje u staklici, izmuti se, bez da izgubi ni teka, ni dobrote, ni jakosti. Molim vas, što je uzrok da se vino izmuti, te kako bi mu mogao izliečiti rečenu manu?*

*V. Z. u S. (Split).*

Ne možemo vam dati konkretna odgovora, bez da vidimo vino. Ima vrstih vina, koje od naravi imadu manu, da se pomute na zraku. Tu manu lieči se redovitim pretakanjem, te bistrenjem vina. Obično ju izgube kada ostare. Kod nas biva obično, da se pomuti vino, koje je stajalo u bačvi u kojoj imade gvoždja. Gdje su priečke od dna pričvršćene gvozdenim čavlim, ili gdje na vratima od bačve imade gvoždja, vino dolazi u doticaj sa gvoždjem, te izhrdja. Željezni oksidul ili hrdja spoji se treslovinom (tannin) vina i pomuti ga. — Sgadja se isti proces, koji se sgadja za pravljenja crnila. Vino se još zna pomutiti, ako s kojegmudrago razloga dobije više treslovine, ili ako izgubi svojih kiselina.

*49. Iman Saccharometar ili sladomjer Ballnig-ov. Molim vas, bi li s njim mogao da opredjelim količinu ekstrakta (sostanza estrattiva) u vinu; a kad bi mogao poučite me, kako bi imao postupati?*

*A. G. (Korčula).*

Ballingovim sladomjerom nemože se opredjeliti estrakt vina. Neki to kušaše sa sladkim vinim, dapače imade za tu svrhu i jedna škrižaljka, ali konačni uspjeh je uvjek niječan.

*50. Ako obstoji poseban gustomjer za opredjeljivanje rečenog ekstrakta, molim vas, kažite mi gdje se nabavlja i uz koju cienu?*

*A. G. (Korčula).*

Za opredjeljivanje estrakta u vinu rabe u praksi Houdart-ov Oenobarometar. — Može se kupiti kod Heinrich Kappeller, jun. u Beču. — Na njem se računa po obličku: $p = 2062 (D - D_1)$. U ovom obličku p znači postotke estrakta, D gustoću vina pri $15^0$ C., sravnano prama vodi od $4^0$ C. — $D_1$ znači jednu smjesu vode i alkohola, od sadržine alkohola dotičnoga vina; te se broj 1,94 uzimlje kao srednja gustoća estrakta vina.

*51. U koju se svrhu upotrebljuje gustomjer za vino (Weinwage)?*

*A. G. (Korčula).*

Gustomjer za vino (Weinwage) rabi se za opredjelivanje gustoće vina, onakovo kakovo jeste. Gustomjer je areometar, pa ako se točno rabi, kaže prilično točno gustoću vina, ali ne estrakt.

---

*B.* **Nova pitanja.**

*53. Molim vas, imali koje jednostavno sredstvo za liečenje žuljeva?*

*M. F. I. u M. (Neretva).*

*54. Moja djetelina slabo uspjeva. Ima silesiju svakovrstnog nameta. Molim vas što ju najviše mori, te kako da se borim?*

*L. K. u S. (Bosna).*

*55. Voda iz mojega bunara je žutkasta; bojim se da ne sadrži puno željeza. — Molim vas, kako bi mogao doznati, da moja voda sadrži željeza? Jeli štetna po zdravlje voda, koja sadrži puno željeza?*

*I. S. u P. (Istra).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.

P. n. čč. gg. Šćerbek N. M. — Benaković J. — Vuković L. — Šimić M. — Filipić B. — Ivković S. — Rimanić B.

---

— Č. g. Burić M p. — Miošić F. i Gršković T. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.

— Č. g. Ivković L. — Poslali smo vam sve brojeve od 1 siečnja do danas, a ostale dobivati će te redovito, kako budu izlazili.

— Č. g. Matešan I. — O načinim liečenja mildewa razpravljeno je obširno u „Gospodarskom Poučniku" od god. 1887, ali nije bilo tiskano u posebnoj knjižici. Da ste zdravo!

— Č g. Kostić S. — Odpremljeno je u redu.

— Č. g. A. B. — Takodjer.

— Č. g. Lučić V. — Predali smo onome gospodinu, da razvidi, kad nam povrati poslati ćemo vam.

— Č. g. Kostrinčić F. — Ne šaljite drugi put novac u pismu, nego naputnicom. Novac je prispio sretno, ali se je pismo bilo samo otvorilo.



# Metereologička opažanja u travnju 1889.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu | | | | | Broj danâ | | | | | | | | | | | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer | | | | | | | | | Množina kiše u milimetrih | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Sniežnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Ukupna mjesečna množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
| Šibenik | 12·1 | 16·1 | 23 | 5·2 | 16 | 8 | 22 | 10 | — | 2 | 1 | — | — | 1 | — | — | 8 | — | — | 1 | 14 | 3 | 2 | 1 | 1 | 109·2 | 43·0 | 26 |
| Korčula | 14·0 | 17·5 | 30 | 10·8 | 4 | 8 | 22 | 13 | — | — | — | — | · | — | 3 | — | 2 | 1 | 1 | 20 | 2 | - | — | 10 | 14 | 83·0 | 14·0 | 11 |
| Hvar | 13.4 | 19·6 | 23 | 5·7 | 5 | 7 | 23 | 10 | - | — | — | — | — | — | — | — | 7 | 3 | 18 | 29 | 11 | 1 | 6 | 12 | 3 | 61·5 | 24·0 | 25 |
| Knin | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Drniš | 10·8 | 17·3 | 30 | 6·0 | 4 | 17 | 13 | 16 | 2 | 1 | 5 | 1 | 1 | — | 1 | 1 | 4 | 3 | — | 2 | 13 | — | 3 | — | 1 | — | — | — |
| Nin | 12·2 | 16·2 | 28 | 6·8 | 17 | 12 | 18 | 14 | — | 2 | 6 | — | — | — | — | — | 3 | 6 | 5 | 17 | 3 | 4 | 5 | 4 | 19 | — | — | — |
| Dubrcvnik | 13·7 | 18·9 | 24 | 6·2 | 4 | 2 | 28 | 20 | — | 2 | — | — | — | - | 3 | — | 6 | — | 7 | 42 | 1 | — | 7 | 11 | 16 | 150·5 | 30·0 | 2 |
| Smokvica (Korčula) | 11·5 | 14·0 | 30 | 8·4 | 3 | 7 | 23 | 10 | — | — | — | — | — | — | — | — | 4 | 4 | — | 43 | 2 | 4 | 2 | 13 | 18 | 118·5 | 30·5 | 13 |
| Račišće (Korčula) | 13 7 | 17·5 | 30 | 9·3 | 4 | 6 | 24 | 16 | - | 2 | 4 | — | — | — | 5 | — | 1 | — | 2 | 20 | 5 | 4 | 5 | 7 | 3 | 139·0 | 25·0 | 14 |
| Zagreb | 11·0 | 21·8 | 24 | 1·4 | 17 | 7 | 23 | 18 | 1 | — | — | — | — | — | 2 | 1 | 6 | 11 | 5 | 7 | 5 | 26 | 17 | 7 | 5 | 107 2 | 22·3 | 25 |
| Bol | 13·3 | 21 0 | 29 | 6 | 4 | 17 | 13 | 10 | — | — | — | — | — | — | — | — | 3 | - | 1 | 13 | — | — | — | 6 | 7 | — | — | — |
| Trogir | 12.9 | 17·1 | 30 | 7·6 | 3 | 4 | 26 | 10 | — | 1 | 10 | — | — | 1 | 2 | — | 9 | 6 | 9 | 13 | 14 | 3 | 8 | 11 | 1 | 89·9 | 26·1 | 25 |
| Fužine | 5·0 | 15·2 | 28 | —7·1 | 4 | 5 | 25 | 19 | 2 | - | — | — | 2 | 3 | 1 | 1 | 20 | 1 | 1 | 30 | 14 | 2 | 1 | 6 | 15 | 379 0 | 76·7 | 25 |
| Osiek | 11·5 | 24·4 | 29 | 1·2 | 5 | — | — | 15 | 1 | — | — | — | - | — | 1 | — | 6 | — | - | 13 | 20 | 12 | 6 | 22 | 10 | 126·5 | 37·0 | 3 |

U ZADRU 1889. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA".

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 12

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu.
*Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danê, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Lipnja 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Lipnja 1889.

## Mildew.

Iljetos dolaze nam viesti sa raznih strana, da je mildew zarazio prostranih površina vinograda. Tko pozna narav mildewa, zna i kakovom se lakoćom širi, a vlažna vremena podupiru njegovo širenje. Nije nam ovdje, da opisujemo narav mildewa, jer o tom bilo je obširna govora u ovom listu.

Mi smo u svoje vrieme upozorili vinogradare, da se mildew, kad se je jednom pojavio, neda izliečiti; što je okužio, okužio je, ali se od mildewa dade braniti, i dade se zapriečiti njegovo širenje.

Radi toga smo preporučili, da se preventivno škrope loze s jednom od toliko preporučenih raztopina modre galice, u svim onim mjestim, gdje se mildew bio pojavio ili gdje se je bojati, da se radi postojećih odnošaja pojavi.

Ne obustavi li se na vrieme širenje mildewa škropljenjem, on će na brzo sve loze zaraziti, pa od te zaraze ne samo, da je izgubljena ovogodišnja ljetina; ali jer drvo loze neuzdrije radi toga što rano izgubi lišće, zle posljedice, osjete se i nastajuće godine, dapače mogu da se osjete za više godiná izasebice.

Od svijuh sredstava preporučenih protiva mildewu bez sumnje je najbolja bordoležka kašica, jer je ona dala najstalnijih i najpovoljnih uspjeha.

Bordoležka židčina ili kašica pravi se iz 130 litarâ vode, 8 kg. modre galice (modroga kamena = Cuprum sulfuricum) i 2 $1/2$ kg. zagasena vapna.

Priredjiva se kako sliedi: U jednu posudu ulije se 30 litarâ vode i u njoj se raztopi vapno. Od ostalih 100 litarâ vode, uzme se 30 litarâ, ugrijaju se na vatri, pa se u toploj vodi raztopi ono 8 kg. modre galice. Ovoj raztopini dolije se još 70 litarâ vode, pa se s njom pomješa raztopina vapna, izmješa se dobro jedno drugim i škrope se loze. Sa 350 lit. ove židčine može se poškropiti 1 h. vinograda ili 10,000 lozá.

Za bordoležkom židčinom najviše je u porabi modra ili plava voda ili tako zvana Audoynaudova židčina.

Ovo se po učenjaku Audoynandu priredjiva kako sliedi:

U 3 ili 4 litra tople vode raztopi se 1 kg. modre galice. Kad je galica raztopljena, uz neprestano mješanje dolije se 1 litar amonijaka. Ovoj smjesi ulije se pak u 200 litarâ vode, promješa, pričeka se 12 ili 24 sata, da stane, pa se onda s njom škrope loze.

Dr. Nessler preporuča proti mildewu jednu tekućinu, koja se gornjoj puno približava. — Nesslerova tekućina pravi se, ako se u 20 litarâ vode raztopi 100 gramâ modre galice, pa ovoj raztopini dolije $1/4$ litra amonijake. Za poškropiti 1 hektar vinograda hoće se 400 do 600 litarâ ove tekućine.

U novije doba preporučaju posipati loze smjesom od 97 djelova sumpora u prahu i 3 diela modre galice u prahu. — Ovom smjesom hoće se, da se uz mildew lieči i oidium.

Da iskreno kažemo, mi nemamo vjere u posipanje ovom smjesom, a to radi toga, što ako će da sumpor djeluje, mora da je uporabljen na suho, za suha sunčana dana, modra galica znamo da djeluje samo ako je raztopljena u vodi. S navedenih razloga mi svakome savjetujemo škropljenje, i to ili bordoležkom židčinom, ili plavom vodom, ili Nesslerovom raztopinom, jer su rečena sredstva prokušana, i jer su se u praksi pokazala uspješna.

Od velike množine strcaljka, koje se danas nudjaju za škropljenje loza protiva mildewu, po našem mnienju najboljaje Allweilerova patentirana strcaljka protiva mildewu (Peronospora). — Ta strcaljka je pravljena od osobite kompozicije, koju raztopine bakrenih soli ne razjedavaju, a jami litarâ 20. Nabavlja se kod Al. Balintha u Beču. Nešto je skupa, stoji 40 fiorinâ, ali je čvrsto gradjena i vrlo praktična.

Najprikladnije doba za škropljenje protiva mildewu jeste koncem svibnja, početkom lipnja, kad počme grijati, onda koncem lipnja.

Kad se škropi dva puta t. j. koncem svibnja i početkom lipnja, pa opet koncem lipnja, obično ne treba više škropiti, no ako koncem kolovoza ili početkom rujna nastanu kišna vremena, onda opet valja škropiti, jer ako je uz vlagu toplo vrieme, može mildew u desetak dana sve uništiti.

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu.

(Nastavak vidi broj 11).

Kušnja počela je dne 12 veljače. Na kupu bilo je 6150 kg. gnoja, a zemlja kojom se je gnoj posuo ili pokrio težila je 2800 kg., dakle ukupno 8950 kg. Osokom ili gnojnicom polio se je gnoj tri puta i to:

| | | Suhih tvarih. | Dušika. | Fosf. kis. | Kalija |
|---|---|---|---|---|---|
| Dne 12 velj. | 96 lit. su | 1440 gr. | 150·9 gr. | 11 2 gr. | 521·8 gr. |
| „ 2 trav. | 160 „ „ | 1760 „ | 215 0 „ | 14·7 „ | 677·5 „ |
| „ 11 svib. | 160 „ „ | 2080 „ | 201·2 „ | 20·2 „ | 812·2 „ |
| Ukupno . | 416 lit. su | 5280 gr. | 567·1 gr. | 46 1 gr. | 2011·5 gr. |

Pri svršenoj kušnji bilo je težko odstraniti svu zemlju, kojom je gnoj bio pokriven, ostalo je još uvjek nešto zemlje pomješane gnojem. Svaki put kada se gnoj polievao osokom razgrnula se je zemlja, usljed česa se je uvjek pomješalo nešto gnoja sa zemljom. S istog razloga se je i gnojnica mješala sa zemljom. Nisu s toga ostali čisti i netaknuti djelovi gnoja, a isto tako nije ostala čista i netaknuta zemlja, što se je u koncu kušnje dokazalo, jer je zemlja sadržavala više suhih tvari nego li na početku kušnje.

Na konačni uspjeh kušnje ono nije uplivalo, ali je valjalo iztaknuti da se znade, i da se zna tumačiti s kojeg razloga zemlja na koncu kušnje sadržavala je više vriednih sastavina, osobito više dušika, nego li na početku kušnje.

Već su izkazane sastavine gnoja i zemlje na početku kušnje. Ako se uračunaju svi djelovi, koji su došli na dotični kup, onda se izkazuju sliedeći brojevi.

Po tom u kupu gnoja bilo je:

| | U gnoju. | U zemlji. | U osoki. | Ukupno |
|---|---|---|---|---|
| Gnoja ukupno | 6150 kg. | 2800 kg. | 421 kg. | 9371 kg. |
| Suhih tvarih | 1298·9 „ | 2250 „ | 5·3 „ | 3554·2 „ |
| Ukup. dušika | 20·97 „ | 4·96 „ | 0·57 „ | 26 50 „ |
| Dušika kao amonijaka | 1·72 „ | — „ | 0·36 „ | 2·08 „ |
| Dušika kao salitrovine | — | — | — | — |
| Fosf. kiseline | 8 61 „ | 2·02 „ | 0·05 „ | 10·68 „ |
| Kalija | 33·95 „ | 9·04 „ | 2·01 „ | 45.00 „ |
| Vapna | 12·30 „ | 11 14 „ | — „ | 23·44 „ |
| Magnezije | 6·64 „ | 8·65 „ | — „ | 15·29 „ |

Na 16 rujna, kad je svršila kušnja bio je gnoj posve rastrošen, a našlo se je i odmjerilo: 3713 kg. gnoja i 2800 kg. zemlje, kojoj je bilo primješano nešto gnoja. U rečeno doba t. j. na koncu kušnje gnoj i zemlja sadržavale su sliedeće glavne sastavine:

| | Gnoj | Zemlja |
|---|---|---|
| Suhih tvarih . . . . . . | 20·00 % | 84·80 % |
| Ukupna dušika . . . . . | 0·476 „ | 0·301 „ |
| Dušika kao amonijaka . . | 0 021 „ | 0 023 „ |
| Dušika u obliku salitr. . | 0·015 „ | 0·045 „ |
| Fosforne kiseline. . . . | 0·179 „ | 0·128 „ |
| Kalija . . . . . . . . | 0·783 „ | 0·555 „ |
| Vapna. . . . . . . . | 0·290 „ | 0·475 „ |
| Magnezije . . . . . . | 0·154 „ | 0 393 „ |

Na temelju ovog postotnog računa, sadržavao je kup na koncu kušnje:

| | U gnoju | U zemlji | Ukupno |
|---|---|---|---|
| Svega skupa . . . | 3713 kg. | 2800 kg. | 6513 kg. |
| Suhih tvarih. . . | 742·6 „ | 2376·4 „ | 3119 2 „ |
| Ukupno dušika . . | 17·67 „ | 8·43 „ | 26 10 „ |
| Dušika kao amon. | 0·78 kg. | 0·64 kg. | 1·42 kg. |
| Dušika kao salitrov. | 0 56 „ | 1·26 „ | 1·82 „ |
| Fosforne kiseline . | 6·65 „ | 3·58 „ | 10·23 „ |
| Kalija . . . . . | 29·07 „ | 15·54 „ | 44·61 „ |
| Vapna . . . . . | 10·77 „ | 13·30 „ | 24·07 „ |
| Magnezije . . . . | 5·72 „ | 11·00 „ | 16·72 „ |

Ako sravnimo ove brojke dobiti ćemo:

| | Svega bilo je na kupu | Oduzelo se je od kupa | Izgubilo se (—) Priraslo je (+) |
|---|---|---|---|
| Svega ukupno . | 9371 kg. | 6513 kg | — 2858 kg. |
| Sukih tvarih . | 3554·2 „ | 3119·2 „ | — 4·35 „ |
| Ukupno dušika . | 26·50 „ | 26·10 „ | — 0·40 „ |
| Dušika kao amon. | 2·08 „ | 1·42 „ | — 0·66 „ |
| Dušika kao salitr. | — „ | 1·82 „ | + 1·82 „ |
| Fosforne kiseline | 10·68 „ | 10 23 „ | — 0·45 „ |
| Kalija . . . . | 45 00 „ | 44·61 „ | — 0 39 „ |
| Vapna . . . . | 23·44 „ | 24·07 „ | + 0·63 „ |
| Magnezije . . . | 15 29 „ | 16·72 „ | + 1·43 „ |

Kako se vidi neustrojne sastavine prilično se slažu. Višak vapna i magnezije ima se pripisati osoki u kojoj vapno i magnezija nisu bili opredieljeni prije kušnje.

Pri ovoj kušnji bio je gnoj nešto manje vlažan, nego li kod prve navedene kušnje. — Istina je doduše, da je pri ovoj kušnji rabljeno manje osoke nego pri prvoj, ali nesmje se zaboraviti, da je zemlja upila nešto osoke, koja je pak izhlapila. Ova razlika vlage tumači se, kako sliedi:

Vlažni kup gnoja, sušit će se na površini, ali ovaj suhi sloj na površini služi kao plašt, koji prieči svako dalje izhlapljivanje. Jeli gnoj pokriven zemljom, ona neprestano upija vlagu, koja pak izhlapljiva. *(Sliedi).*

Ne stojmo dakle prekrštenih ruku, nego se latimo na vrieme posla, jer Bog čuva samo onoga, koji se sam čuva.

## Nekoje o dobi trganja.

Vrieme ili doba trganja bitno upliva na kakvoću vina. — O ovom pitanju razilaze se mnienja kupaca i proizvoditelja; prvi hoće da se grožđje čim kasnije bere, t. j. kada ono podpuno dozori, dočim drugi nevide ure da potrgaju e da ih mine strah od tuče (krupe) i drugih nepogoda vremena. Vrieme berbe neda se točno ustanoviti, ono ovisi od mjestnih podnebnih odnošaja i od vrsti grožđja.

Na dozrievanje grožđja najviše upliva ima toplina kolovoza i rujna mjeseca, pa će grožđje tim podpunije dozrieti, čim bude toplije u rečenih mjesecih.

U Dalmaciji opaža se, da popriečno srednja toplina kolovoza mjeseca jeste 23·8° a rujna 21·5 C., pa ipak u trganju nalazimo grožđja, kojemu je zrnje zeleno kao greštva. Tomu dakle nije svagdje toplina uzrokom, jer ako se računa srednja toplina u kolovoza na 19° a u rujna na 15° C., onda naša toplina daleko premašuje stupnjeve topline, koji su potrebiti za dozrievanje grožđja, pa mora da je drugi uzrok skojega kod nas, a i drugdje grožđje nemože podpuno dozrieti, a taj uzrok leži po svoj prilici u nerazmjerju, koje kod nas vlada izmedju topline i vlage. Naprotiv u sjevernije ležećim zemljam, što grožđje nedozrieva i nemože da podpuno dozrije, uzrokom je preobilna vlaga (kiše) i hladnoća zraka.

Ima znakovâ, po kojima se može opredieliti zreloća grožđja, a ti su:

*a)* kada mladice ili rozgve otvrdnu, odrvene i posmedje;

*b)* otvrdnute i posmedjene peteljke, odaju nam takodjer zrelost grožđja.

*c)* kada kožice zrnja postanu tako tanke, i prozirne, da se sok kroz iste viditi može;

*d)* jagode (zrna) se lahko odkidaju od peteljkâ (ozubina — kostulja) sok postane liepiv i puno sladak;

*e)* pečke se lako odieljuju od mesa i nisu liepive.

Ovo su obćeniti znakovi po kojima možemo ustanoviti zrelost grožđja. Ali ima i drugih znakova za razpoznavanje zrelosti bielih i crnih vrsti grožđja; tako n. p. kod nekih bielih vrsti, kožice požute, a kod svih na sunčanoj strani posmedje; kod drugih se vide na kožici razne mrlje. Kod crnih vrsti peteljke pocrvene, a odkinemoli zrno, to šiljak peteljke pocrveni, a neostane na njemu ništa, ili sasma malo mesa; zrno je u to doba sasma crno ili modro.

Za ovim nam sliedi još jedna doba, naime doba prezrelosti; ova biva na dva načina, t. j. ili se grožđje pretvara u suhve ili plemenito gnije. Prvi način t. j. pretvaranje u suhve biva na jugu, dočim se plemenito gnijenje postizava na sjevernim stranama. — Grožđje se izsuhva usljed velikog izhlapljivanja vode, koja se nalazi u zrnu. Kožice jagoda se usljed toga sgrče, a zrno postaje manje u objemu i biva manje težko. Na sjeveru neda se izsuhvati grožđje, jer nema dosti topline. Usuhvovanjem grožđja pravi se glasoviti *Tokajac* od *Moslavca*, a kod nas izvrstna *Maraština*, *Vugava*, *Plavac*, *Pečeno vino*, *Lasina* itd. itd.

Plemenito gnijenje grožđja biva na sjevernim stranama za mag'ovitih vremena a postaje tim što kožice jagodâ omekšaju; a one bielih vrsti grožđja posmedje. — U pojedinih sterajih stanicâ kožice, nasjedne se grib pliesni, koji manje ili više razori kožicu.

U ovih stanicah nalazi se onaj ugodni miris, kojega čujemo kod finih vrsti vina. Ovaj se miris iz stanica tim više izlučuje, čim kožice stoje više u doticaj sa cidjem.

Kod nas nemože da nastane plemenito gnijenje, radi suha i topla vremena a za suhih vremena plemenito gnjile jagode pretvaraju se u suhve, a nastaneli trajno kišovito vrieme, jagode popucaju i prognjiju.

Pogledom na navedeno mi ćemo pustiti da nam grožđje plemenito gnije ili ćemo ga usuhvavati samo onda, ako je ono zdravo i ako je debele pljuve. — Kasno trgati ima se samo onda, kada želimo imati plemenito nagnjilo, ili usuhvano grožđje. **Sn.**

## Na što je paziti za sušenja voćakâ?

Nije lako posušiti voće, kako valja. Ima stotina malenkosti, na koje valja paziti, ako ćemo da nam posušeno voće bude čemu.

Jabuke i kruške valja oluštiti, te im izvaditi sredicu, a veće jabuke izrežu se na 2 ili 4 ili 6 komada.

Slatke jabuke za sušenja postanu žilave, pa kao da su kožnate, a ne omekšaju za kuhanja.

Posve kisele jakuke, kad se posuše nisu dobre, kako ni posve slatke, najbolje su one, u kojih je razmjer izmedju sladora i kiselina naravan.

Kruške mogu se sušiti sa korom i sredicom, jer je ova kožnata, pa za sušenja otvrdne, a ona t. j. kora, je tanka, te za kuhanja omekša. Posve slatke kruške pune soka, dobre su kad se posuše, ali nisu nikad onako tečne, kako kruške, koje su nešto trpke.

Tvrde vrsti krušaka, prije nego li će se sušiti, valja da nešto omekšaju; što se postigne ako se pusti da stajanjem dozriju u sebi.

Šljive se suše, kad su prezdrile, a najbolje je da prezdriju na stablu.

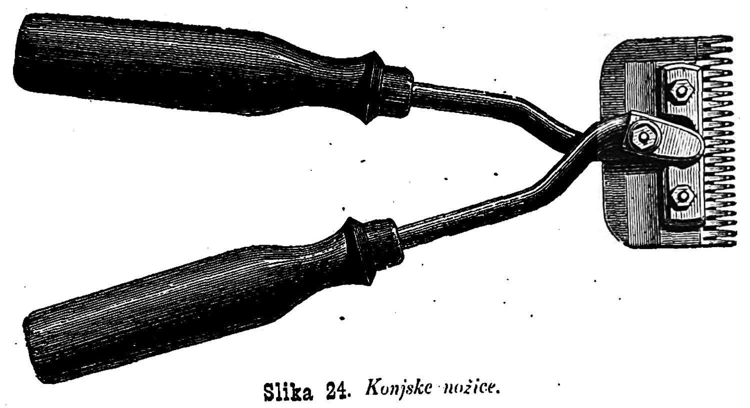
Šljive i trešnje ili višnje za sušenja valja poredati sa držkim prama gori.

Zrnato voće, kojemudrago vrsti ono bilo, nesmje se u kupu sušiti, nego ga valja poredati tako, da stoji komad do komada.

Košticavo voće suši se najpre iz tiha, dok se posuši spojnica držka, da sok ne otiče; onda se jače grije.

Iz zdrelog, polupošušenog pećkovitog voća, vade se pečke sasvim lako, samim pritiskom na jednoj od četrih strana.

Da voće za sušenja ne postane suro ili ne pocrni, valja ga pred sušenjem umočiti u slaboj razsoli ili u moru.



Slika 24. *Konjske nožice.*

Posušeno voće, kad se izvadi iz peći, razastre se na tanko, te se izloži na zrak ili na zračnu mjestu, da se sasvim posuši.

Ne valja preveć posušiti voće, jer je presuho voće žilavo, te se težko kuha. Za sušenja progoreno voće nema teka, bolje ga je izvaditi iz peći, prije neg se je sasvim posušilo, nego da se presuši ili da progori.

Naglim sušenjem, nadme se voće ili se izprišti, a takovo voće nije za ništa.

Da je voće posve posušeno pozna se po tom, što ako se izgnječi ili prelomi ne curi iz njega sladorača u kapljice.

Posušeno voće nesmje se pospremati dok sasvim ne ohladi. Voće, koje se posprema u kutijam, tako da kašnje zrak nemože da prodire do njega, ne treba da bude dobro posušeno; dočim ono voće, koje se čuva u vrećam ili košićam, mora biti posve dobro posušeno. **B. M.**

## Ulje od pećka od grožđja.

Kod nas sve pečke od grožđja svrše na gnojište, jer po svoj prilici malo tko znade da u pećkam od grožđja imade više od 10 po sto dobrog ulja, koje je izvrsno za začin, za jelo, a osobito za razsvietu.

Ulje od pećka je bistro i prozirno, a liepe zlatno žute boje.

Bud maslina s nemarnosti samih gojitelja svake godine manje sadja, dobro je da se znade, kako se vadi ulje iz pećka od grožđja.

Drop po tiskanju posuši se, pa se iz njega priberu pećke, pri kojoj radnji pomaže puno rešeto. Kašnje se još pročiste pećke od svake primjese, pa se radi dalje.

Prva je radnja mlivenje. Pećke samelju se u sitnu krupicu na ručni ili drugi mlin.

Brašno od pećka metne se u kotao dvostruka dna, pa se na svako 18 kg. brašna od pećka dolije 3 litra vode, pa se uz neprestano miešanje ugrije sve do 80 stupnjeva Celsiusove topline. Ovo toplo i vlažno brašno od pećka stavlja se u torbe pa pod tisk, te se tiska na isti način, kako se tiska ulje iz drugog uljevitog zrnja.

Ako se brašno od pećka tiska na obične uljene tiskove, ne dobiva se toliko ulja, koliko ga se dobije ako se tiska hidrauličkim tiskom.

Pri običnoj radnji od 100 kg. brašna od pećka dobije se 10 kg ulja, ali se puno više ulja vadi sredstvom sumpornog uglika, no ovo sredstvo mogu rabiti samo vještaci.

## Rane na drveću.

Ili rad klaštrenja ili rad pomladjivanja ili rad čišćenja, navrćanja, rezanja itd. svako plodonosno drveće dobiva većih ili manjih rana, koje su često uzrokom da propadne.

Najviše rana dobiva loza za obrezavanja, pa voćna stabla za klaštrenja, a onda uresno drveće za okresavanja.

Na ranah izgubi loza čudo puno sokova, a na svakom drvetu, ako se rana ne zamaže popuca.

Kroz pukotine prodire voda, pa počme gnjiti, te često to gnijenje dopre do sredine i dotično stablo ili loza propadne. Osobito puno propadaju loze.

Neki običavaju mazati rane drvomazom, ali ti su riedki, jer je drvomaz skup. Taljanski voćari, osobito oni iz okolice Turina, uvedoše za mazanje rana sasvim jednostavno i jeftino sredstvo, naime katran.

Katran, te jeftino i priručno sredstvo, djeluje baš čudotvorno na rane zadane drveću u obće.

Sve gori navedene nevolje prestanu, ako se rana zadana odmah namaže katranom. Ne samo, ali katran uzdrži koru živu do vrha, kroz koju se onda dižu sokovi, pa kora raste, te zarubi ranu, a često ju sasvim pokrije i zaraste. Male rane zamazane katranom zarastu tako, da se vremenom niti ne pozna, gdje je rana bila.

Ovo iznašašće kako rekosmo jeste velika blagodat za sva drveća, ali osobito za loze, koje su na ranam gubile toliko sokova, i kojih je svake godine dobar broj propadao usljed gnijenja, koje je bilo posljedica ranâ. Sva ona mjesta na stablim, gdje se uguli stara izumrla kora, kako što i rane koje nastanu od drvotočina i nagrizina zareznika i drugih životinja, ako se namažu katranom zaciele i zarastu podpuno. **B. I.**

## O sadnji prasaka.

Uz današnje odnošaje svaki gospodar mora da sam uzgaja voćna stabla, jer je to još najjeftiniji način i najsigurniji, da kupljenim voćnim stablom neće ogubaviti ili okužiti ostalo bilje. Ako ćemo da nam praskva (vojka) dobro uspjeva, da bude zdrava, te da obilno rodi tečnim plodom, valja da pazimo na puno sitnarija.

Tako je n. p. poznato, da najmanje žive praskva, koja je od sjemena ili je navrnuta na kajsij, a da najviše žive, ako je navrnuta na šljivu ili na bajamu. Da najbolje uspjeva u poldnevnom položaju u prhoj i hranivoj zemlji, i da najljepšim i najsočnijim plodom radja, ako joj vlage ne fali.

Nego, hoće se pomnje i pri sadnji prasaka. Recimo, da je jama gotova, onda pri sadnji valja paziti:

1. Da stablo zasadimo istim licem prama jugu, onako kako je raslo u prvašnjem položaju.

2. Stablo valja zasaditi nešto plitje nego li je prije bilo zasadjeno, jer se kašnje samo slegne. U tu svrhu napravi se obično humac od 15 cm, koji se pak vremenom izravna, te stablo ostane zasadjeno, kako je prije bilo.

3. Pred sadnjom valja pomnjivo pregledati žile, te svaku ne zdravu žilu izrezati koso, tako da izrezina ostane prama doli. U jami gdje će ležati žile metne se nešto dobre i hranive zemlje, onda se žile razastru u okrug, da ih ima sa svijuh strana, pa se opet po njima metne dobre hranive zemlje, a napokon zatrpa se jama.

4. Nevalja nogom pritišćati zemlju na žile, jer se lako mlade žile izkidaju ili iskrive, a stisne ih zemlja, da se kašnje ne mogu pružiti. Kada se je nasula jama, izravnati je zemlju, te je oko debla napraviti plitku okruglu jamicu, u koju se pomjom ulijn 2 ili 3 zalivača vode.

5. Mjesto gdje je navrtak, t. j. gdje se plemenika spaja sa divljakom, valja da ostane barem 5 cm. nad zemljom.

6. Ako se praskve sade jeseni, onda valja okolo debla nabacati priesna gnoja, da brani od mraza i da ne dopusti da se prosuši zemlja, za slučaj da bi trajno duvali suhi sjeverni vjetrovi.
**R. E.**

# O sumporenju vina.

Bečka „Allg. Wein-Zeitung“ piše:

— „U punoj bačvi, nema praznine, te u nju nemože zrak, da ima pristupa. Tko je u stanju, najbolje je da dolieva u bačvu, toliko vina, koliko ga duge popiju.

Ako se iz jedne pune bačve otoči nešto vina, ili ako se iz nje redovito svake nedjelje toči vino za kućnu potrebu, onda nastane u njoj praznina, koju zrak izpuni.

Sa zrakom prodire pak do vina množina neprijatelja vina, koji mogu da mu priobće mana, da prouzrokuju bolestih, i da ga sasvim raztvore i ištete.

Zapriečit će se štetno djelovanje zraka na vino u ne sasvim punoj bačvi, ako se osumpori. U tu svrhu izgori se u praznini nad vinom pol ili jedan listić sumpora. Izgaranjem sumpor se spaja sa kisikom od zraka i pravi sumporitu kiselinu, koja izpuni prazninu, koju je zrak zauzimao; pa vino nije više u doticaju sa zrakom nego sa sumporitom kiselinom u kojoj nemože ništa da živе.

S navedenog se razloga podupire sumporenje, premda imade i ono svoju stranu, koja daje misliti.

Vino upija postepeno sumporitu kiselinu, koja se nad njim nalazi, ova sumporita kiselina prima pak malo po malo kisik i pretvara se u sumporovu kiselinu.

Usljed toga biva sve veći sadržaj kiselinâ u vinu; vino postane oporno, neugodno, a može i da nahudi zdravlju onoga, koji ga pije.

S ovog se razloga nemože preporučiti sumporenje onog vina, koje se imade odmah da popije. Sumporiti preporuča se ono vino, koje će po sumporenju ostati dugo u bačvi, ili koje se nije u stanju pretočiti u manje sudove, a nema se istovrstnog vina, da se donalije. Za tim se preporuča sumporenje bolestnih vina, u svrhu da bolest ne krene na gore, dok se vino pretoči ili izlieči.

Ako se iz jedne bačve ima točiti vino za piće, najbolje je pretočiti sve vino u manje bačvice, ako to nije moguće, nesmje se sumporiti vino, koje se pije, nego je bolje uporabiti Vollmarove kruglice za vino.

Pošto se je vidilo pod kojimi je uvjeti dozvoljeno sumporenje, valja još napomenuti, da za sumporenja nesmje podništo sumpor kapljeti u vino, jer od sumpora dobije vino tek po prazu.“

Mi ne djelimo ovo mnienje do kraja, iskustvo nas dapače uči, da odkad se je kod nas počelo sumporiti vino, da je ono tečnije i zdravije.

## Neugodan tek vinskog posudja.

Ako bačve i drugo vinsko posudje ostane dugo vremena prazno, dobije ne ugodan, oduran tek, kojeg niko nemože da trpi.

Takav neugodni tek bačava i drugog vinskog posudja čistio se je do sad opetovanim izpiranjem kiselastom vodom, t. j. takovom vodom, kojoj se je dolievalo 1 do 2 po sto sumporove kiseline. Ova radnja je malko zanovetna. U mjestim, gdje ima tvornica pive, mogu se izčistiti bačve pomoću taložine od pive.

U tu svrhu valja razadnieti bačvu, pa se iznutri namaže taložinom od piva.

Ta taložina dok počme djelovati razvija vonj sličan vonju kruha u času kada se izvadi iz krušnice, pa kašnje, kada se je vrienje već uvelo, čuje se vonj alkohola i kiselina, a na koncu vonj poput raženog kruha.

Samo se 8 dana vremena hoće, da taložina od pive izvadi svaki vonj bačvi ili drugom vinskom posudji; tad se ostruže, ili samo dobro ispere vodom, pa bačva nema više nikakovog ne ugodnog teka, dapače daje po novini.
**R. S. I.**

## Kako se uzgajaju velike tikve.

Tikve u gospodarstvu igraju takodjer važnu ulogu, pa je dobro da se znade, kako se uz isti trud i dangubu mogu uzgojiti do nevjerojatne veličine.

U veljači priredi se zemlja konjskoga gnoja, mješanca i livadne zarasline, pa se u toj zemlji (kojom se izpune lonci ili škrinjice), koncem veljače ili početkom ožujka zasadi sjeme od tikava, 4 do 6 cm. duboko. Pri sadnji pazi se, da vrh, t. j. oštrija strana pećke ostane prama gori. Lonci ili skrinjice, u kojih je zasadjeno sjeme drže se na toplu i zaklonjenu mjestu, pa sjeme proklica za nekoliko dana. — Sjemenjaci drže se takodjer na zaklonjenu i toplu mjestu, zrače se često, a zalievaju se umjereno, pa kad se više nije bojati mrazova, dakle pod konac travnja ili u početku svibnja, zasade se na polje. Do te dobe izrastu sjemenjaci 30 do 45 centimetara.

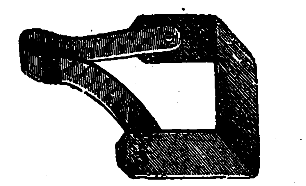
Valja prije dobro prirediti zemlju u kojoj će se zasaditi i zagnojiti ju dobrim friškim gnojem, onda se iz lonca ili skrinjice izvade sjemenjake od tikve sa svom grudom zemlje, te zasade u unapred priredjene jamice.

Kad se je razsad primio, onda se postavi do samog struka zemljana ili limena posuda puna vode, ali na način da se iz te posude ciedi na struk voda na kapljice. Na taj način uzdrži se zemlja oko struka neprestano vlažna, pa tikve rastu, da je divota gledati.

Ovakovim postupanjem uzgoji se tikava od 100 do 130 kilograma težine. Vodu u posudi valja nadoljevati u razmjeru u kojem se ona iz posude ciedi.
**D. G**

# O čuvanju kolacâ.

Najveća muka za posjednike vinogradâ i voćnih stabala jesu kolci. — Kolci lako gniju, osobito u onom dielu, koji stoji u zemlji, a tom gnijenju nije lako stati na kraj. Neki progaraju kolce, drugi ih mažu katranom, treći vapnom, ali sve badava, kolci pregnjiju. — Dr. Reclau kušao je razna sredstva proti gnijenju kolaca, pa je došao do zaključka, da više sredstava rabljeno skupa najbolje brani kolce od gnijenja. On stoga svoje kolce priredjiva kako sliedi: Najprije ih progori na dolnjem kraju, i to vas onaj komad što ide u zemlju i još za 30 cm. što stoji nad zemljom. Kad ih je progorio, onda



**Slika 25.** *Spona za stolnjake.*

svaki pojedini kolac namaže sumporovom kiselinom, a pozatim katranom ili theerom. Katranom ili theerom maže ih tako dugo doklen god upiju katran, a maže samo onaj dio kolca, kojeg je prije progorio. Katran prodre malo po malo do srca drva, izpuni sve prazne stanice i medjustanične praznine, pa drvo ne može više, da upija vlagu, a dosljedno nemože da pregnije.

Ovako priredjeni kolci, zasadjeni su u zemlju ima dvanaest godina, a danas su još uvjek zdravi, kao da je samo godina dana da su u zemlji
**V.**

## SVAŠTICE.

**O tovljenju mladih golubovâ.** Kad je mladim golubovim 20 dana, ili kad se počmu kititi perjem postave se u koš, na dno kojeg se prije razastre meke stelje od mahovine i siena. Koš se pak smjesti na tamno, čisto i zračno mjesto, te se mladi golubovi hrane tri puta na dan u razmaku od 5 satih. Hrane se kuhanim kukuruzovim zrnjem. Za svakog obroka t. j. svaki put kada se hrane, dade im se 30 do 40 zrna kuhana kukuruza, tako da svakoga dana svaki pojedini mladi golub dobije 90 do 120 zrna kukuruza. Pošto ne zoblju sami, valja im svaki put pomnjom otvoriti kljun, te im turiti zrno po zrno u žvale odnosno u grkljan. Tovljenje traje 10 do 12 dana, kroz koje se vrieme golubovi natuste, da nije vjerovati. Zrnje, kojim se pitaju mora da je mlačno.

**Mačke su škodljive gospodarim.** — Gdi su pokraj stanova vrtovi i njive mačke se priuče loviti ptice. Takove mačke su škodljive gospodaru, jer ne samo da mu dave koristne ptice, koje se ponajviše hrane zareznicim, ali ptice ne dolitaju više na takova mjesta, pa se zareznici množe u velike. Izim toga mačke naprave puno hodnika kroz usjeve, slome mnoge grane i obrube mnogi plod sa stabla, a ne love više miševe, prem da je lovljenje miševa glavni razlog zašto gospodar drži mačke.

**Mlieko kao sredstvo za gasenje.** Često se dogodi da se svieća prevali pa da se petroleum upali. Od svijuh domaćih sredstava za gasenje upaljenog petroleuma iskustvo je dokazalo, da je najbolje mlieko Ako se upaljeni petroleum polije mliekom zagasi se odmah.

**Kako se uzgajaju veliki krumpiri.** — Jedan francuski gospodar imenom Fleury, a rodom iz Verneuila, uzgaja velike krumpire na način, kako sliedi. On zasadi krumpir ko obično, pa kada klice porastu za 10 cm., on ih sve odstrani, izim onih dviju, koje se nalaze u sredini i koje su jače. Ovim jednostavnim postupkom on dobije velikih krumpira, kako se jedva promisliti može.

**O utamanjivanju žižka od graška i leće.** — Nema gospodara, kojemu žižak nije izjeo grašak ili leću. Mnogi su često na mukah, jer ni sjeme ne mogu da sačuvaju. Amerikanci ubijaju žižak (Bruchus pisi) sumporom. Kad poberu i posuše grašak ili leću, metnu sjeme u jednu posudu, koja se dade dobro zatvoriti. pa zapale sumpara, da se sve izpuni dimom od sumpora. Ovu radju opetuju tri do četiri puta svakih 15 ili 20 dana, pa se ovako poubija žižak, a sjeme ostane klicavo.

# Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

**Konjske nožice.** Marljivi konjogojci, da su im konji liepši i uredniji, strižu ih redovito. Za striženje konja rabe se nožice, kako ih naša slika 24 predočuje. Ovakovimi nožicami ostriže se dlaka brzo a posvudi jednako Ako se nožice otupe mogu se raztaviti i naoštriti. Bruse se na mramornoj ploči, na kojoj se prije metne nešto prašine za brusenje i nekoliko kapljica kamenog ulja. Konjske nožice valja da nabrusi sasvim vješta osoba, jer se inače za brusenja posve lako iskvare. Ovakovih konjskih nožica imade dvoje vrsti. One sustava „Clark“ stoje kod A. Balintha u Beču, 3 for. i 25 novč., a one sustava „The Newmarket“ stoje 4 forinte.

**Spona za stolnjake (trpeznjake)** slika 25. — Ljeti jede se često na polju, pa ako ima malo vjetra diže stolnjak, što je od ne male zanoveti za one, koji stol priredjivaju, jer se posve lako može porazbijati posudje, koje se na stolu nahodi. — Ove spone gradjene su od lima na pero, pa se dadu naravnati prama svakoj debljini stola. Kada je trpeza raztrta na svakom kraju stola metne se po jedna ovakova spona, koja drži trpežnjak otegnut i ne dopušta, da ga vjetar digne. Četiri komada ovakovih spona stoje kod E. Cohna u Berlinu 1 forint i 25 n.

# Gospodarske Viesti.

U obće su povoljne viesti, koje dolaze o stanju ljetine. Žitija liepo, vinogradi dobro, a masline pune rese. S nekih se strana tuže da u klasju ima nekakav crvić, koji nanaša prilično štete, s drugih se strana tuže na mildew, na skorovaču, na zavijaču itd. I mildew, i zavijača i skorovača prave štete samo nemarljivom i nemarnom vinogradaru.

* * *

U nekim mjestim Zagrebačke županije, pojavilo se je ljetos silesija gusjenica, koje brste sve s reda. Te gusjenice su dielom od glogovnjaka *(Aporia Cratnegi)* a dielom od kukavičjeg suznika *(Bomby neustraja)*. Po šumah sisačkog i veliko goričkog kotara hara gusjenica fuhara *(Phalaena)*.

* * *

U Hrvatskoj i Slavoniji, od 1 siečnja do travnja 1889 godine ubijeno je: 5 medveda, 39 vukova, 5 vučica, 557 lisica, 20 divlj. mačaka, 245 kuna i 7 tvorića. Za ubijenu grabežljivu zvierad izplaćeno je od oblastih 711 forinta nagrade,

* * *

Početkom školske godine 1889-90 otvorit će se u Sarajevu u Bosni Technička srednja škola, odjelom za graditeljstvo i šumarstvo. U natječaju je mjesto ravnatelja sa 1400 for. plate, 300 for. za stanarinu i 400 for. doplatka, onda više mjesta učiteljskih sa 1000 for. plate, 200 for. stanarine i 300 for. doplatka.

* * *

U Magjarskoj i u Njemačkoj (na Rajni) pomorila je golubačka muha množinu blaga svake vrste.

* * *

U Češkoj zasijano je 1888 godine 619½ kg. sjemena od četinjača i 79 kg. sjemena od listnatog drveća, i zasadjeno je 3000 omorika od maloposjednika i občina. Izim toga što u državnim sadovim, što u kotarskim vrtovim, što nastojanjem podružnica zasadjeno je 1,931,568 komada što crnogoričnih, što bjelogoričnih stabala.

* * *

Iz proračuna Ministarstva za poljodjelstvo razabire se, da će ono ljetos potrošiti za uzdržavanje državnih naučevnih zavoda i pokušališta 92,750 forinti. Glavnica za melioracije je 500,000 forintih, dočim preliminirani izdatci iznašaju 602,799 forinti. Za utamanjivanje filoksere proračunano je 36,000 forinti.

* * *

Po izvješću ministarstva financija razabire se da je 1 rujna 1888 do konca veljače 1889 zatražena dozvola za izpeći 56,902,740 hektolitrenih stupnjeva (grada) vinovice (alkohola). Razumjeva se da je napram odgovarajućem broju stupnjeva bila plaćena i kotlarina.

* * *

U Beču osniva se ackcijonarno družtvo za proizvadjanje šampanjca.

* * *

Dolnje austrijansko voćarsko družtvo ustanovilo je 4 kolajne, dvi od omalja, a dvi srebrene, kojimi će se ljetos nagraditi oni učitelji, čigovi su školski vrtovi najuredniji i najprimjerniji, uz uvjet da školski vrt postoji već od 4 godine.

* * *

U Schlieren u Švajcarskoj ima jedna dunja, koja će biti 40 godinâ, a radja uvjek veoma obilno. Za njezin plod od god. 1876 do god. 1884 t. j. u deset godina dobio je gospodar 618·70 franaka, dakle oko 300 forintih — Najobilnije je rodila godine 1883, rečene godine za njenih plod dobio gospodar 82·70 franaka. Uz kamatu od 3¼ po sto, rečena dunja predstavlja glavnicu 1903·69 franaka ili dobrih 900 forinti.

* * *

Taljanska vlada razdielila je proljeća t. g. 2,600,000 ključeca i korenjaka amerikanskih loza vinogradarim, kojih su vinogradi okuženi filokserom.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*52. Kažite mi, molim vas liepo, koliko treba raztopiti kalija u 250 cc. destilovane vode da se opredieli kiselina u vinu pomoću kiselomjera sustava Molleukopf?*

Titriranu kalijevu lužinu za opredjelivanje kiselina u mastu ili vinu priredjiva se neovisno od kiselomjera, kojim se imade opredjelivati kiselina. — U tu svrhu postupa se kako sliedi: U 1 litri distilirane vode raztopi se po prilici 12 grama luživog kalija (K HO) prosta od ugljične kiseline. Po zatim raztopi se u 500 kubičkih centimetara distilirane vode 5 grama (ali točno izmjereno) opetovanih preledičanjem posve izčišćene vinske kiseline, u prah smrvljene i posušene pri 100° C. Po tom ova raztopina sadrži:

1000 C. C. 100 gramâ vinske kiseline
100 „ „ 1·0 „ „ „
10 „ „ 0·1 „ „ „

Uzme se nuzto jednu od običnih bureta za opredjeljivanje kiselina, koja je razdieljena na 1/10 C. C., i imade na donjem kraju otočnu ciev od gume, koja se dade jednostavnim kliština otvoriti i zatvoriti i napuni se raztopinom vinske kiseline. U jednoj čašici metne se 10 C. C. kalijeve lužine, 20 do 30 C. C. vode i nekoliko kapljica neutralne Lakmusove raztopine. Kad je ovo gotovo pušta se da se raztopina vinske kiseline na kapljice ciedi u čašicu u kojoj je kalijeva lužina. Kapljicom kojom se kalijeva lužina zacrveni obustavi se ciedjenje iz bureta. Ova se radnja, radi veće točnosti opetuje 2 do 3 puta. Ako se je za nasititi 10 C. C. kalijeve lužine potrošilo 8 C. C. vinske kiseline, onda se:

8 C. C. kal. lužine ima razvodniti na 10 C.C.
80 „ „ „ „ „ „ „ 100 „ „
800 „ „ „ „ „ „ „ 1000 „ „

što se lako obavlja u staklenici koja je razdieljena na kubičke centimetre. Ako se pomnjom razvodnilo onda 10 C. C. kalijeve lužine mora da na kapljicu neutralizira 10 C. C. raztopine od vinske kiseline. Usljed navedenog pri opredjelivanju kiselina 1 C. C. kalijeve lužine odgovara točno 0·01 grama vinske kiseline. Kalijevu lužinu valja čuvati od upliva ugljične kiseline, koje ima u zraku, pa se s toga dobro začepi čepom od pluta, kroz koji se u staklenicu uvede ciev napunjena Natronovim vapnom.

*53. Molim vas, imali koje jednostavno sredstvo za liečenje žuljeva?*
*M. F. I. u M. (Neretva).*

Žuljevi se najlaglje lieče amerikanskim češanicam, kojih ima na prodaju u liekarnam, onda sa lišćem od bršljana. Lišće od bršljana stavlja se naličjem na žulj, pa se svakog drugog ili trećeg dana mienja Za nekoliko dana omekša žulj i izmrvi se pod prstim.

*54. Moja djetelina slabo uspjeva. Ima silesiju svakovrstnog nameta. Molim vas što ju najviše mori, te kako da se borim?*
*L. K. u S. (Bosna).*

Djetelina imade puno neprijatelja toli iz bilinskog, koli iz životinskog carstva. Najopasniji njezin neprijatelj jeste vilina kosa (*Cuscuta Trifolii*), koja zna uništiti djetelište. Dok se na djetelištu opazi vilina kosa, valja dotično mjesto i za 2 ili 3 metra u okrug pokositi, pa pokošeno staviti na stog, te izmješati sječkam od slame, kako što i svu pokosenu površinu, onda poljeti kamenim uljem i izgoriti. Kada se izgori, onda se po istoj površini pospe živoga vapna. Volovod (*Orobanche*) jeste takodjer veliki neprijatelj djeteline, jer joj se sljubi žilam i mori ju. Medljika (*Erysiphe*), gnjiloća (*Peronospora trifoliorum*), pa Peziza (*Phyllachora*) jesu takodjer nametnice djeteline, ali riedko da nanašaju velike štete. Kao korov medj djetelinom nalazimo gorušicu (*sinapis avvensis*), trizalj (*Raphanus raphanistrum*), ravan ili rada (*Chrysanthemum segetum*), mak (*papaver*), trpatac, kiselica, slak, žutenica itd. Od korova se gospodar brani, ako sije čisto sjeme, i ako ga neprestano plievi ili kosi. Plievljenje i kositba najviše pomaže, ako se to obavlja prije nego li se osjemeni. Od životinjskog carstva najviše kvare djetelišta miševi jeduć sjemenje i žile, onda grčice (ličinke hrušta), pa poljski puževi. Takodjer prave puno štete na djetelištih gusjenice od *Plusia gamma* i *Mamestra pisi*, pa uši (*Aphis pisi*). Gdje se ova gamad mnogobrojno razplodi ne ostaje, nego pokositi djetelinu, podorati ju, te zavesti drugu kulturu.

*55. Voda iz mojega bunara je žutkasta; bojim se da ne sadrži puno željeza. — Molim vas, kako bi mogao doznati, da moja voda sadrži željeza? Jeli štetna po zdravlje voda, koja sadrži puno željeza?*
*I. S. u P. (Istra).*

Voda, koja je žutkasta, ili sadrži željeza ili dolazi iz tresetne zemlje. U vodi, koja sadrži željeza, ako postoji na zraku ili ako se kuha, napravi se hrdjasto smedjih pahuljica. — Ove pahuljice otalože se malo po malo na dno posude, dočim se na površini vode napravi tanka kožica. koja prelieva boje. Ako se u časi ovakove vode uliju 3 do 4 kapljice solne kiseline i 2 do 3 kapljice sumporovog cyankaliuma (*Rhodankalium*) onda voda pocrveni ako sadrži željeznog kisa. Voda koja sadrži željeza nehudi zdravlju ljudskome, a i ni životinjama. Samo konjim može da nahudi voda, koja sadrži puno gvoždja.

### B. Nova pitanja.

*56. Preporučaju proti Mildewu i Oidiumu prašinu, koja se sastoji od 97 djelova sumpora i 3 diela modre galice. Jeli može da ova prašina pomogne i proti mildewu i proti oidiumu? Posiplje se kako sumpor čist ili drugovačije? Imali se sve posipati t. j. lišće i grozdovi, ili samo lišće, i to jedino na licu i na naličju?*
*T. G. S. u R. (Hrvatska).*

*57. Molim vas, kako se iztraživaju sokovi u Ballingovu saccharometru popravljenu po Brixu?*
*I. K. u V. (Split).*

*58 Mojem su se konju zapalile tetive na noguh. Molim vas, čim da ga najbrže i najsigurnije izliečim?*
*T. T. u B. (Bosna).*

*59. Jeli dobro podkivati volove koji imadu da vuču težka kola, po tvrdom kamenitom putu?*
*A. M. u Z. (Kotari).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.

P. n. čč. gg. Šimek I. — Stipanović T. G. — Potepan N. — Maršić J. — Vežić N. — Petrović A. — Lovrić M. — Vidmar M.

— Č. g. Petrović J. — Broj 8 od godine 1882 nemožemo da vam pošaljemo, jer nemamo nego jedan sam primjerak, kojeg čuvamo za potrebe uredništva. Želite li da o vašem trošku dademo ono pripisati?

— Č. gôna. Bizzarro pl. J. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja 1890.

— Č. g. Dubrović V. — A vaša do konca kolovoza t. g. 1889.

— Sl. Pučkoj Školi Mužkoj - Trsat. — Prvih dana svibnja, i to baš dne 4, dok smo primili novac odposlali smo vam knjige: Buhač, Predivno bilje, O porabi dropa, Duhan i Mane i bolesti vina. Valja da je svežčić u bezdan propao, kad ga niste primili. Dne 2 lipnja poslali smo vam ponovno knjige, ali preporučeno. Valjda su ovaj put stigle sretno!

— Slav. Občinski Ured - Slunj — Usljed vaše dopisnice, naručili smo vam kod Adm. „Weinlaube" štap za mjerenje bačava od M. Matievića.

— Č. g. Halper V. — Žao nam je da vas nemožemo poslužiti, jer nam nije poznato dali u obće ima tko, koji prodaje jaja labudovih (*Cygnus musiens*).

— Č. g. Čikeš pop J. — Broj 7, 8 i 9 poslali smo vam na novo.

— Č. g. Potepan N. — Azalee uzgojene iz sjemena cvatu takodjer, kadšto liepše od naravnih. Navrćanjem prenaša se stalna vrst, koja uz stalnost boje i oblika cvieta, može da cvate obilno, jer u obće azalee cvatu vehoma obilno.

— C. g. Jurišić A. — Ono lišće je okuženo od mildewa.

— Č. g. Gažić L. — Valja zarezat baš u sredinu, jer od točna zareza zavisi uspjeh.

— Č. g. Kosić S. — Sva je prilika da ono pitanje dozrije u kolovozu mjesecu, prije neće bit moguće.



**U ZADRU 1889.** Brzotiskom „Narodnoga Lista".

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 13

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu.
*Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Srpnja 1889. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu. — ŠIBENIK, 1 Srpnja 1889.

## Još o mildewu (Peronospora).

Kako što smo predvidjali, dok je lipanj bio samo malo vlažniji no obično mildew je našao podloge svojemu razvoju i raznio se je munjevnom brzinom, te je u nekoliko dana zarazio prostranih površina vinograda, u najvinorodnijim predjelim pokrajine.

Sa svih strana pokrajine dolaze nam vijesti, da se je mildew pojavio, no za koliko se razabire najjače je zarazio u Zadarskome kotaru i na otoku Korčuli.

Opetovano se je u „Poučniku“ razpravljalo o sredstvim i načinim za utamanjivanje mildewa, a najzad u prošastome broju, opetovano su put slikam predočene bolje strcaljke za škropljenje tekućinâ protiva peronospori, suvišno je dakle da sve to opetujemo. Ali ovom prilikom nemožemo s manjega da ne istaknemo:

a) Kako i dokad ima se nastaviti borba protiva mildewu, i
b) Koje su posljedice nemarnosti.

Protiva mildewu mora se boriti neprestano. Za ovim vlažnim vremenim nastupiti će suha vremena. Tko je poškropio svoj vinograd dva puta u svibnju, i jedan put u lipnju, a drugi početkom srpnja, ako kako rekosmo nastanu u srpnju i kolovozu suha vremena, taj ne treba da više škropi. No, nastali u drugoj polovici kolovoza ili rujna kišno vlažno vrieme, taj mora na novo da škropi, jer ako ne uz toplinu, koja kod nas vlada u kolovozu i rujnu mogao bi mildew u 8 dana vremena zaraziti sve vinograde, te ako ne sasvim uništiti, a on pokvariti i decimirati ljetinu.

Gdje se je mildew već razgranio u lišću, ili u grožđju, tu škropljenje malo pomaže, jer raztopine modre galice, kojimi se škrope oboljele loze, neimadu svojstvo da izlieče već oboljele loze, nego da prieče dalje širenje mildewa

Na vinogradih, koji su već okuženi, neće se ljetos opaziti podpuni učinak modre galice, neće se naime sasvim spasiti oboljelo lišće ili grožđje, ali tko nebude škropio, taj će sve izgubiti, naime prodpadati ćemu sve lišće i pasahnuti i pregnjiti ćemu sve grožđje, a štetu će oćutiti i do godine, jer ako na lozju nema lišća do jeseni, nemože pruće da dozori, pa do godine slabo tjeranje i nikakav rad.

Dakle valja škropiti loze protiva mildewu, i ako ne ljetos radi podpuna uspjeha, a ono radi budućnosti. Tko unapred hoće, da se mildew ne pojavi na njegovim lozam valja, da se na vrieme brani, jer kako rekosmo raztopine modre galice priečе da se mildew pojavi, prieče da se širi, ali nemogu da izlieče ono što je okužio. S toga će do godine i preko godine svaki gospodar u svibnju mjesecu poškropiti jedanput svoje loze, bilo da mu je ljetos okužen vinograd ili da nije. To škropljenje loza u svibnju mjesecu, prije nego li se znade, dali imade mildewa ili ne, to je tako zvano preventivno škropljenje, koje nedopušta da mildew zarazi i okuži loze. Tko hoće dakle da bude siguran, da od mildewa neće oboljeti njegove loze, taj valja da ih u svibnju mjesecu poškropi s jednom od raztopina modre galice.

Sad da vidimo, koje su posliedice nemarnosti.

Gospodar, koji sasvim zanemari okuženi vinograd, koji ga sasvim prepusti volji mildewa, opaziti će:

a) da će mu najprije opregnjiti i posušiti se sve lišće, koje će pak poodpadati. Ostaće mu matraci goli, a na njih grozdovi bez života
b) da će mu posušiti ili pregnjiti grozdovi.

Ovo će opaziti svaki onaj gospodar, kojemu je mildew sada okužio vinograde, a on nije preduzeo nikakvog sredstva proti istome,

On će po tom izgubiti ljetos svu ljetinu a osjetit će posljedice i do godine.

Gdje se mildew pojavi u drugoj polovici kolovoza ili početkom rujna, pa se gospodar nebude protiva njemu borio, izgubiti će sve lišće, i jedan dio grožđja, a ono grožđje što preostane biti će kiselo i bljutavo.

Grožđje sa vinogradâ okuženih od mildewa ne daje dobro vino, jer takovo grožđje nije dozrelo, a uvjek je nešto nagnjilo. S toga mora gospodar da mast popravi, ako hoće da mu vino bude dobro. Ali popravljanjem masta od grožđja iz vinograda okuženih od mildewa baviti ćemo se drugi put.

-b-

## Orah (Juglans regia L.)

Orah je udomaćeno voćno stablo, porjeklom iz Perzije.

Unatoč njegovome dobrome plodu i vriednome drvu, orah ne goji se kod nas u onoj mjeri, kako bi se imao gojiti.

Neće biti s gorega, da nekoja progovorimo o orahu, osobito sada, kada se toliko traži orahovina.

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu

(Nastavak vidi broj 12).

Nestalo je prilično suhih tvarih, ali se neda ustanoviti u kojem razmjeru stoji ta raztrošba sa pojedinim tvarim sačinjavajućim suhe tvari. Ako se uzme, da je nestalo suhih tvarih samo iz pravog gnoja i osoke, onda se ima:

| | |
|---|---|
| Suhe tvari gnoja pred kušnjam . . . | 1298·9 kg. |
| „ „ osoke „ „ . . . | 5·3 „ |
| | 1304·2 kg. |

Od ovih 1304·2 kg. suhih tvarih nestalo je 435 kg., po tom bio bi gubitak 33·3 po sto. Ali i zemlja sadrži ustrojnih tvarih, pa je i tih nestalo, a to je stvar na koju valja računati. Budući razlika brojeva nije velika, može se slobodno uzeti, da toli kod prosto čuvana gnoja, koli kod onog pomješanog zemljom, koji je za više mjesecih gnjio, gubitak ustrojnih tvarih iznaša po prilici 30 po sto od suhih tvarih.

Množina dušika ostala je skorom nepromienjena, te se je po tom pokrivanjem sa zemljom postigla željena svrha. Onaj manjak dušika od 0·4 kg., što odgovara na 1·8 po sto od ukupne množine, tako je malen, da ga nije vriedno u obzir uzimati.

Što se tiče pretvorbe dušika u amonijak i salitrovinu, sbile su se sljedeće promjene:

| | Dušika kao amonijka | Duš. kao salitrovine | Ukupno |
|---|---|---|---|
| Imao je kup . . . . . . . | 2·08 kg. . . . | 0 kg. . . . | 2·08 kg. |
| Ostalo je na koncu kušnje | 1·42 „ . . . | 1·82 „ . . . | 3·24 „ |
| | | | Ukupno 1·16 kg. |

Ovaj 1·16 kg. dušika potiče od dušika, koji se je nalazio u gnoju i u gnojnici u obliku ustrojnih tvarih. Skorom je ista množina dušika pretvorena u amonijak i salitrovinu, koliko za prve kušnje.

Samo što je za prve kušnje odmah nestajalo amonijaka, kako se je stvarao, dočim je za ove kušnje vas amonijak ostao vezan u gnoju, koji je bio pomješan zemljom, a dapače se je dobar dio istog pretvarao odmah u salitrovinu.

I ovom prigodom nije bilo moguće ustanoviti koliko su na ovu pretvorbu uplivale suhe tvari zemlje, a koliko suhe tvari gnoja. Može se uzeti, da bi bio ostao nepromjenjen dušik, kojeg je sadržavala zemlja, ali ne do kraja, jer mi znamo da on tvori jedan dio humusa zemlje, te da je po tom podvržen pretvorbi. Ali kroz kratko vrieme, kako što je bilo trajanje kušnja posve se je malo dušika moglo pretvoriti u amonijak i solitrovinu, pa se mora kao sigurnu stvar držati da vas dušik pretvoren u amonijak i solitrovinu potiče od gnoja. Po tom prikazuje se račun, kako sliedi:

| | |
|---|---|
| Dušika u kupu na koncu kušnje . | 26·10 kg |
| od toga bilo je u početku u primj. zemlji . . . . . . . . . . . . | 4·96 „ |
| dakle bilo ga je u gnoju i osoki . | 21·14 kg. |
| od toga pretvorilo se je u amonijak i salitrovinu . . . . . . . . | 3·24 kg. |
| te je ostalo u gnoju u obliku ustrojnodušičnih spojiva . . . . . . . . | 17·90 kg. |

Od ove kušnje t. j. kada se gnoj posiplje zemljom i obilno škropi ili polieva osokom, dadu se izvesti sljedeći praktični zaključci:

1. Gubitak ustrojnih tvarih i u ovom slučaju je znatan. Taj gubitak iznaša poprieko 30 po sto od svih ustrojnih tvarih.
2. Dušik se sasvim ili skoro sasvim sačuva; ali prekomjerna vlaga od osoke prieči raztvorbu dušičnih spojiva.
3. Pravi se manje salitrovine, nego li kod gnoja, koji se očuva samo posipanjem zemlje bez polievanja osokom; ali se još uvjek pretvara u salitrovinu 8½ postotaka ukupne množine dušika, koju gnoj sadržaje.
4. Ali ostane dosti amonijaka, od prvobitnog dušika 6·6%.
5. Ipak i u ovom slučaju 15 po sto od ukupne množine dušika pretvari se u spojiva, koji su lako topivi i lako ih bilje usisava, pa takav gnoj brzo i snažno djeluje.

*(Sliedi)*

Od malo voćnih stabala nalazi se okamenina, ali se od oraha nalazi okamenina u slojevim tertiarne farmacije, što je znak, da je staro drvo.

Orah naraste 14 do 27 metara visoko, a deblo ima mu u promjeru 50 do 100 i 120 cm. Mladice su mu zelenkaste; poput maslina, pa vremenom posta nu mrko sure, dočim stara kora postane posve mrka.

Orah goji se po svoj srednoj i južnoj Evropi. Cvate u travnju ili svibnju.

Razplodjiva se sjemenjem (orasim), koje se sadi jeseni ili na proljeće. Jeseni sade se obično orasi tvrde ljuske, a to zato, da ih miši bi lako neizjedu. Na proljeće sade se orasi meke ljuske, da laglje proklicaju.

Za sadnju valja birati uvjek zdrave orahe velika ploda, a po mogućnosti meke kore (ljuske), jer kakovo sjeme takav plod.

Orah ili se sadi odmah na opredieljeno mjesto ili se uzgaja neko vrieme (2 ili 3 godine) u sjemeništu, pa se onda zasadi na opredieljeno mjesto. U zadnjem slučaju valja ga svake godine razsadjivati, i pokraćivati mu žile, osobito srčanicu (upetić), jer inače ona se razvije duga i debela, pa se u drugoj ili trećoj godini orah neda razsaditi, bez da mu se nanese znatnih ozleda.

Zadovoljava se svakom zemljom, no voli kamenite obronke. Na kamenitoj zemlji raste sporije ali daje čvršće drvo, dočim na boljim zemljam i u dolinam daje gore drvo i trpi lako od studeni.

Žile širi na daleko, a i krošnje je velike i guste.

Počme radjati u 8 ili 10 godini, te radja neprestano do 50 i 60 godine.

Orasi beru se kada dozriju, pa se razastre da se suše, a onda im se lušti kora od ljuske. Luštenje obavlja se u vodi, a najlaglje ide od ruke, ako je voda mlaka. Valja odstraniti svu koru, da ostane ljuska posve čista.

Po pranju suše se orasi i izbjelivaju. Izbielivanje biva izgaranjem sumpora, t. j. sumporitom kiselinom. Oprani orasi metnu se u sanduk ili sabiru, koja se dade posve dobro zatvoriti, pa se zapali sumpora. Dim koji se razvija izgaranjem sumpora t. j. sumporita kiselina, izbieli ljusku. Orasi čiste biele ljuske imadu više vriednosti.

Jezgra od oraha obavita je žutomrkom kožicom, koja je žuka, dočim je jezgra slatkasta. Jezgra sadrži 40 do 70 po sto mastnoga ulja, koji je bliedo žute boje i bez mirisa, ali ugodna teka. Na zraku posve lako ogrančavi.

Lišće je mirisno, ali žuko i oporo.

Drvovina ili tako zvana orahovina je vrlo cienjena i radi boje, i radi čvrstoće i radi trajnosti. Drvo od mladih stabala nevalja za gradju, a nije od velike ni drvo od onih stabala, koji su rasli na dobrim ilovastim zemljam.

Orah radi svoje liepe, guste krošnje goji se u drvoredih duž puteva.

Zelen plod od oraha priredjuje se u umok a sa rakijom pravi se liker. Ako se ukuha lišće i kora sa koceljen dobije se uzvarak, kojim se pravi jedna smedja boja za bojadisanje drva i vune.

Ukropinom od lišća od oraha ubijaju se zareznici u obće, a obično može se onom ukropinom škropiti rogata marva i konji, da im muhe ne zanovetaju.

## O impregniranju kolaca i takalja.

Stara je, da taklji najviše muke zadaju vinogradaru, i radi toga što bivaju svakoga dana skuplji i radi toga što brzo pregnjiju.

Skupoći može gospodar najlaglje doskočiti, ako kolce uzgaja na kući, a gnjilenju ako impregnira kakovom tvari, koja prieči gnjilenje.

Impregniranje kolaca u raztopini od modre galice, jeste jedno od najboljih sredstava, jer modra galica najbolje čuva kolce od gnjilenja, pošto ona djeluje ubitačno na svu onu množinu gljivica, koje podupiru gnjilenje drva. Kolci impregniraju se modrom galicom na način, kako sljedi.

Uzme se jedan padanj i razadnena bačva koja je visoka koliko su visoki kolci ili barem za polovicu visine kolaca, pa se nalije do polovice vodom. Uzme se nužto jedna vrećica, izpuni se modrom galicom (modrim kamenom) pa se ovjesi za nekoliko dana u vodu da se topi. Ako se je stavilo u vreću dosta modre galice voda je raztopi toliko, koliko se hoće, da je nasiti. Ako se raztopi sva modra galica, koju smo stavili u vrećicu, očit je znak, da voda nije još sita, te da može da još raztopi modre galice. S toga se stavi u vreću još nešto modre galice i opet se stavi do nekoliko dana da vjesi u vodi. Obično u dva ili tri dana nasiti se voda modrom galicom, te postane liepe modre boje. Sad se okomito uroni u vodu toliko kolaca, koliko ih može stati i doklengod se neizpuni sva praznina badnja ili bačve. Kolaš se može u raztopini modre galice najmanje tri dana vremena, onda se izvade i prevrnu t. j. urone se u raztopinu modre galice onim krajem, koji je stajao prama gori.

Drže se opet usonjeni tri dana vremena, pa se onda izvade i posuše na zraku, i tim je ciela radja o impregniranja kolaca gotova.

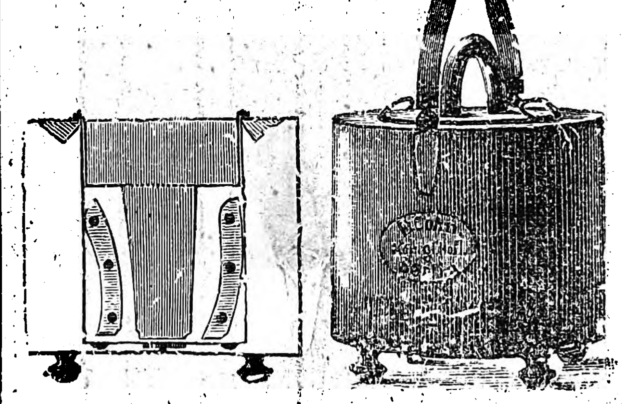
Da se baš onaj dio drva dobro impregnira, koji je najviše izložen gnjilenju, valja zaoštriti kolce i na jednom i na drugom kraju, još prije nego li se urone u raztopinu modre galice.

Sve do onog mjesta, daklen dopre u drvo raztopina modre galice, postane drvo bliedo modre boje, nešto u zeleno preljevajuće se, a postane čvrsto i trajno da je stvar nevjerojatna.

Uz ciene, koje danas ima modra galica impregniranje kolaca modrom galicom nije stvar najcjenija, ali svako se to izplaća, jer se na nijedan drugi način ne mogu čuvati kolci od gnjilenja, kako što se čuvaju ako se impregniraju raztopinom modre galice. Ali ne valja zaboraviti da imade čistije i manje čiste modre galice, a da je nečista, koja se rabi u ovu svrhu za polovicu jeftinija od čiste.

Kolcim, koji su impregnirani modrom galicom ne hudi ako preko zime ostanu na polje zasadjeni u zemlji, pa i na taj način ima gospodar prištednje, nu na to on ne smije da se obazire, on valja da drži na pameti da se kolci impregnirani modrom galicom uzdrže zdravi 10 do 12 godina, dočim da kolci ne impregnirani traju jedva jedvice 3 ili 4 godine.

S. A.



Slika 26 i 27. *Novi tropični stroj za pravljenje leda, u cjelini i u prorezu.*

## O uzgoju glavatog kupusa.

Glavati se kupus svakome mili, i u zelenom stanju i kiseo. On je jedna od najprikladnijih povrtlina za mala gospodarstva, gdje imade dosta radinih rukuh, jer ako će da dobro uspije, valja mu posvetiti puno njege.

Južno podneblje, osobito onakovo koje je za lozu, jeste najprikladnije za glavati kupus. Ljubi crnične zemlje, osobito crnične ilovače, koje sadrže vapna, prijaju mu najbolje. No, uspjeva takodjer u svakoj povrtnoj zemlji, samo ako je gnojna i prha. Prija mu umjerena vlaga, ali ne trajna vlaga, poništo pak stajaća voda.

Ne ljubi obilno gnojenje, nego umjereno, najviše mu prije konjski i govedji gnoj, pa izmetine iz zahoda i gnojnica, pa dušična gnojiva i koštano brašno. Ne prija mu ovčiji gnoj; ako se glavati kupus gnoji ovčijim gnojem dobiju se meke prazne glavice.

Sjeme sije se u klijalištu, u razno doba godine, napram vrsti kupusa, jedno 50 do 80 dana prije nego li će se zasaditi.

Na polje sadi se obično u svibnju ili početkom lipnja.

Napram vrsti, daje mu se više ili manje prostora, no obično računa se $1/2$ do 1 četvorni metar prostora za svaki pojedini struk. Petnaest dana po sadnji prekopa se zemlja, a u lipnju se zagrne. Ako nastane toplo, suho vrieme onda se zalieva slatkom vodom, i to svake večeri ili u jutro.

Valja uložiti sve sile, da što ranije dozrije, jer se raniji glavati kupus uvjek skuplje prodaje od kasnoga. To se postizava stranom njegovanjem, a najviše time, ako se razvoj podpomogne umjetno, naime ako se svake nedjelje primješa vodi kojom se zalieva nešto osoke ili ljudskih izmetina.

Trpi puno od gusjenica kupušnjaka, valja stoga loviti leptire, sakupljati jajasca i usijati gusjenice inače izbrstit će gusjenice sve lišće, pa se neće ni $1/3$ koristi imati, koju bi se inače imalo. Izmedju kupusa, može se gojiti i drugo povrće n. p. ločika (salata) ili mrkva, nu ovaj način nemože se preporučiti, nego samo blizu gradova, i kad se zemlja obilno djubri, inače bi zemlja izjalovila.

Glavati kupus može, da se goji za 50 do 100 godina zasebice na istoj zemlji, on trpi sam sebe, kako što no se kaže, ali je bolje uvesti obhodnju, tako da se kupus bude povraćao na istoj zemlji nakon 3 ili 4 godine.

Sjeme valja takodjer mienjati svake godine, jer je iskustvo dokazalo, da se od domaćeg sjemena ne uzgoji nigda liepoga kupusa, kako od stranjskog sjemena. Kupus bere se u rujnu ili listopadu mjesecu. Sa hektara zemljište pobere se 7000 do 15,000 glava, napram tome na koliki se je razmak sadio, i kako je uspjeo. No, i 6000 glava sa kektara, još uvjek je liep i velik prihod.

## O uplivu tovne krme na dobrotu slanine ili tusta.

Kod nas tove se svinje ponajviše mekinjam, žirom, dropom i uljenim kominam. Žir, uljene komine tuste najbolje, ali od uljenih komina slanina je meka, te se lako topi. U novije doba tovi se puno kukuruzom. I kukuruz sadrži puno masti, naime 6·5 po sto, pa i kukuruz da je slaninu meku, koja se kuhanjem lako topi i ljeti trpi.

Ići birati hranu radi slanine, neizplaća se. Danas je glavna stvar, da se svinje na brzu ruku utove, jer čim se brže utove, bez da se razsiplje hrana, tim se jeftinije utove. Najbrže se tove svinje kukuruzom, uljenim kominam i žirjem. Pošto dvie prve hrane daju meku slaninu, kad je pri koncu tovljenja valja promjeniti hranu, pa mjesto kukuruza i uljenih komina krmiti mekinjam ili ječmom ili sa raži, jer su ovo hraniva, koja davaju tusto.

Nevjerojatno je, kako hrana na brzu ruku promjeni boju i tvrdoću slanine. Ako se po kukuruzu hrani ječmom ili mekinjam za samih 8 dana postati će slanina biela i tvrda.

## SVAŠTICE.

**Proti ubodu od zareznika.** Kao izvrstno sredstvo proti ubodu od zareznika preporučaju raztopinu od 1 diela salicilne kiseline i 19 djelova kolodjuma. S ovom raztopinom namaže se ubod dok zareznik ubode, pa ne samo da odmah bol mine, ali i neoteče ili samo malo.

**O utamanjivanju žitnog žižka.** Pilad i kokoši pokazale su se, kao najsigurnije sredstvo za utamanjivanje žitnoga moljca. U tu svrhu postupa se kako sljedi: Kada je hambar prazan pusti se za par dana, svako često, par pilića ili kokoši. One pohvataju i pojedu sve žižke, samo što ne valja zaboraviti obskrbiti pilad ili kokoši potrebitom vodom za piće.

**Liek za rane.** Ima ih, kojima se jako lako prave rane na koži, osobito na noguh i na rukuh. Proti ranam preporuča se mast, koja se pravi, ako se raztopi 50 grama svinjske masti, te još se dolije 10 do 15 kopljica salitrovine. Obično računa se 5 grama salitrovine na 50 grama svinjske masti. Ona mast izim što proti ranam i vučeni, izvrstna je i proti potu.

**Tekući vosak za staklenice** pravi se, ako se u 5 litara raztopine šelaka u vinovici, raztopi ili primješa 400 grama sadre, 600 grama bielog engleskog cementa, 300 grama krede i 200 grama dekstrina. Doda se još toliko boje (tange), koliko se hoće. U ovoj tekućoj raztopini urone se glave od staklenica, pa vinovica izhlapi, a ostane tvrda tvar.

**Kako se pravi gnoj od krvi.** Ako se ima friške krvi, onda se na svaki $1/4$ kg. krvi primješa 58 grama vapna ili smrvljenih ruševina ili pak mulja, pa se razastre na tanko i posuši na suncu. U 5 dana sušenja nestane obično 71 po sto vode. Ovako posušena krv nedaje nikakova neugodna mirisa.

**Ugrijano sieno.** Mlado zeleno sieno, ako malo postoje ugrije se i počme vrieti. Mnogi na to ne paze, pa takovim sienom krme blago, pa mnogo put blago poskapa, a da si gospodar nezna dati razloga. Kako švajcarske kemičke novine javljaju, iztraživanjem se je dokazalo, da se na mladom zelenom sienu i otavi, ako se stajanjem upali, odnosno ako predje u vrienje napravi amin osnova, koje su vehama otrovne, te otruju dotičnu životinju, koja se hrani takovim sienom ili otavom. U Lucerni dogodio se je jedan takav slučaj sa konjim, od 30 konja

9 ih se je otrovalo, i poskapalo za nekoliko satih.

**Da krmače ne žderu odojčad**, rabe u ingleškoj sljedeće sredstvo: Nekoliko dana prije nego li će se krmača oprasiti davaju joj svaki dan da pojede $\frac{1}{2}$ do 1 kg. stare graučave butine (šunke) ili pak hrdjave slanine; ovu hranu joj daju i prva dva dana poslje nego se oprasi. Butinu ili slaninu izsječkaju na komadiće i pomješaju drugom hranom. Inglezi tvrde, da se na ovaj način bez dvojbe zaprieči da krmače prožderu odojčad.

**Kako se čuvaju kolci od gnijenja.** Kolce valja prirediti, ako nećemo, da nam na brzo pregnjiju. Preporuča se više načina, no sljedeći rek bi da je najbolji. Kolci se najprije dobro pusuše, onda se urone u razsol, dok se dobro napoje razsoli. Kad ih je razsol probila izvade se i opet posuše, pa kad su sasvim suhi, onda se onaj dio kolca, koji će ići u zemlju umoči u sumporovu kiselinu.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Novi tropični stroj za pravljenje leda**, slika 26 i 27. Ovaj stroj gradjen je od lima, pa služi toli za tvorbu leda, koli za ohladjivanje pića. Naprama veličini ovoga stroja, dade se kroz vrieme od $\frac{1}{4}$ sata napraviti $\frac{1}{4}$, $1\frac{1}{2}$, 3 do $3\frac{1}{2}$ kg. leda, a to sasvim malim troškom. Uprav radi toga što je stroj jeftin, što se na njemu na brzu ruku i bez velikoga troška proizvadja led, uprav radi toga, preporuča se gazdaricam. Stroj se sastoji iz tri djela, naime iz plašta, iz valja i čunja Izmedju plašta i valja ostaje jedan prostor, a posuda čunjasta oblika ili čunj, dolazi u valj ili u valjastu posudu. Rabi se kako sljedi: Najprije priredi se smjesa za ohladjivanje. Ona se sastoji iz $\frac{2}{3}$ Glauberove soli i $\frac{1}{3}$ solne kiseline. Ovom smjesom izpuni se valjasta posuda ili valj, tako da bude po prilici pun. Nuz to napuni se čunjasta posuda ili čunj vodom ili drugom tvari, koju hoćemo da ohladimo, pa metnemo čunjastu posudu u valjastu i zatvorimo zaklopcem. Sad se za $\frac{1}{4}$ sata vremena; okreće čunj desno i lievo, onda se izvadi iz smjese za oh adjivanje, uroni u toplu vodu, izvadi i odmah izprazni. Sadržina je već smrznuta, te izadje u jednom komadu. Ako se ima ohladniti vino ili drugo koje piće, onda se izpuni valjasta posuda sa smjesom za ohladjivanje, pa mjesto čunjaste posude metnu se staklenice sadržavajuće dotično piće, koje se ima ohladiti. Po tom zatvori se valjasta posuda zaklopcem, te se 15 do 20 časova okreće desno i lievo, dok se piće ohladi do one mjere, do koje želimo. Poslje slake porabe, valja stroj izprazniti, te izprati pojedine djelove i posušiti ih. Glauberovu sol valja čuvati na suhu mjestu, a solnu kiselinu u staklenicam. Rabi se čista kristalinična Glauberova sol, dočim se može rabiti i prosta solna kiselina. Ove strojeve gradi E. Cohn iz Berlina. Ima ih od četiri veličine, koje se označuju brojkom 0, 1, 2 i 3. Tri prve imadu samo po jedan valj, dočim zadnja ima dva valja, jer je velika. Da se u $\frac{1}{4}$ sata vremena napravi $\frac{1}{2}$ kg. leda u stroju Br. 0, hoće se $1\frac{3}{4}$ kg. Glauberove soli $\frac{5}{6}$ litra solne kiseline, dočim se u onoj broj 1, kroz isto vrieme napravi $1\frac{1}{2}$ kg. leda, ali se potroši $5\frac{1}{4}$ kg. Glauberove soli, i $2\frac{2}{3}$ litre solne kiseline. U stroju broj 3, koji ima dva valja, kroz $\frac{1}{4}$ sata vremena napravi se 3 kg. leda, a potroši se 10 kg. Glauberove soli i $4\frac{2}{3}$ litra solne kiseline.

**Opuntia basilaris** slika 28. Svekrvinih jezika ili žabica imade jako mnogo vrstih, i neke su kod nas već udomljene. Kao jedna od ljepših vrstih računa se da je Opuntia bunsilaris. Goji se u loncima, u propustnoj zemlji, najradje u pržini i pjesalji ili ruševini. Ljubi sunčani položaj, umjerenu vlagu, premda prilično odoli i trajnijoj suši. Razplodjiva se djelovima, koji valja da provehnu prije nego li se zasade, inače pregnjiju.

## Gospodarske Viesti.

Mnogi nas pitaju, dali se u slanoj vodi i moru može raztapljati modra galica, kako što se raztaplja u sladkoj vodi? Svima odgovaramo: *može*! Slana voda i more može da zamjeni sasvim sladku vodu. S morem, u kojem, je raztopljeno modre galice mogu se škropiti loze bez da bi im i najmanje škodilo.

* *
*

Svakog dana dolazi nam novih vijestih o širenju mildewa (*Peronospora viticola*). Mildew razgranjen je po svoj pokrajini, pa do jeseni brojiti će se na prste vinogradi, koji nebudu okuženi. Samo škropljenjem, i to opetovanim škropljenjem, svako 20 ili 25 danâ sve do 8 dana pred trganjom toli zdrav h, koli okuženih vinograda moći će se obustaviti širenje ovoga biča Božjega, te spasiti jedan dio ljetine. Ima ih, koji još mudrnju čim da se ubija mildew, a ima ih, koji misle da je dosti liečiti samo oboljele loze. Mildew razprostire se munjevnom brzinom, pa tko hoće da nešto spasi, mora da škropi i zdrave i bolestne loze, jer se gospodar može obično dosjetiti, da mu je mildew okužio vinograd, kada svako liečenje malo pomaže. Ima ih koji još mudriju, koje sredstvo da rabe protiva mildewu. Veliki, napredni frauceski narod napravio je u tom pogledu neizbrojivo svakovrstnih kušnja, te francezi imadu o mildewu i sredstvim za liečenje istog cielu literaturu koja se nebi mogla na velika kola na tovariti. Kod naše uprave ima vreme tih knjiga, od kojih su glavnije: 1. *Instruction pratique pour le traitement du Mildiou de la vigne* par A. Millardet prof. à la faculté des Scienes de Bordeaux 2. *Traitement du mildiou par le mélange de chaux et sulfate de cuivre*, od istoga. 3 *Le Mildiou ou Peronospora de la vigne* par. G. Foex directeur et professeur de viticulture et P. Viala, répétiteur de viticulture à l'Ecole nationale d'Agriculture (Montpellier). 4. *Le mildiou (Peronospora viticola) son histoire naturelle et son tractement*, par Dlr G. Patrigeon. 5. *Les Maladies de la vigne*, par P. Viala, *avec une étude des appareils de traitement* par M. P. Ferrouillat, professeur de génie rural à l'Ecole nat. d'Agriculture de Grignon. 6. *Considerations raissonées sur le divers procédés de traitement du Mildiou par les composés cuivreux*, par A. Millardet, itd.



**Slika 28.** *Opuntia basilaris.*

itd. U ovim knjigam prvih svjetskih učenjaka, na temelju opetovanih kušnja tvrdi se, da je modra galica jedino i samo sigurno sredstvo protiva mildewu, jer da ona sama raztopljena u vodi ima svojstvo da ubija trusje (ili sjeme) od mildewa. Još se svi u sliedećem slažu:

1. Da liečenje mildewa može da bude samo preventivno, dakle da valja škropiti loze, prije nego li obole, a da se trusje neuzmogne nasesti.
2. Da valja opetovano škropiti, i to barem dva puta s proljeća t. j. do 15 ili 20 lipnja, a jedan ili dva puta jeseni t. j. od kolovoznih kiša do trganja.
3. Da za oboljele loze nema lieka, ali da se škropljenjem obustavlja širenje mildewa.
4. Da od svih sredstava prepomučenih najbolje je bordeležka kašica i smjese i modra voda.

* *
*

Gosp. I. Plenković, poduzetni trgovac buhačem iz Jelse na Hvaru, uredio je mlinicu za mlivenje buhača. On će mlieti samo buhačevo cvieće, te će njegov prah biti čisti buhačev prah, koji će ubijati zareznike. Gosp. Plenković zaslužuje podporu občinstva, jer će se samo na ovaj način moći stati na kraj sramotnom patvaranja buhačeva praha.

* *
*

Unatoč tome, da je za branja buhača, bila živa trgovina svježim cviećem, te da se je plaćalo, po 25 do 35 novč. kilogram, što posušen odgovara na 100 do 140 forinta kvintal, ipak po branju nema tražioca, pa su mu ciene nominalne, više naklone padanju, nego li rašćenju.

* *
*

U Krašici u hrvat. primorju pojavila se ljetos zavijača (vinova pipa — Rhynchites betuleti) u tako velikom broju, da je sve lišće uništila. Sama školska djeca utamanili su 1,033,990 kukaca, a utamanjeno je istodobno 2,181,134 jajaca.

* *
*

U Hrvatskoj, pojavilo se je ljetos silesija gusjenica i lepurica, koje priete sve uništiti. Zemaljska vlada i mnoge občine hvalevriednim su se načinom zauzele, da utamane, tu neman, pa plaćaju djeci stanovitu svotu za svaku 100 ubijenih lepurica.

* *
*

Izvoz jaja iz Austro-ugarske raste svake godine, tako da se je zadnjih deset godina gotovo podvostručio, jer je god. 1888 izvedeno 480,063 kvintala jaja, napram 272,628 kvintala, koje se je bilo izvelo god. 1880.

* *
*

Kušnje o gojenju čaja i kave u Kninu i Kavkazu izpale su dobro. Čaj se već na široko goji, a kava je takodjer dozrela dobrim plodom. s toga će se sada izvesti veliki nasadi kave, na isti način kako u Braziliji.

* *
*

Srpska vlada poslala je gosp. S. Kandića u Kašavu u Ugarsku da nabavi nekoliko boljih priplodnih vrstih ovacâ za popravak domaćeg soja.

* *
*

Godine 1888 uvedeno je u Švajcarsku svega 907,720 hektolitara vina. Iz Austro-ugarske same uvedeno je 229,279 hektolitara.

* *
*

Sabor dolnje Austrije opredielio je 50,000 forintih za gradju sgradâ na poljodjelskoj i vinarskoj školi u Feldsbergu.

* *
*

U Grčkoj, gdje je do nedavno cvalo svilarstvo, spao je taj domaći obrt zadnjih godina tako, da se je lani uzgojilo jedva jedvice 200,000 kg. kožurakâ.

* *
*

Pasteur je izdao knjižicu: *Études sur le maladie des vers à soie*", kojom dokažuje, da je uspjeh gojitbe svilaca odnosno kožuraka bio uvjek u razmjeru sa klimatičkim odnošajem.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*56. Preporučaju proti Mildewu i Oidiumu prašinu, koja se sastoji od 97 djelova sumpora i 3 diela modre galice Jeli može da ova prašina pomogne i proti mildewu i proti oidiumu? Posiplje se kako sumpor čist ili drugovačije? Imali se sve posipati t. j. lišće i grozdovi, ili samo lišće, i to jedino na licu i na naličju?*

*T. G. S. u R. (Hrvatska).*

I mi čitamo da neki proti mildewu i oidiumu preporučaju prašinu, koja je smjesa od 97 djelova sumporna cvieta, i 3 diela modre galice, ali kušnja pravili nismo, te po naravi sastavine smjese, i naravi bolestih koje imadu da lieče, ne vjerujemo, da mogu da skupa djeluju. Poznato je da sumpor djeluje ubitačno na oidium samo onda, ako se posiplje za suha vremena, na suhu, te ako je sunčan, topao dan, kada se je posulo. Sumpor, kojeg se posulo po mokru ili rosnu groždju, ili ako je odmah po sumporenju pala kiša, nedjeluje ni najmanje. Po svakoj kiši, dok posuši, valja na novo sumporiti. Modra galica ubija trusje od mildewa. odnosno nedopušta mu da se razklica samo ako je raztopljena u vodi. Modra galica u prahu ne ili u komadu ne djeluje na mildew. Trusje može da se razklica blizu modre galice, a da ona ni najmanje ne djeluje na nje. Glasoviti Millardet je s ovom napravio puno i puno pokušaja te on opetovano tvrdi, da modra galica samo onda djeluje ubitačno na mildew, kada je raztopljena u vodi. Mi znamo pak, da se modra galica ne topi u vodi kako slador, kada dakle ona bude na lišću u prahu, kiša će ju isprati i raznieti prije nego li se bude mogla raztopiti, a na zemlji modra galica je sasvim ne djelatna. Kad bi se smjesa imala rabiti, imala bi se posipati po licu lišća i po groždju, jer je dokazano, da se trusje mildewa razklica na licu lišća, te na kostulji (ozubini) ili zrnju ali uvjek s gornje strane, pa da prodre u nutrinu, te da se tamo micelium razgrana, razruši, i uništi sve, te da se lišće tkovrči, pregnjie, posuši i odpadne, a groždje, da se posuši ili pregnjije.

*57. Molim vas, kako se iztraživaju sokovi u Ballingovu saccharometru poprav ljenu po Brixu*
*I. K. u V. (Split).*

Najprije valja prociediti sok, kojeg se ima iztraživati, da bude samo sok, bez djelova, one tvari od koje se je sok iztiskao. Ovim sokom izpuni se stakleni cilindar, pa se uroni saccharometar, ali po malo, da ne uroni više nego li mu gustoća soka dopušta, jer ako više uroni, onda se ismoči i gornji dio, pa ona voda teži na saccharometar, te upliva na njegovo kaživanje. Kad se saccharometar ustavi ili umiri u soku, onda se odčita, koliko stupnjeva kažuje, svaki stupanj označuje jedan postotak, te po tom koliko stupnjeva, toliko postotaka. Sok, kojeg se iztraživa mora da ima toplinu od 17° C. ili 14° R. Obično se uzimlju pročitani stupnjevi na saccharometru, kao postotci za slador kojeg sok sadrži, no nevalja zaboraviti, da u svakome soku izim sladora, imade solih, bjelančevina, suhih tvarih, koje sve uplivaju na njegovu gustoću, ali u neznatnoj mjeri.

*58 Mojem su se konju zapalile tetive na noguh. Molim vas, čim da ga najbrže i najsigurnije izliečim?*
*T. T. u B. (Bosna).*

Valjalo bi znati s kojeg su se uzroka zapalile tetive, dali s ozlede, dakle izvanjskog učinka ili je pak uzrok zapale tetiva, zapala pluća ili zapala pogrudnice. U prvom slučaju t. j. ako je usljed ozlede, onda konj šepa, a dotično mjesto oteče, i toplije je; ako je zapala tetiva nastala usljed nutarnje boli, onda obično s jednoga puta oteču sve četiri noge ili pak samo dvie noge oteču, pak izmjeniče otiču i bole prije jedne pa druge. Konju, koji boluje od zapale tetiva valja dobro odsteljiti, pa se na upaljene tetive stavljaju mrzli oblezi, sve dotlen dok se toplina umanji a bol mine. I natiranje steklih mjesta mekom slamom pomaže. Kada navedena sredstva ne pomažu, onda se rabe jača sredstva kao siva živa pomast sa resikom, nišadorovom žestom ili terpentinskim uljem. Pomast pravi se iz 70 grama sive žive pomasti. (Ung. Hydr. cin.) i 8 grama resika (Jod. pur.) ili pak: 140 grama Arnikove tinkture (Tinct. Arnic.) 32 grama trpentinskoga ulja (ol. Terebinth) i 16 grama nišadorove žeste (Liq. Amm caust.) Ili se pak raztopi 32 grama kamfora (Camph. trit.) i 70 grama crnoga sapuna (Sap. n virid) u 210 grama vinovice (Spir. vini) i 30 grama Nišadorove žeste (Liq. Amm. caust.), pa se ovim maže upaljene tetive.

*59. Jeli dobro podkivati volove koji imadu da vuču težka kola, po tvrdom kamenitom putu?*
*A. M. u Z. (Kotari).*

Nema dvojbe, da je dobro i savjestno podkivati volove, koji imadu da vuču težka kola, po trudnom i kamenitom tlu, jer bi inače brzo istrošili papke, a lako da bi ozledili noge, te da nebi mogli vući. Obširno o podkivanju volova, bilo je govora u broju 2 „Gosp. Poučnika" od t. g. dapače u istome su broju slikovno predočene podkove za prednje i za stražnje noge, dapače i jedna noga podkovana, pa gdje se može nabaviti dobrih podkova za volove i po koju cienu. Podkivajte volove i neće te se kajati.

*B. Nova pitanja.*

*60. Koliko se obično u praksi rabi modre galice (cuprum sulfuricum) na 100 litara vode? Koliko pak vapna? Može li se rabiti 2 po sto galice a 2 po sto vapna? Bili pomoglo proti mildewu (Peronospora viticola) 2 po hiljadi modre galice a 2 vapna?*
*U. S. u? (Dalmacija).*

*61. Od česa dolazi tako zvana svinjska dlaka na konjskih noguh oko kopita? Može li se takova svinjska dlaka izliečiti? Ako može, molim Vas, kako se lieči?*
*S. B. u B. (Slavonija).*

*62. Jeli istina, da ako višnje prevriju bez lišća, da onda već neimadu ni polovicu mimirisa kako što ako prevriju lišćem?*
*I. K. u K. (Istra).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.

Č. n. č. g. Bulat D.r F. G. — Perišić D. V. — Bolnica Šibenska — Bačić L. R. — Gugler P. pr. bis. — Ivančević M. — Gabrić D P. — Fabijanić D. L. — Franić O. N. — Krivošić M. — Kopač D.r J. — Markovina I. — Milić A. — Občina Trogir — Čikara P. — Čitaonica Jelsa — Občina Vis — Jović V. — Polunko V. — Vidović G. — Jakša pl. N. — Bartulović J. — Modrušan L. — Koraca J. — Justi A. — Kirinčić D. A. — C. K. Vel. Realka Split — Kolarić J. — Rojc M. — Kopčić O. K.

— Č. g. Turak D A. — Gabrić I. — Sporčić J. — Nemanić S. — Hrv. Obrtn. Zadruga Senj — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1889.

— Sl. Delalsko Podp. družtvo - Trst — Broj 10 poslali smo vam na novo

— Č. g. Bosek M. — A vaša do konca ožujka t. g 1889.

— Č. g. Nazor S — Javite nam, koji vam brojevi fale.

— Č. gđna Konsuo M. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja 1890 Adresu smo izpravili.

— Č. g. Batinić S. — Brojeve 9, 10 i 11 od t. g. i broj 22 od lani poslalismo vam.

— Č. g. Kolarić J. — Bilo bi sasvim pravo, da se stariji nagradjivaju po zaslugama i po pravici, ali današnji viek nije viek pravednosti, nego viek proteoija i intriga. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Kirinčić D. A. — Kako će te razabrati iz O. D ovoga broja vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca t. g. 1889.

— Sl. Čitaonica - Belovar — Tri forinta za predbrojbu t. g. primili smo dne 31 ožujka. Ono je bio *lapsus calami.*

— Č. g. Ševeljević G. — Brojeve 3, 4, 5, 7, 8 i 9 poslali smo vam na novo, a adresu smo izpravili.

— Č. g. Mikotić V. — Da Vam prije stigne naručili smo vam strcaljku sustava Noël, koja se cieni da je najbolja

— Č g. Fučkan T. — Iz naše dopisnice biti ćete razabrali, da je u redu kako vi pišete.

— Č. g. Ivković L. ing. u K. — Mi primamo od vas samo sladkih i medenih riečih, a mi trebujemo fiorina. Ostavite slatke rieči, a pošaljite forinta 58,jnovč. 15 što nam dugujete, jer ćemo inače udariti u druge diple.

— Č. g. B K. u Z. — Ono for. 26, novč. 5 što ste utjerali za naš račun, i onih drugih forinta 8 bilo bi vrieme, da nam pošaljete, kako što nam obećajete vašim pismom od 8 srpnja 1888.

— Č. g I. Vojnović u S. — Dne 27 veljače 1882 godine uzeli ste kod nas raznovrstnog sjemenja vriedna forinta 8 novč. 55, pa do danas rečeni dug, unatoč opetovanih poziva, niste podmirili. Ovo je zadnja opomena, a ostane li ova do 20 t. m. bezuspješna udarit ćemo sudbenim putem.

NB. *Ova opomena vriedi i za ostale dužnike. Mi nećemo da nas niko poteže za kabanicu, pa ćemo proti svim okorjelim dužnicim, koji se ne odazovu pozivu, postupati sudbeno.*



## Metereologička opažanja u travnju 1889.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu: Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Broj danâ: Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Sniežnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer: N. — Sjever | NE. — (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Množina kiše u milimetrih: Ukupna mjesečna množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Šibenik | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Korčula | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Hvar | 19·8 | 26·0 | 30 | 12·3 | 2 | 14 | 17 | 5 | — | — | — | — | — | — | — | — | 7 | 2 | 13 | 25 | 6 | — | 11 | 16 | 13 | 26·4 | 16·0 | 26 |
| Knin | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Drniš | 18·3 | 23·0 | 16 | 16·0 | 7 | 15 | 16 | 11 | — | 2 | 17 | — | — | — | — | — | 4 | 4 | 2 | — | 4 | — | 2 | — | 1 | — | — | — |
| Nin | 20·5 | 25·1 | 31 | 16·7 | 1 | 16 | 15 | 7 | — | 1 | 15 | — | — | 2 | — | — | 3 | 2 | 2 | 7 | 4 | 3 | 2 | 18 | 31 | — | — | — |
| Dubrovnik | 20·3 | 28·3 | 31 | 14·2 | 2 | 3 | 28 | 12 | — | — | — | — | — | — | 1 | — | 6 | 3 | 6 | 19 | — | — | 6 | 13 | 40 | 30 6 | 5·8 | 24 |
| Smokvica (Korčula) | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Račišće (Korčula) | 20·5 | 24·5 | 31 | 17·8 | 7 | 10 | 21 | 12 | — | — | 9 | — | — | — | 4 | — | 4 | — | 2 | 16 | 2 | 1 | — | 14 | 17 | 86·0 | 42·0 | 24 |
| Zagreb | 19·0 | 28·0 | 31 | 10·0 | 2 | 7 | 24 | 12 | — | — | — | — | — | 1 | 5 | — | 5 | 28 | 16 | 8 | 3 | 8 | 14 | 8 | 3 | 60·3 | 15·8 | 26 |
| Bol | 20·5 | 25 0 | 14 | 17·0 | 7 | 20 | 11 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 3 | 1 | 9 | — | — | — | 20 | 15 | — | — | — |
| Trogir | 21.4 | 26·2 | 31 | 17·0 | 2 | 11 | 20 | 6 | — | — | 25 | — | — | 2 | — | — | 12 | 3 | 12 | 4 | 18 | 1 | 13 | 18 | 7 | 60·2 | 38 8 | 25 |
| Fužine | 13·5 | 22·2 | 14 | 4·1 | 2 | 18 | 13 | 13 | — | — | 1 | — | — | 3 | 2 | — | 19 | 15 | 2 | 4 | 11 | 5 | 5 | 2 | 30 | 128·4 | 44·1 | 28 |
| Osiek | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

U ZADRU 1889. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA".

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 14

# GOSPODARSKI POUČNIK

*Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.*

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

**ZADAR, 16 Srpnja 1889.** — **Ciena je listu 3 fiorina na godinu.** — **ŠIBENIK, 16 Srpnja 1889.**

## O gospodarskom kreditu.

U našoj državi, bez razlike pokrajine veći je osobni kredit, nego li je hipotekarni (zemljištni). — Da je osobni kredit veći, ima se u prvom redu pripisati, što su za provedbu hipotekarnoga kredita, troškovi mnogo veći, nego li za provedbu osobne vjeresije.

U nas je ali i osobni i zemljištni kredit skorom nikakav, a to za to, jer nema glavnicâ, ni novčanih zavoda.

Osobni kredit je sasvim ograničen, te je više spekulativno poduzeće kamatara, koji izlažu malene svote uz visoke kamate, i vode nuz to drugih nečistih spekulacija, koje su sve na zator poljodjelskog staleža, te u obće svakoga staleža, kojega se dohvate.

Kredit na poljske proizvode, ili tako zvano lombardiranje, kod nas nije poznato, te da bi i poznato bilo, pošto nema javnih hambara i podruma u kojimi bi se plodine sahranile ili pospremile do prodaje, i pošto je samo malo naših poljskih proizvoda stalne tržne ciene, a dapače je veći dio njih podvržen velikoj oksilaciji ciena, težko da će igda naši gospodari moći uživati blagodati agrarnog lombarda.

Uz ovakove odnošaje kreditna snaga naših gospodara malaksava, a ni osobni ni zemljištni njihov kredit neće se ni za novčić povisiti osnovanjem zemaljske banke, od koje se toliko očekiva; jer će i zemaljska banka po svojim statutim stavljati velikih potežkoća za postignuće vjeresije, i jer će provedba zajma biti skopčana malo manjimi troškovi, nego li je kod drugih novčanih zavodâ.

U drugim zemljam osnivaju se štedno-zajamne zadruge Raiffeisenova sustava, o kojim je bilo na dugo govora u ovome listu, jer se je u praksi dokazalo, da oblik takovih zavoda najbolje odgovara odnošajim i shvaćanju gospodarâ.

U mnogim zemljam, toli zemaljske vlasti, koli poljodjelska družtva i poljodjelske zadruge nastoje na sve moguće načine, da populariziraju načela takovih štedno zajamnih zadruga Raiffeisenova sustava, dapače je nedavno Ministarstvo izjavilo, da je ono izradilo osobitu zakonsku osnovu, kojom će se obaliti porez i troškovi provedbe zajmova kod ovakovih štedno zajamnih zadruga Raiffeisenova sustava.

Željeti je, da taj zakon bude što prije glasovan i da dobije carsku potvrdu, te da naš novi sabor ozbiljno prouči ovo pitanje, i da zasnovanje štedno zajamnih zadruga što toplije preporučuje i podupre, jer bi i kod nas kako što i kod drugih zemalja ove štedno zajamne zadruge mogle postati središta za podupiranje i osnovanje mnogih drugih poljodjelskih ili gospodarskih udružaba, od kojih imamo tolike potrebe; a koje bi bile po napredak zemlje od neprocjenjive koristi.

**B.**

## Kad se mlieko vuče?

Mnoge su mliekarice već iskušale, da se mnogo put nešto malo po mužnji mlieko vuče u žice ili ako dalje postoji da postane žilavo. Ova se mana laglje opažava u onom slučaju, ako se iz mlieka stajanjem vadi vrhnje. U takovom slučaju nakon 8 ili 10 satî stajanja, mjesto da se napravi vrhnja ili škorupa, koliko obično napravi ga se nešto manje, a ono nije obična sastava vrhnja, nego se prikažuje kako da je usireno ili smrznuto.

Iz ovakovog vrhnja otuče se težko i sporo maslac, a da stoji više dana ono se ne uzljuti ili ne ukiseli, kako god ni mlieko iz kojeg se je vrhnje napravilo. Sir, koji se napravi iz ovog mlieka pokrije se brzo pjegam, te nije ni tečan ni tra an kakono sir od zdravog mlieka.

Što je uzrok ovoj mani ili bolesti mlieka nezna se niti se još može ustanoviti, jer se ona ne pojavlja svakoga dana, ni periodički, nego na skokove, kadkad za više dana zasebice, a kadkad je više nedjelja mlieko posve zdravo.

Mliekarice prepisuju ovu manu nekim travam, kao mliečiki, žabnjaku, poljskoj sirotici, itd., koje mogu biti pomješane u sienu, dočim učenjaci prepisuju ovu manu jednoj nametnici.

Nije od tolike važnosti za praktičnog gospodara što manu prouzrokuje, koliko, kako se može zapriečiti i liečiti.

U prvom redu valja držati čistu mliekarnicu i mliekarsko posudje, a onda kravam davati smjesu od 60 grama kuhinske soli, 30 gr. čiste pepelike, 40 grama crnog kumina i 30 gr. idjirota. Ovo sredstvo djeluje izvrstno, no puno pomaže, ako se blagu ne krati soli, budeli se moglo obilno osladiti na soli, onda će se ova mana redje i slabije pojavljati.

**S. H.**

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu.

(Nastavak vidi broj 13).

*Sa superfosfatovom sadrom.*

Dne 5 veljače stavilo se je na kupu 6000 kg. gnoja, kojemu se je primješalo 300 kg. superfosfatove sadre, pa se je taj kup gnoja polievao osokom, kako sliedi:

| | | Suhih tvarih. | Dušika. | Fosi. kis. | Kalija |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 velj. | su 96 lit., | sa 1440 gr. | 150·9 gr. | 11·2 gr. | 521·8 gr. |
| 2 trav. | „ 240 „ | „ 2640 „ | 322·5 „ | 22·1 „ | 1016·3 „ |
| 11 svib. | „ 320 „ | „ 4160 „ | 402·4 „ | 40·4 „ | 1624·2 „ |
| Ukupno | 656 litr. | sa 8240 gr. | 875·8 gr. | 73·7 gr. | 3162·3 gr. |

Kad se je dne 16 rujna raznio gnoj, bio je skorom u istom rastrošenom stanju, u kojem gnoj onih dvaju drugih kupova, a cio gnoj težio je 4363 kilograma.

Dne 16 rujna, t j. na koncu kušnje rastrošeni gnoj sadržavao je:

| | |
|---|---|
| Suhih tvarih . . . . . . . . . | 28 00 % |
| Dušika . . . . . . . . . . . | 0·488 „ |
| Dušika kao amonijaka . . . . . | 0 031 „ |
| Dušika kao salitrovine . . . . | 0·022 „ |
| Fosforne kiseline . . . . . . | 0·530 „ |
| Kalija . . . . . . . . . . . | 0·751 „ |
| Vapna . . . . . . . . . . . | 2·400 „ |
| Magnezije . . . . . . . . . | 0 160 „ |

Vriedno je da se znade i za ove kušnje, koliko je pojedina sastavina sadržavao gnoj na početku kušnje, a koliko ih je ostalo na koncu.

| | Na kupu: Gnoja. | Osoke. | Superfosfatove sadre | Svega ukupno | Ostalo je na koncu kušnje |
|---|---|---|---|---|---|
| Ukupno gnoja . . | 6000 kg. | 664 kg. | 300 kg. | 6964 kg. | 4363 kg. |
| Suhih tvarih . . . | 1234·2 „ | 8·2 „ | 264·8 „ | 1507·2 „ | 1221·6 „ |
| Ukupno dušika . . . | 20.04 „ | 0·88 „ | — | 20·92 „ | 21·29 „ |
| Dušika kao amonijaka | 1·44 „ | 0·55 „ | — | 1·99 „ | 1·35 „ |
| Dušika kao salitrovine | — | — | — | — | 0·96 „ |
| Fosforne kiseline . . | 8·52 „ | 0·07 „ | 15·0 „ | 23·59 „ | 23·12 „ |
| Kalija . . . . . . . | 29·64 „ | 3·16 „ | — „ | 32·80 „ | 32·76 „ |
| Vapna . . . . . . . | 11·88 „ | — „ | 91·92 „ | 103·80 „ | 104·71 „ |
| Magnezije . . . . . | 6·48 „ | — | — | 6·48 „ | 6 98 „ |

Pošto se nemože predpostaviti, da je nestalo suhih tvarih od superfosfatove sadre, nego su one po svoj prilici ostale nepromienjene, to razmjer suhih tvarih od gnoja stoji kako sliedi:

| | |
|---|---|
| Suhih tvarih u svemu gnoju na koncu kušnje . . . . . . . . . | 1221·6 kg. |
| Suhih tvarih od superfosfatove sadre . . . . . . . . . | 264 8 „ |
| Ostalo je po tom suhih tvarih u pravom gnoju . . . . . . . | 956·8 kg. |

Po tom bilanc suhih tvarih i množine dušika na početku i na koncu kušnje predočuje se kako sliedi:

| | | |
|---|---|---|
| Unešeno u kupu gnoja | 1242 4 kg. | 20·92 kg. |
| U kupu na koncu kušnje | 956·8 „ | 21·29 „ |
| | manje (—) 285·6 k. | (+) 0·37 kg. |

Za suhe tvari bio dakle gubitak 23 po sto.

I pri ovoj kušnji, kako što pri prvoj kušnji sa superfosfatovom sadrom, opažava se jedan mali prirast množine dušika, kojeg nije vriedno ni u obzir uzeti. Ova kušnja dokažuje nam, da se superfosfatovom sadrom uzdrži nepromjerjena množina dušika u gnoju, dapače da se ni mrvice ne gubi, a da uvjek nešto prirašćuje. Dočim se je opet s druge strane ponovno dokazalo, da se gubi velika množina suhih tvarih, u ovom slučaju n. p. izgubljeno je 23 po sto, dočim je za prve kušnje gubitak suhih tvarih iznašao $22^1/_2$ po sto.

Pretvorba dušičnih spojiva u gotove proizvode raztvorbe, kako što su amonijak i salitrovina, izkažuju se kako sliedi:

| | Dušik kao amonijak | + kao salitr. | = Ukupno |
|---|---|---|---|
| Dodano kupu gnoja | 1·99 kg. | 0 kg. | 1·99 kg. |
| Ostalo u kupu na koncu kušnje . . | 1·35 kg. | 0 96 kg. | 2·31 kg. |
| | | Prirast | 0·32 kg. |

Od ustrojnih dušičnih spojiva sadržanih u gnoju, za gnijenja, odnosno za raztrošbe gnoja samo su se 0·32 kg pretvorila u podpune proizvode raztvorbe, dočim je za prvih dvijuh kušnja stala stvar mnogo bolje, jer se je kod prve kušnje imalo 1·04 kg. a kod druge 1·16 kg.

Ova kušnja dokažuje, da superfosfatova sadra, djeluje djelomično kao uzčuvajuće sredstvo, da djelomično ograničuje raztrošbu, bez da bi ju sasvim obustavljalo. *(Sliedi).*

# Žabe.

Poljodjelci su mnogo puta ne zahvalni, onim stvorovim, koji su im od velike koristi, o tome bi mogle mnogo šta pripovjedati ptice, koje se često nemilice tamane, a i žabe.

Obće sujevjerje vlada, da su žabe štetne poljodjelcu, da se hrane biljem, pa često izkvare usjeve; a to nije istina.

Žabe su mesoždere životinje, cio njihov životni ustroj to jasno dokažuje. Usta su im dapače tako priredjena, da nemogu da zvaču, a zubovi, kojimi su obškrbljene samo na gornjoj čeljusti i na nebnicam tako su slabi, da šnjimi nemogu ništa grizti.

Stražnje su im noge za skakanje, pa skokom one love ponajviše leteće zareznike kojimi sè hrane.

Obična hrana žaba jesu: muhe, moljci, vodenice, skakavci i svi drugi leteći zareznici, koje skokom love i gutaju, izim toga hrane se gusjenicam, ličinkam, puževim, crvim itd. — Nema zareznika, koji ne ide žabam u tek, oni sve zareznike love i s njimi se hrane, a od koje je to koristi po gospodara, to može on sam prosuditi, koji svake godine oćuti ne malih štetâ, koje mu nanose razni zareznici ili na jednu i na drugu plodinu.

Neka s toga svaki poljodjelac štiti žabe, jer buduć su one najveći neprijatelj njegovih neprijatelja, njemu su veliki prijatelji i to tim više, što mu ni inače šta ne nanašaju, niti mu mogu da nanesu ikakove štete.

## Da krave same sebe ne sisaju.

Poznato je, da ima krava, koje imadu manu, da se same sisaju. Takova mana jeste jedna od najgorih mana, jer na taj način ostaje gospodar praznih ruku, gubi glavni dohod od krave, naime mlieko, poradi kojeg se ponajviše krave muzare goje.

Dobro je da gospodar zna za načine, kojimi se može zapriečiti, da krave same sebe sisaju. Doduše preporučaju se mnoga sredstva, neka su od tih sredstava uspješna, ali ostavljaju zlih posljedica, ili ozlede vime.

Najbolje je rabiti kolac. Kaišem pripaše se krava na tielu na dva mjesta, biva odmah iza prednjih nogu, i izpred vimena. — Na ove kaiše pričvrsti se dobro kolac sa strane, a vrh kolca, koji dopire do glave priveže se oko vrata. Na ovaj način nemože krava da previje vrat odnosno glavu do vimena, jer joj to kolac nedopušta, pa nemože da izsisa samu sebe.

Još praktičniji od kolca, pokažuje se umjetni homut ili ovratnik. Uzmu se dva kriva, a čvrsta komada drva, tako kriva, da se mogu podpuno sljubiti debljinom vrata. te se prirede tako, da se budu mogla pričvrstiti na vrat poput ovratnika. Na jednom i na drugom od ovih komada, i to baš ondje, gdje odgovara sredini vratnih stranâ, pričvrsti se po jedan štap od čvrsta i tvrda drva, dug 30 do 50 cm, a debeo 3 cm. Ova dva štapa moraju biti dobro pričvršćena o ovratnik, da i za najveće snage, koju može razviti krava, ne odpadnu. Kad krava ima na sebi ovakav homut, ako okrene glavom na desno ili na lievo u svrhu da izsisa samu sebe, jedan od onih štapova, i to ili desni ili lievi opre se o slabine ili o bočine, te nedopušta, da krava dopre ustim do vimena i da samu sebe izsisa.

Ovakovim ovratnikom, kojeg ne treba skidati, postigne gospodar svrhu, bez da se izlaže pogibelji, da se krava ozledi. **P.**

## Uporaba bolestnih krumpira.

Poznato je, da se krumpiri često tako pokvare, da nisu za ništa. Ili nagnjiju, ili se pak posuše. Prvo gnjijenje zove se vlužno gnijenje, a drugo zove se suho gnjijenje.

U prvom slučaju t. j. pri suhoj gnjiloći, krumpiri postanu kao kožnati, dapače otvrdnu i lome se lako, pa najzad se istroše u takozvanom suhom gnijenju.

U drugom slučaju t. j. za vlažne gnjiloće, izgnjiju krumpiri, postanu meki, mazavi, pa se najzad pretvore u kašu.

Ovakove krumpire, kad je bolest u početku može gospodar upotrebiti za hranu, a bez straha da blagu nahude. Doduše pri hranitbi krumpirim pojavi se kadšto na blagu lijavica i nadam, no to se opažava i ako se hrani blago zdravim krumpirim, pa se taj učinak nemože poništo prepisati bolestnim krumpirim.

Naravska stvar razumjeva se, da za hranjenje posve pregnjili krumpiri nisu, takove valja bacit na smetište.

Krumpiri, koji su bolestni od suhe gnjiloće, težko su probavivi, a kožnali, žilavi djelovi po gotovu su neprobavivi.

Ovakovi suho nagnjili krumpiri nesmjedu se poništo krmiti mladim svinjam, jer im se oni kožnati, suhi dielovi priliepe crievâ, pa im prouzrokuju zaspon.

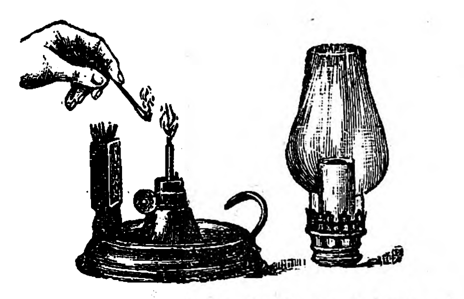
Konjim nemogu se krmiti ni zdravi krumpiri, jer konji trebuju sočne hrane.

Krave hranjene sa bolestnim krumpirim pomješanim sa blitvom, bivaju pril čno ugojene, ali izgube snagu, te potraje li takovo hranjenje dugo vremena, one nemogu da se dignu na noge.

I ovcam neprijaju puno bolestni krumpiri, osobito pak ne ako su sjajne. Nezmje im se poništo davati samo bolestnih krumpira, jer je iskustvo dokazalo, da u takovu slučaju posve lako izvrgnu (izbiju). Ovcam mogu se davati nagnjili krompiri pomješani drugom hranom, ali za kratko vrieme.

## O mužnji bredjih junica ili kravica.

Mliečne žljezde u vimenu kravica ili junica počmu se razvijati nekoliko dana poslje nego li se oplode, pa se, kako bredjost raste, onako sve više razvijaju, dok se do telenja podpunoma razviju. Za zadnje trećine bredjosti t. j. od šestog do devetog mjeseca izlučuje se u vimenu sok, naličan mlieku, a nekoliko nedjelja pred telenjem izlučuju se u vimenu mlezino (*colostrum*). Ima dapače slučajeva, da se oko bolovice bredjasti izlučuje čisto mlieko. — Muzenjem, poznato je da se draži vime, jer draženjem dolazi više krvi u vime, te se izlučuje više mlieka.



**Slika 29.** *Nova patentirana svjetiljka na kameno ulje kada se užiže.*

Draženje vimena u bredjih junica ili kravica imade dvie svrhe: prvo, da se draženjem razvijaju mliečne žliezde, drugo da sise nekud otvrdnu, te da se na taj način krava priuči sisanju. Što se draženje vimena bredjih junica nije još obće uvelo, ima se u prvom prepisati lienosti gospodara, koji neće, da tim koristonosnim poslom dangube.

Ako ćemo da nam prvakinje krave budu dobre dojilje, odnosno dobre muzare, valja da prvo tele pustimo da sisa što moguće više vremena, jer čim više vremena bude tele sisalo, tim će se bolje razviti mliečne žliezde, odnosno vime, pa će se iz istog izlučivati više mlieka.

Dugo sisanje pomože i na drugi način, biva, da čim postaje starije tele, tim ono trebuje više mlieka za hranu, pa dulje sisa, dapače izsisa iz vimena do zadnju kapljicu mlieka, a mi znamo, da je za redovito izlučivanje mlieka iz mliečnih žliezda, baš to dobro, da se do zadnje kapljice mlieko izsisa, jer čim praznije ostane vime, tim se kašnje više mlieka izluči, a tim postaje krava bolja muzara.

## O pozebi voćnih stabala.

Rane, nagle studeni često su uzrokom, da pozebu neka voćna stabla. Velika zima, osobito ako stabla nisu zastrta sniegom, hudi im.

Stablu, koje je sasvim pozeblo nema više pomoći, a stabla koja su pretrpjela od studeni, ako se odvažno postupa, mogu se još uvjek spasiti. Poslje ljute zime, mora s toga svaki voćar, da pomnjivo pregleda svoja stabla; pa kojimi je potreba pomoći, da im ju pruži odmah, jer i ako protjera u proljoće, ljeti će samo životariti, a nastajuće zime će sasvim propasti, a mnogo će stablo propasti i ljeti kada bude u podpunom zelenilu. Djelovi kore i drva, koji pozebu od studeni, nedadu se opet oživiti, ali se zato mora sva sredstva uložiti, da stablo izpod propale kore, što bržije dogradi novi zdravi sloj drva i novu mladu koru.

Poznato je, da svako stablo tim brže raste, tim više novih dielova tvori, čim više hrane može, da upije iz zemlje. Ako mi hoćemo, da nam se pozeblo stablo oporavi, mi ćemo ga morati obiljno pognojiti. Kao najbolja i najuspješnija gnojiva u sličnim slučajevim pokažuju se tekuća gnojiva, osobito osoka, ljudske izmetine i nečist od zahodâ. Mnogi francuski voćari pozebla voćna stabla gnoje sliedećom smjesom:

Jedan dio govedje osoke, jedan dio vode, pa dio krvi (nagnjile) pomješane drvenim pepelom. Obično na svako 20 litara osoke i vode stavlja se šaka pepela i krvi.

Pred porabom izmješa se dobro, pa se onda pognoji.

Gnojenje obavlja se kako sliedi:

Od debla toliko daleko, koliko je po prilici široka krošnja, izkopa se naokolo debla više jamica. Jamice su toliko duboke, da dopiru do tankih žilicâ, koje se obično nalaze u istom razmaku od debla, koliko je široka krošnja. — One male tanke žilice jesu jedine u stanju da na brzu ruku usisaju gotovu hranu, koju im se pruži. U svakoj jamici ulije se nekoliko litara gornje smjese, pa se zatrpa. Svako 10 ili 15 dana opetuje se radnja.

Ovakovim krepkim tekućim gnojem nevalja štediti, jer je obilno gnojenje jedini spas za pozebla stabla.

Izim ove radnje, koja je glavna, valja svu pozeblu koru na deblu i granam zarezati uzduž, a to zato da ona ne prieči razvoj nove kore, jer kako je poznato pozebla kora izgubi svoju pruživost.

Uz sve ove pomnje, ipak će gdjekoje pozeblo stablo propasti, nu zato spasit će se mnogo drugo stablo, koje bi inače bilo propalo.

## O utamanjivanju puževâ.

Svaki vrtlar zna, kakav su bič božji puževi. Njima je najmilije ono što je najmladje pa nanašaju neprocienjive štete. Mnogi drže po vrtovi kokoši i patke, jer su ove životinje lakome na puževe Nu, ako se pravo računa nezna se tko više štete nanaša, dali puževi ili kokoši i patke.

Kao najbolje sredstvo proti puževim pokazalo se je živo vapno, samo valja ga znati rabiti. Francuzi postupaju kako sliedi:

Uzmu živoga vapna i metnu ga u jedan badanj ili vidro; pa po njemu lievaju toliko vode malo po malo, koliko vapno upije, nigda nelievaju previše vode, niti više nego li vapno upije. Ovako zagašeno vapno razpadne se u prašinu. Dok se vapno ohladi, pokupi se i meće u staklenice, koje se dobro začepe.

Kad se ima vapno rabiti proti puževim postupa se kako sliedi. U viganj za sumporenje metne se za dvi šake vapna, pa se izpraši u zrak povrh lije, koju hoćemo da branimo od puževa. Sitni prah od vapna slegne se i padne na povrće, koje hoćemo da branimo. Svaki puž koji se dotakne samo mrvice ovako priredjena vapna propadne, dočim povrću ne hudi vapno ni najmanje.

Najprikladniji čas za razsipavanje vapna jeste u večer kada se smrkne ili u jutro, kad počme pucati zora, jer se u to doba puževi izvuku iz zakloništa te idu na pašu.

Na liji, koju smo u večer posuli vapnenim prahom naći ćemo u jutro množinu poskapalih puževa, gusjenica, glista itd, jer vapneno brašno ubija i gusjene, gliste i mnogu drugu gamad. **D. L. P.**

# K' uzgoju kapuna.

Mnogi od onih, koji se bave uzgojem kapunâ, misle, da je svaka vrst kokošiju prikladna za kapune. Ali to nije istina. Za kapune prikladne su samo velike pasmine, jer kapun ne samo da je skuplji čim teži, ali njegova ciena raste u razmjeru njegove težine. — Najbolji i najtečniji kapuni uzgajaju se od križanih pasmina, a osobito križanjem Dorkingskokota sa Bramah-kokinkina kokošim. Ako se kokoša pasmina Bramas sa Kokinkina križa ili pak kokot Houdon pasmine sa kokošim azijatske pasmine ili Plymouth pivca sa kokošim Houdon ili Bramah, dobiju se izvrstni kapuni.

Mužka pilad velike kupe nije prikladna za kapune, jer kapuni mora da imadu malu kupu na glavi. Kokoti od križanih Bramas kokošiju imadu najmanju kupu. — Od dobrog kapuna zahtjeva se: da je što moguće veći, da je što moguće okrugliji, da ima posve malešnu kupu na glavi, da prsine sadrže što moguće više mesa, da je meso sabito i tvrdo, ali poni-

što žilavo, da tusto nije skupljeno i nagomilano samo na nekim mjestim, nego neka je razdieljeno po svemu tielu. **A. A**

## Vetaš vina.

Vetaš jeste jedna od običnijih mana vina. Vetaš prouzrokuje pliesan, koji se često pojavlja na posudju u vlažnim konobama, a i u bačvama, ako se pospreme bez da se iznutra dobro izsuše ili ako inače upliva vlaga na nutarnju stranu duge, prazne bačve.

Na toliko načina može da se lieči vetašina.

Pretakanjem, zračenjem, čišćenjem i sličnim sredstvim lieči se vetašina djelomično i ako ne sasvim.

Gdje je vetašina stopro u zametku, tu će pomoći ako se vino pretoči u drugu sumporenu bačvu. To pretakanje nemože da uzsliedi sisaljkam kroz gumene cievi, nego se vino toči u vidro, pa onda preljeva u bačvu, jer na taj način dolazi vino više u dotičaj sa zrakom.

Jače vetašnem vinu slabo pomaže pretakanje. Rabe jača sredstva, kao koštani ugljen, maslinovo ulje, mlieko i slična.

Sredstva, koja dižu vetašinu, dižu i miomiris ili vonj vina; još je najmanje štetan košteni ugljen, jer nepriobćuje vinu niti tudji miris, niti tudjih primjesa, ali koštani ugljen imade svojstvo, da diže boju (tangu) vinu, što je za crna vina od velike štete.

Mlado vetašno vino najbolje je liečiti maslinovim uljem, jer ako mu ulje uz vetašinu oduzme i nešto miomirisa, ono će kašnje za zdrienja izgubljeni miomiris nadomjestiti tvorbom novog. Za liečenje vetašna vina rabi se čisto, zdravo maslinovo ulje, i to $^1/_4$ litra ulja za svaki hektolitar vina. Ulje se ulije u vino, pa dobro izmućka, da se ulje pomješa vinom. Kašnje se ulje sakupi nad vinom. Mlieko, kao sredstvo za liečenje vetašine nemože se preporučiti, premda ono izlieči vino, ali mu istodobno priobći drugih sastavina kao solih, mliečnog sladora, masla itd., koje pak ili djelomično ili sasvim pokvare vino. Vetašina se najbolje i najsigurnije lieči, ako se vino čini po novo prevrieti na mastu. U vrienju nestane vetašine, ali zato i vino imade sva svojstva mladoga vina, te s njim valja na isti način postupati, kao sa mladim vinom.

## Provala pupka.

Poznato je da su ždriebci vrlo često izloženi provali pupka ili tako zvanoj kili pupka. Ovoj su nevolji isto tako podvrženi ždriebci plemenitih pasmina i zdrava ustroja, kako što i ždriebci slaba ustroja i prostih pasmina.

Obično kila pupka nema posljedica, no može ipak da bude ubitačna po ždriebce na kojim se pojavi.

Pokraj pupka napravi se najpre kao izraslina velika koliko liešnjak ili oras, okrugla oblika ili oblika poput kruške. Često ne raste, a često postaje vremenom sve veća i veća.

Marvogojac dok opazi kilu pupka mora da se odmah lati liečenja, jer nemože unaprjed prosuditi od kakovih će posljedica biti. Kao prvi liek preporuča se mazanje smjesom od 1 diela koncentrirane sumporove kiseline i 3 diela vode ili rakije. Kad se maže ovom smjesom kila se malo po malo uztegne i nestane je. — Ako je kila pupka veća, onda ne ostaje nego da se priveže ili da se ušije. Obično se priveže. — U tu svrhu prevrne se ždriebe na ledja, pa se kila provuče kroz prsten tako širok, da krozanj može kila jedva proći, onda se svilom ili koncem priveže izmedju prstena i trbušne kože. Na taj način ostane kila osamljena, pa se upali, te ili sama odpadne ili se ostriže čistim nožicam. Da što prije zaraste ili zacieli maže se 5 postotnom raztopinom fenične kiseline. **D. P.**

## O čuvanju dropa.

Poznato je, da ako drop stoji nekoliko vremena na zraku, da se odmah uzljuti, a takav ljut drop nije više ni za pečenje rakije, ni za pravljenje sriešne kiseline. Iz uzljućenog dropa može se samo kvasinu praviti, te ga rabiti za djubar ili gorivo.

Ako ćemo da čuvamo drop ne pokvaren valja da ga čuvamo na način, da zrak nebude mogao imati pristupa do njega.

U tu svrhu, dok se otiska drop, valja ga metnuti u badnje; sabiti ga, da bude sbiven što moguće bolje.

Badanj napuni se pun, da fali $^1/_4$ metra do vrha, pa se na sbiven drop metne lišća od loze ili slame, pa na ovu za 15 cm. debeo sloj ilovače. Ilovača se takodjer sabije, pa se po njoj nabaca za 4 prsta sitne pržine, koja se uzdrži uvjek vlažna.

Badnji drže se u konobi ili se zakopaju u zemlju, što redje biva. Na ovaj način pospremljen drop ne može da trpi od upliva zraka; jer zrak nema pristupa do njega, nemože da izhlapi alkohol, jer je drop sa svijuh strana zatvoren.

Ovako pospremljen drop čuva se zdrav i svjež za više mjeseci, pa se može iz njega peći rakiju ili vaditi sriešna kiselina, kada godj je gospodara volja, ali kada jednom otvori jedan badanj, mora da odmah uporabi vas drop što je u njemu, jer se inače brzo pokvari.

Kako god u badnjih, može se drop izvrstno čuvati u nepropustnih bunarih u zemlji ili u čatrnjam, dapače mnogi za čuvanje dropa iskopaju jama u gnjilači, pa u tih jamah sabiju gnjilu i propeku ju gorenjem slame. Glavno je da do dropa ne prodire zrak ili voda, a inače on se čuva izvrstno.

## SVAŠTICE.

**Razkuživanje kokošinjaka.** Kokošinjak valja svakog proljeća očistiti i razkužiti, inače razvit će se veliki smrad i razkotiti će se množina tekutih. S toga s proljeća, svakog jutra dok kokoši izidju, valja uzeti criep, te na njemu zapaliti sumporna cvieta, pa metnuti u kokošinjak i zatvoriti vrata. Vrata ostanu zatvorena do pol dana, a na podne se otvore da se zrače. Dim, koji se razvija gorenjem sumpora, jeste



**Slika 30.** *Nova patentirana svjetiljka na kameno ulje, kada gori.*

sumporita kiselina, koja je razkuživo sredstvo. Ona izpuni svaku prazninu, te tako čisti. Ova radnja opetuje se svakoga dana za deset dana zasebice, a jedanaestog dana izpere se kokošinjak lukšijom. Kad se pomnjom radi, nema pogibelji, da se vatra pojavi, niti sumporita kiselina može da nahudi kokošim, pošto ju prije zrak iztjera iz kokošinjaka, nego li se kokoši unj povrate.

**Gvozdeni kolci za vinograde.** — Velikim je trudom spojeno kolčenje vinogradâ, a i velikim troškom, jer drvo brzo gnjije, a i biva svaki dan skuplje. Izim toga u drvenim se kolcim rado gnjezde zareznici, te u njima obično prezimljuju. U novije doba počeli su njemci na Rajni kolčiti vinograde sa gvozdenim kolcim. Takove gvozdene kolce gradi Franjo Boerner iz Kolonije (Köln). Visoki su 1 do 2 $^1/_2$ metra, te napram tome koliko je koji kolac visok stoji pojedini komad 65 do 1 for. i 60 novčića. — Kolci su gradjeni tako, da nemogu zahrdjati a zareznici se na njih ne mogu gnjezditi.

**Konjske muhe.** Konj je najnemirniji, ako na njemu ima konjskih muha, koje ga draže. Da na konje ne nalitaju konjske muhe rabe se razna sredstva; no od svijuh sredstava rećbi da je najuspješnije svako često izprati konja ukropinom od duhana t. j. vodom, u kojoj se duhan izkuha. Kao izvrstno sredstvo proti konjskim muham preporuča Dr. Zürn: da se izkuha 60 grama orahova lišća u 1 litri vode, pa da se ovoj zavarini dolije $^1/_6$ litre dobre vinske kvasine. Ovom smjesom natare se konj svake nedjelje jedanput, pa neće konjske muhe lako na njega nalitat.

**Novi gnoj (djubar) za cvieće.** Nebi se vjerovalo da je vinovica (alkohol) izvrstan gnoj za cvieće, ali pošto ga preporučaju ljudi, koji su ga prokušali red je vjerovati. Na jednu litru vode, dolije se za jedan napršnjak alkohola, pa se ovom smjesom zalieva cvieće dva puta na nedjelju. Tvrde, da ovakovim zalievanjem, ne samo da cvieća raste bujnije, zdravije i zelenije, ali da cvate puno obilnije.

**Kako se čuva voće na dugo.** Mnogo put je voćaru stalo, da liep veliki plod čuva za duže vremena ili da ga izloži, ili jer mu se mili gledati ga. U tu svrhu valja da postupa, kako sliedi: Uzme čistih staklenica široka grla i naslaže u njih dotično voće, pa onda dolije u staklenicu smjesu od $^1/_5$ alkohola (vinovice) i $^4/_5$ prekapljene ili prokuhane vode. — Ova smjesa valja da dobro oblije voće. Staklenica se pak začepi tako, da zrak nebude mogao imati pristupa, pa se čuva na hladnu mjestu. U ovoj smjesi od studene prekapljene vode i alkohola čuva se voće 4 do 8 nedjeljâ dana posve svježe i uzčuva svoju naravsku boju ili mu se ona samo malo promjeni.

**Da loćika (salata) netjera u sjeme.** Poznato je da kad loćika počme tjerati u sjeme, da izgubi tečnost, te više nije za prodaju. Vrtlar može zapriečiti da loćika tjera u sjeme, ako razi zemlje zareže struk do polovice. Usljed tog zareza smanji se kolanje sokova, bus ostane živ i svjež, ali nema dosti snage da tjera u sjeme.

**Da grašak postane tečan, kao svježi grašak** (pisum) postupa se kako sliedi: Grašak, koji se ima kuhati metne se u mlaku vodu, promješa se te drži u njoj 12 do 18 satî Onda se odlije voda, te drži taj namočeni grašak na kupu 24 sata. Kroz ovo stajanje počme grašak klicati, pa se njegov škrob pretvara u slador. Ako se nakon što je namočeni grašak stajao 24 sata na kupu, izkuha, on je tečan i sladak kako friški, zeleni grašak.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Nove svjetiljke na petroleum,** slika 29 i 30 strana 54 i 55. Ova svjetiljka gradjena je tako, da istim potroškom kamenog ulja, dobije se daleko jača bjelija svjetlost, nego li kod običnih svjetiljka, a to biva zato, što se kameno ulje prije nego li izgori pretvori u plin. Ova svieća jami $^1/_5$ litre, pa ako se napuni $^1/_5$ litre kamenog ulja, pa užeže, ona može da gori punih 12 satih vremena, tako, da ako se neprestano gori, onda u sat vremena što gori, potroši jedva jedvice $^1/_4$ novčića kamenog ulja. Ako se promisli, da je svjetlost ove svjetiljke jaka jakosti svjetlosti od 1$^1/_2$ svieće, to se niti pomisliti neda ekonomičnije svjetiljke što je ova. Nažiže se na način kako sliedi: digne se cilinder (stakleni valj) i staklena ciev, koja je gradjena od stakla biela kako mlieko, pa se otvori posuda u kojoj stoji kameno ulje, i ulije se kameno ulje u manji od dvijuh prostora za kameno ulje, i to ulije baš toliko ulja, dok se izvanjska posuda ili praznina napuni, te dok se kameno ulje ne ustavi na dno nutarnje posude. Sad se opet zatvori posuda za kameno ulje, podigne se nešto stinj iz cievi pa se užeže (vidi sliku 29). Dok se užeže metne se ona ciev od stakla biela kao mlieko i cilindar na mjesto, te se podigne nešto malo stinj, pa se goruća žigica uvuče u cilindar što je moguće dublje. Plinovi koji se razvijaju od gorenja kamenog ulja te prolaze kroz onu ciev od stakla biela kao mlieko, upale se (vidi sliku 30) krasnim, jasnim plamenom, koji ni najmanje ne daje, a koji se može naravnati po volji. Svieća se ugasi, ako se naglo spusti stinj. Kada se ugasi nedaje ni najmanje. Kod ove svjetiljke izključena je mogućnost, da se upali i razprska. Jedna ovakova svjetiljka, koja je prikladna toli za kuću, koli za gospodarstvenu porabu stoji fior. 2$^1/_2$, a prodaje ih E. Cohn iz Berlina.

## Gospodarske Viesti.

Danas se može konstatirati, koje je neizmjerne površine zarazio i uništio mildew (*Peronospora viticola*). Neprocjenjiva je šteta, koju je ta bolest učinila, a koliko će još štete napraviti do jematve, i to osobito u drugoj polovici kolovoza i prvih dana rujna, kada kiše padnu, to se neda predvidìti. Eh! pa unatoč svega toga, ima ljudih, koji još gledaju prekrštenih rukuh, kako mildew vinograde hara, pa neće da bolest lieče, nego se nadaju u providnost božju, zaboravljajuć da Bog kaže „pomozi se, i ja ću te pomoći". — Ako nećete da svu ljetošnju ljetinu izgubite, i onu do ljeta, škropite, škropite i škropite raztopinom modre galice.

*
* *

Kako nam iz Pariza pišu: Hrvatski pavillon, u kojemu su izloženi proizvodi hrvatske industrije svakog je dana obilno posjećen, a posjetioci se baš dive proizvodim hrvatske industrije.

* * *

I u Hrvatskoj je mildew zarazio prostranih površina vinograda.

* * *

Nastao je opet *stock* u trgovini buhačem, u Trstu nema po gotovo nikakove prodaje, a na domaćim tržištim je trgovina jako ograničena.

* * *

Odlukom od 2 veljače 1889. dalo je Ministarstvo financija uputa carinarskom uredu u Velojluci od Korčule, da prazne bačve nepodpadaju carini:

a) *domaće stare rabljene i označene bačve*, u kojih je bilo poslano vino u inozemstvo, pa se povraćaju kao omotaj (emballage);

b) *inozemske rabljene i označene bačve*, koje su bez sumlje poslate da se napune domaćim vinom, te će se pune opet povratiti u inozemstvo.

* * *

Prigodom gospodarsko obrtne izložbe u Osieku, držati će se i takma u podkivanju.

* * *

U Negotinu sastavio se je odbor za osnivanje vinarske zadruge, po obrazcu, koji je prisvojen na vinarskom zboru u Nišu.

* * *

Po vjestim iz Magjarske, poljski usjevi ne stoje najbolje; u lipnju mjesecu pretrpili su usjevi mjestimice od velike suše i žege, a mjestimice od povodnja, zareznika i bolestih, kao hrdje, snieta itd.

* * *

Dne 1 srpnja počeo je raditi Dolnjo Austrijski zemljištni (hipotekarni) Zavod. Zavod taj ima svrhu da ide na susret poljodjelcem i obrtnikom, koji nešto posjeduju, pa će im stoga uz posve povoljne uvjete davati novac na ne pokretnine. Novac primati će samo su 4% godišnje kamate, a posjednicim i obrtnicim dolnje Austrije davati će novac u zajam su $4\frac{1}{2}$ po sto, ali sa tom godišnjom kamatom od $4\frac{1}{2}$ po sto ne samo da će dužnik plaćati kamate, ali će u 55 godina podmiriti podpunoma svoj dug, a neće imati nikakova troška pri sklapanju zajma, nego će sve troškove nositi sam zavod. — Doista plemenita institucija.

* * *

U Sjedinjenim državam sjeverne Amerike ima ljetos 50,331,042 komada goveda; od tog broja ima 15,298,625 krava, onda ima 13,663,294 konja, 2,257,574 mazge, 42,699,070 ovaca, 50,301,592 svinje. Svaki konj prodaje se poprieko po 71·89 dolara, mazga po 79·49, krava po 23·93, ostala goveda po 17·05, ovce po 2·13, a svinje po 5·79 dolara. Uzeta je srednja ciena.

* * *

Godine 1888 uvedeno je iz Srbije u Austriju 93,554 komada marve, i to: 9 bikovâ, 19,596 volovâ, 928 kravâ, 24 telićâ, 350 bivolâ (mužkih), 34 bivolâ (ženske), 4996 ovce, 100 janjacâ, 59 kozâ, 67.458 svinja. — Lani je dakle uvedeno 7424 glavâ manje nego li preko lani.

* * *

Odlukom 3 travnja t. g. Španjolska vlada je zabranila uvoz *saccharine* kao hranivo sredstvo, a isto tako je zabranila uvoz svih onih hranivih tvari, koje bi sadržale saccharine. — Uvoz saccharine dozvoljen je samo u ljekarničke svrhe.

* * *

Kako se iz statističkog izvješća razabire kroz prva dva mjeseca t. g., t. j. u siečnju i veljači, uvedeno je u Austro ugarsku 1152 kvintala vina u bačvam, 226 kvintala vina u staklenicam i 599 kvint. šampanjca. A izvedeno je: 140,030 kvintala vina u bačvâ, 838 kvintala vina u staklenicâ, te 48 kvintala šampanjca.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*60. Koliko se obično u praksi rabi modre galice (cuprum sulfuricum) na 100 litara vode? Koliko pak vapna? Može li se rabiti 2 po sto galice, a 2 po sto vapna? Bili pomoglo proti mildewu (Peronospora viticola) 2 po hiljadi modre galice a 2 vapna?*

*U. S. u? (Dalmacija).*

U praksi obično rabi se 2 po sto modre galice, a 2 po sto vapna. Proti mildewu pomoglo bi i 2 po hiljadi modre galice a 2 po hiljadi vapna, jer su opetovane kušnje dokazale, da modra galica raztopljena u vodi u razmjeru od 1 na deset hiljada, ubija trusje mildewa. Ali se u praksi rabe jače raztopine s raznih razloga, a glavniji je što loza podnosi i jaču raztopinu, i što od jače raztopine, ako udare kiše ostane još uvjek nešto modre galice, koja je u stanju da ubije trusje, koje najradje klica po kiši za topla vremena.

*61. Od česa dolazi tako zvana svinjska dlaka na konjskih noguh oko kopita? Može li se takova svinjska dlaka izliečiti? Ako može, molim Vas, kako se lieči?*

*S. B. u B. (Slavonija).*

Svinjska dlaka dolazi od naravi. Ona je fisiologičko patologički učinak zametka. Mogla bi se izliečiti, kada bi se sva koža do mesa izrezala, no u takovu slučaju nebi više dlaka narasla na dotičnome mjestu, nego bi se napravila zaraslina, na isti način, kako biva, kada zaraste svaka druga rana. U novije doba lieče takova mjesta navrćanjem. Biva da izrežu svu kožu na kojoj je porasla svinjska dlaka do živoga mesa. Od iste životinje ili od druge životinje odreže se na drugom mjestu tiela komad kože na kojoj raste pravilna dlaka u istoj veličini, kako je odrezani komad sa svinjskom dlakom, pa se ovaj komad kože pravilnom dlakom prilepi na onome mjestu, gdje je bila koža svinjskom dlakom. Usljed prijuba i prve intensije sraste prilepljena koža, kako da je tu od postanka na isti način, kako što se sljubi plemenika na divljaci.

*62. Jeli istina, da ako višnje prevriju bez lišća, da onda već neimadu ni polovicu mimirisa kako što ako prevriju lišćem?*

*I. K. u K. (Istra).*

Ako višnje prevriju sa lišćem, sok je onda doista nešto jačeg mirisa, po višnji, no taj miris je prolazan, jer u lišću od višanja ima hlapljiva ulja, koje se ne veže alkoholom ili sokom od višnjâ. Zdrele i zdrave višnje razvijaju za vrienja najbolji i najtrajniji miomiris, koji ostaje uvjek jednake snage i u najmanjoj kapljici soka od višnje, a ne nestaje vremenom, kako što nestaje miomirisa, koji potiče od lišća.

### B. Nova pitanja.

*63. Nekidan opazio sam na dosti loza, da lišće ima crvenih pjegâ i da se suši. Molim vas, kakova je to bolest?*

*I. N. u K. (Hrvatska).*

*64. Molim vas izvolite podučiti me, kako se pozna bolest loze* Ergnosi, *te što ju prouzrokuje i kako se lieči?*

*Š. B. u B. (Kolari).*

*65. Molim vas kako se goje i njeguje čaj (thee)?*

*F. T. u M. (Boka).*

*66. Molim vas ime osobe, koja se u Neretvi ili u primorju bavi pletenjem torbâ za tiskanje ulja? Pošto se prodaju te torbe, i od koga bi ih mogao naručiti?*

*F. T. u M. (Boka).*

*67. Svake godine u suhim svinjskim butinam (peršutim) pojavi se neka vrst crnoga crva, kojeg kod nas zovu moljak. On izgrize sve meso. Molim vas podučite me, kako da branim butine od tog moljca?*

*V. M. u S. (Dubrovačkoj).*

*68. Imadem oko 15 hektolitara vina izavrelog u prošloj godini. Ono je bistro ali imade vonj po zavrelici. Molim vas naputite me, kako da vinu taj vonj dignem, da se vino bude moglo piti, i ako nebi bilo sposobno za prodaje?*

*M Š. u H. (Slavonija).*

*69. Molim vas obznanite me bili pod ovim oštrim podnebljem, gdje ljeto traje jedva 4 mjeseca, mogla uspjevati vinova loza? Mi stojimo 350 metara nad morem, zima je vrlo oštra, a proljeće i jesen kišna. U ječnom slučaju koje bi loze bile prikladne, odklen da ih nabavim i kako da ih zasadim?*

*S. K. u V. (Bosna).*

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

P. n. čč. gg. Duboković N. — Nazor S. — Cvitanić L. — Jambrušić A. — Obćina Sinj — Snidaršić J. — Pletikapić O. T. — Simić S. — Munitić M. — Kurajica K. — Benzia D. A. — Selnik M. — Kr. Ratarnica - Požega — Cvitković E. — Krešić V. — Vidmar Š. — Pahović E. — Gospodarska Podružnica u Bribiru — Ramadanović M. — Tvrdeić D. A. Štanfel J. — Obćina - Split — C. k. Namjestništvo, šum. odj. — Simončić G. — Sloga Nar. - Orebić — Antićević D. B. — Romano F. — Radimiri S. — Merčep M. — Rubeša F. — Kirinčić D. A. — Kobasica G. — Šimunović M.

*Podmirili su predbrojbu do konca lipnja t. g.*

P. n. čč. gg. Berberović M. — Tumpić S. — Koprinsky S. — Šobat Dr. N. — Nikolajević Dr. A.

— Č. g. Ćuković D. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca buduće godine 1890.

— Č. g. Petrović J. — Prepis onog članka poslali smo vam.

— Č. g. Šimunović M. — Knjižicu „Mane i bolesti vina" poslali smo vam, a da točno odgovorimo na vaše pitanje. Izvolite nam poslati ¼ litra onoga vina.

— Č. g. Štanfel J ž. — Knjižicu „Buhač" poslali smo vam.

— Č. g. Budimir S. — I vam tri iztiska knjižice „Mane i bolesti vina".

— Č. g. Kabasica G. — Poslali smo vam knjige: „O uzgoju i njegovanju cvieća", „Buhač", „O uporabi dropa", „Mane i bolesti vina", te željene brojeve „Gospodarskog Poučnika". Ostale brojeve primati će te redovito.

— Č. g. Tanović F. — Mi smo primili dne 31 siečnja for. 1:50, ali ono je bilo za podmiru god. 1888, kako što smo vam javili u otvorenim dopisim. Ona pitanja nismo primili, pa vami nismo ni odgovorili.

— Č. g. Bturajac F. — Mi vašu dopisnicu čuvamo, nego nam se čini, da se taj gospodin poštar Petar Požega puno igra tudjim imenim.

— Č. g. Novaković I. — Izvolite poslati nam par listova, inače ne možemo vam dati točna odgovora.

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 15

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Kolovoza 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Kolovoza 1889.

## Zapovjedi protiva mildewu

**(Peronospora viticola).**

1. Mildew (Peronospora viticola) jeste tajnocvjetna nametnica, koja se razvija u mesu od lista, u zrnju, u ozubinami (hostuljam) i drugim zelenim dielovim loze; mildew poremeti njihov redoviti razvoj, te je uzrokom da pregnjiju, da se posuše i odpadnu.

2. Mildew se razplodjiva sjemenjem, koje se zove trusje (spora). Sjeme je maleno i lagahno, pa ga vjetar posve lako raznaša na daleko i na široko.

3. Mildew klica i razvija se samo za topla i vlažna vremena. Hladno vrieme i suša obustavljaju njegov razvoj.

4. Mildew razvija se brzo, ali za nepovoljna vremena čuči za više dana.

5. Mi doznademo, da nam je mildew zarazio vinograde samo, kada je dobrano razvit. U stanovitim slučajevim može biti vinograd okužen od mildewa stran 8 ili 15 dana, bez da se to pozna. Čim nastane po mildew povoljno vrieme, on se razvija munjevnom brzinom.

6. Mildew može da se pojavi, te da okuži i uništi vinograde od proljeća pa do jeseni. — Jeli svibanj vlažan i topao n. p. do 20° stupnjeva Celsiusa, onda se mildew počme pojavljivati u svibnju, pa uztraje li vlaga uz toplinu, on se neprestano množi do kasne jeseni.— Ako je svibanj hladan ili suh, pa suho vrieme vlada u lipnju, srpnju i kolovozu, onda se mildew pojavlja po prvim kišam u rujnu mjesecu.

7. Dok za toplih mjesecih (u lipnju, srpnju, kolovozu ili rujnu) udari vlažno vrieme, bilo od kiše ili od obilne rose, odmah se razvije mildew, te može da sve uništi u 8 do 15 dana vremena. Osam dana pred jamatvom može propasti sva ljetina, isto kako u kolovozu, srpnju ili lipnju.

8. Što mildew okuži, to je izgubljeno, jer proti mildewu nema lieka, ali ima sigurno sredstvo, koje prieči, da nam mildew okuži lože, i da se dalje širi.

9. Sigurno sredstvo, da se mildew ne širi daju nam raztopine bakrenih solih, i to baš raztopina modre galice ili modroga kamena.

10. Proti mildewu, mi ćemo rabiti jednu od raztopina modre galice, isto kako što rabimo sumpor proti nedaći (maća, lug, oidium), t. j. mi ćemo redovito škropiti loze, bez da pitamo jeli se mildew još pojavio ili ne.

11. Prvi put škrope se loze protiva mildewu osam dana prije cvatnje. Ne svrši li se skropiti do cvatnje, nastavi se za cvatnje, jer je dokazano da se škropljenjem ne prieči oplodjenje.

12. Drugi put škrope se loze 5 ili 6 nedjelja dana po prvom škropljenju. I ovo škropljenje obavlja se, pa sve da nema tragova mildewu na lozi.

13. Treće škropljenje obavlja se po potrebi. Ako je srpanj i kolovoz suh onda se škropi u drugoj polovici kolovoza ili početkom rujna. Ovo škropljenje je samo zato, da se uzčuva lišće e da matrak uzdrije, jer odpadne li rano lišće ne uzdrije matrak, a ne dozrio matrak lako prozebe zimi, niti loza ima snage na proljeće, da tjera mladice i da nasedne rese.

14. Za prvog škropljenja valja poškropiti sve listove; za drugog škropljenja sve listove, koji su se razvili po prvom škropljenju, te grozdove, a za trećeg škropljenja takodjer sve mlade listove i grozdove.

15. Valja škropiti lice listova t. j. gornju stranu, jer se je dokazalo, da trusje klica uvjek na gornjoj strani lista.

16. Tihe kiše, i ako se opetuju, ne izpiraju raztopinu modre galice, no poslje naglih kiša valja opetovati škropljenje.

17. Po škropljenju valja da prodju barem četiri dana, prije nego li je dopušteno ići pregledavati vinograd.

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu.

(Nastavak vidi broj 14).

Ista se stvar dogadja u tvorbi salitrovine. Množina salitrovine u ovom kupu je skorom za polovicu manja, nego li u kupu B, kojeg se je bilo posulo zemljom.

| | Kup C. sa superfosfatovom sadrom | Kup B. posut zemljom |
|---|---|---|
| Dušik u obliku salitrovine absolutna množina . . . . | 0·96 kg. | 1·82 kg. |
| U postotcih od prvobitne ukupne množine dušika . . . | 4·6 po sto | 8·5 po sto |

Odnosno promjena sbivših se u razmjeru sa prvim kušnjam opažava se:

| | Kup sa superfosfatovom sadrom I. kušnja bez gnojnice | II. kušnja sa gnojnicom |
|---|---|---|
| Dodano je kupu: | | |
| Ukupna dušika . . | 24·87 kg. | 20·92 kg. |
| Na koncu kušnje dušika u obliku amonijaka i salitrovine | 2·655 kg. | 2·31 kg. |
| Dakle dušika u ustrojnim spojivim . . | 22·215 kg. | 18·61 kg. |
| Dakle ostalo je dušika u postotcih od prvobitne množine ukupna dušika u obliku ustrojnih spojiva . . . . . . . | 89·3 po sto | 89·0 po sto |
| Pretvorilo se u salitrovinu . . . . | 10·1 „ „ | 4·6 „ „ |

Posipanje sa superfosfatovom sadrom uz polievanje sa gnojnicem, ima sliedeći uspjeh:

1. Gubitak ustrojnih ne dušičnih sastavina je isto toliki, koliki ako se nije polievalo gnojnicom, dakle samo nešto manji, nego li kod gnoja, kojeg se nije ničim posipalo, i manji nego li kod gnoja kojeg se je posipalo zemljom.
2. Množina dušika ostane nepromjenjena.
3. Stvara se daleko manje salitrovine ako se polieva osokom, nego li, ako se ne polieva.
4. Raztrošeni gnoj je istih svojstva kako onaj, kojeg se je posipalo salitrovinom, te praktični zaključci poprimljeni od onih kušnja, vriede i za ove.

*Gnoj sa kalijevom soli.*

Dne 5 veljače stavljeno je na kup 6250 kg. gnoja, te mu se je pomješalo 300 kg. kalijeve soli, od navedenih sastavina. — Istih je danâ poliveno s istom množinom gnojnice. Ukupno je dakle bilo primješano: 656 litara osoke sa 8240 grama suhih tvarih, 875·8 grama dušika, 73·7 grama fosforne kiseline i 3163·3 grama kalija.

Na 16 rujna, kad je svršila kušnja i kada se je gnoj vozio na polje, predočivao se je gnoj isto, kako za prve kušnje sa kalijevom soli. — Gnoj bio je posve svjež, unatoč tome što je ležao 7 mjesecih

Raztrošeni gnoj na koncu kušnje težio je 4840 kg., a sastojao je:

od 28·50 po sto suhih tvarih
„ 0·388 „ „ ukupna dušika
„ 0·025 „ „ dušika kao amonijaka
„ 0·0023 „ „ dušika kao salitrovine
„ 0·194 „ „ fosforne kiseline
„ 1·665 „ „ kalija
„ 0·308 „ „ vapna
„ 0·806 „ „ magnezije.

Ako se uzmu u obzir svi ovi brojevi, dobivaju se sliedeće množine pojedinih sastavina:

| | Dodano u kupu: Gnoja. | Osoke. | Kalijeve soli. | Svega ukupno | Ostalo je na koncu kušnje |
|---|---|---|---|---|---|
| Ukupno gnoja . . | 6250 kg. | 664 kg. | 300 kg. | 7214 kg. | 4840 kg. |
| Suhih tvarih . . . | 1250 „ | 8·2 „ | 293·1 „ | 1551·3 „ | 1379·4 „ |
| Ukupno dušika . . . | 17·38 „ | 0·88 „ | — | 18·26 „ | 18·59 „ |
| Dušika kao amonijaka | 1·06 „ | 0·55 „ | — | 1·61 „ | 1·21 „ |
| Dušika kao salitrovine | — | — | — | — | 0·11 „ |
| Fosforne kiseline . . | 9·06 „ | 0·07 „ | — | 9·13 „ | 9·39 „ |
| Kalija . . . . . . . | 28·81 „ | 3·16 „ | 49·11 „ | 81·08 „ | 80·59 „ |
| Vapna . . . . . . . | 12·50 „ | — „ | — | 12·50 „ | 14·91 „ |
| Magnezije . . . . . . | 6·75 „ | — | 31·17 „ | 37·92 „ | 39·01 „ |

U broju za ukupnu množinu suhih tvarih sadržane su i suhe tvari kalijeve soli, usljed česa se suhe tvari imadu ovako računati:

Suhe tvari u kupu na koncu kušnje 1379·4 kg.
Suhe tvari, koje potiču od kalijeve soli 293·1 „
Ostaje suhih tvari u gnoju 1086·3 kg.

Dakle za suhe tvari gnoja i za množinu dušika obstoje sliedeći odnosaji:

| | Suhih tvari u gnoju i osoki | Dušik |
|---|---|---|
| Dodano u kupu . . . | 1258·2 kg. | 18·26 kg. |
| U kupu na koncu kušnje | 1086·3 „ | 18·59 „ |
| Gubitak | 171·9 kg. | |
| Dobitak | | 0·33 kg. |
| Gubitak u postotcih | 13·7 po sto | |

*(Sliedi).*

18. Od sredstava za škropljenje loza najbolja je bordoležka kašica i modra voda.

19. Bordoležka kašiča, kako se danas obće rabi pravi se, ako se u 100 litara vode raztopi 2 kilograma modre galice i 2 kilograma zagasenog vapna. No, prama potrebi može se u 100 litara vode raztopiti 2½, 3 i ćak 5 kilograma modre galice, jer je dokazano, da i jača raztopina ne progara lišće. — Modra voda pravi se, ako se u tri litara tople vode raztopi 1 kilog. modre galice, pa se ovoj raztopini dolije 1 do 1½ litar amonijaka. Kada se izbistri dolije se bistri dio u jedan badanj ili vidro u kojem imade 97 litara vode. Modra se voda po tom sastoji iz 100 dielova vode, 1 kg. modre galice, i 1 do 1½ litara amonijake.

20. Najbolja škropila t. j. strcaljke ili sprave kojimi se škrope loze jesu: Allweilerova strcaljka, Vilmorel-ova strcaljka i Noël-ova strcaljka.

21. Bojazan, koju neki izražuju, da se modrom galicom truje vino nema nikakovog temelja, jer je dokazano:

*a)* da bakrene soli nisu otrovne, kako što se je dosad mislilo;

*b)* da ako se grožđje i deset puta poškropi jačim raztopinam bakrenih solih, nego li se dosad škropi, da u vinu koje se od tog grožđja napravi ima samo tragova bakrenih soli.

# Vilina kosa (Cuscuta).

Vilina kosa je onaj bič koji nam uništuje djetelišta.

Ona se razplodjiva sjemenjem i plazim, pa svoje vlasaste stabaljke obvija oko stabaljka djeteline ili ljekarica, tjera u njih sisajuće ustroje i sisa im sokove, dok ih ne izmori.

Čim je toplije, tim više štete nanaša vilina kosa, a najviše štete nanaša za toplih ljetnih danâ.

Dok se pojavi vilina kosa na djetelištu, odnosno dok ju gospodar opazi na djetelini ili na ljekarici valja da uloži sva sredstva, da ju utamani. Preporučaju se mnoga sredstva za utamanjenje viline kose, mi ćemo navesti nekoja, da ih gospodari budu do potrebe mogli rabiti.

1. Dok se opazi vilina kosa, valja pokositi djetelinu ili ljekaricu razi zemlje, pa pomnjom pokupiti sve vlasnate stabaljke viline kose i izgoriti ih.

2 Pokositi napala mjesta, zastrieti dotična mjesta sa slojem slame od 20 cm., pa izgoriti. Pojavi li se vilina kosa na novo, valja opetovati ovaj postupak.

3. Izkrčiti ono mjesto gdje je vilina kosa napala, politi kamenim uljem, dodati nešto slame, pa sve pretvoriti u pepeo.

4. Raztopiti 5 kilograma zelene galice u 100 litara vode, pa poškropiti okuženo mjesto. Nekoliko dana po škropljenju počmu crniti stabaljke viline kose, pa ona ugine.

5. Ako se za kišna ili vlažna vremena pospe ono mjesto, gdje se je pojavila vilina kosa, sa kuhinjskom soli, nestat će viline kose nakon malo vremena.

6. Ako se pokosi ono mjesto, koje je napala vilina kosa, ka pokoseno izgori. onda po zemlji za 5 centimetra debljine razastre hrastove kore, neće se više na tom mjestu pojaviti vilina kosa.

7. Ako se okuženo mjesto polieva razblaženom sumporovom kiselinom utamani se vilina kosa. U tu svrhu 1 litar sumporove kiseline razvodni se su 3 litra vode.

8. Za utamanjivanje viline kose „Journal d'agriculture savjetuje, da se pokosi dotično mjesto, pa za vlažna ili rosna vremena, da se pospe vapnenim sumporanom. Vapneni sumporan ubije vilinu kosu, dočim djetelina ili ljekarica ostane zdrava i tjera bujno

### Da kameliam ne odpadaju cvjetni pupovi.

Mnogi nam se tuže, da im skoro svake godine poodpadaju cvjetni pupovi od kamelie, prije nego li cvatu ili baš kad će se razcvasti.

Razni su uzroci odpadanja pupolja, Ako ćemo, da prepriečimo odpadanje pupolja, valja da nastojimo, da su već u jesen pupovi dobrano razvijeni. Ako u listopadu opazimo, da se je naselo puno cvjetnih pupova, onda je najbolje odstraniti sve male pupove, osobito pak one, koji su gusto pomješteni.

Držati je zemlju u loncu uvjek jednako vlažnu, te je radje nešto obilovati vlagom, jer ako samo jedan put presuši zemlja poodpadaju svi pupovi. Najlaglje poodpadaju cvjetni pupovi, ako je zrak u sobi suh, ako je stablo izloženo dimu ili ako je puno prašine. Nagla promjena topline uzrokom je takodjer da odpadnu pupovi.

Kamelije nisu osjetljive na studen, dapače mogu da podnose i par stupnjeva izpod ništice, ali im nagla promjena topline hudi puno.

Kamelije do cvatnje najbolje je držati u negrijanoj sobi, u kojoj se riedko ide, na svjetlu mjestu, ali ne tik stakala, jer im onda lako progori lišće.

Kamelije se presadjivaju u lipnju ili srpnju, kada protjeraju mladice, jer onda razvijn mlade žile.

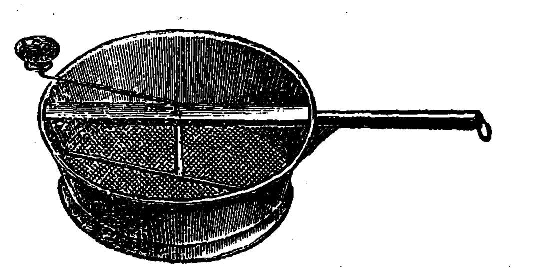
Za kamelije je najbolja vriesača zemlja, ali ne biraju zemlju te vrlo dobro uspjevaju u zemlji od rastrošena lišća i pržine, u zemlji sa livada itd. **I. Z.**

# Bob kao hrana za blago.

Bob je izvrstno sočivo, a pomješan krušnim brašnom da je vrlo tečan kruh. Još u stara vremena primješavali su bobovo brašno pšeničnom, pa pravili kruh.

U južnoj Francuskoj goji se bob za gnojenje vinograda. Zasije se bob odmah po jamatvi, pa kad poraste na 30 ili 40 cm. podore se, Gdje prezimljuje tu se podore stopro u rano proljeće, kada se vinograd inače redovito razkopa.

U srednjoj Italiji goje bob za krmu, pa s njim obično hrane konje i svinje, koje bob vrlo rado jedu, jer je jako hraniva hrana.



**Slika 31.** *Novo sito sa mješajom*

Bobovinu t. j. posušenu zelinu od boba, daju kravam, dočim zrnje t j. bob, melju u krupicu te primješavaju u razmjeru ⅛, drugoj hrani.

Blago valja hraniti zdravim bobom. Nagnjio bob. crn ili pljesniv nije za krmljenje. Osobito dobro prija bob blagu koje se tovi, te podpomaže tovljenje na nevjerojatan način.

Bob ima manu, da u želudcu i crievih razvije puno plinova, koji mogu da prouzroče koliku. No do kolike dodje samo, ako se blagu dade puno boba na jedanput, pa ako se odmah zatim napoji

Brašno od boba, a i ciela zrna rabe se kao liek. Ciela zrna daju se blagu kao liek, kada boluje od proljeva ili lijavice. Brasno sa vodom ili vinom rabi se kod oteklina, zapale sglobova itd. I suho bobovo brašno rabi se proti oteklinam.

Kod nas je podneblje prikladno za goiitbu boba, osobito ua otocim, gdje vrlo dobro uspjeva ozimi bob, pa si mora tamo bob više gojiti, i radi blaga, koje često oskudieva hranom, i radi vinogradaâ i maslinikâ, koji oskudievaju gnojem. **O E.**

## Suncokret (Halianthus annuus).

Suncokretu posvećuju gospodari puno manje pažnje i pomnje, nego li je on zaslužuje.

Nebi smjelo biti nijedno gospodarstvo bez obilna nasada suncokreta, jer:

1. Lišće od suncokreta daje dobru i tečnu krmu za blago, a može se kidati preko svega ljeta, bez da struk radi toga što trpi.

2, Veliki cviet, koji obiluje peludom i nektarim, svojom trajnom žutom bojom mami pčele koje na njemu nalaze obilne paše.

3. Sjeme, u prostom stanju, jeste jedna od najsočnijih krma za perad (živad). Ako se sjeme popırži, dobij tek i miris po kavi. Od sjemena vadi se ulje, koje gori liepim, bielim plamenom, dapače može da se rabi za začin, kao maslinovo ulje, a i u sapunarstvu rabi se za pravljenje finijih vrsti sapuna.

4. Ako se kora oguli, ona se dade plesti, te se od nje mogu praviti prosti konopi i može se rabiti za privezivanje.

5. Stabaljke posušene služe kao kolci za penjanje graška i pasulja takljaša.

6. Ako se plod izgori prije nego dozrije, od pepela, koji ostane vadi se puno pepelike.

7. Najveće dobro svojstvo suncokreta jeste to, da čisti i razkužuje zrak, od kužnih i smrdljivih izparina.

## Kloroformium proti ubodu komaraca.

Od ubodâ zareznika, najnesnosije je kada ujede komarac. Ne samo, da dotično mjesto u prestano srbi uslјed otrava, koji ostane u rani, ali i oteče, te za više dana ostane na dotičnom mjestu oteklina. Razna se sredstva prepóručaju proti ubodu komaraca, ali su slabo uspješna. Kloroformium je bez sumnje najbolje sredstvo, jer on nesamo, da ublaži ili utaži srbež, ali i upliva na to da se oteklina brzo razidje.

Do porabe kloroformiuma proti ubodu od komaraca došao je Dr. Gérard slučajno. Njega su bili komarci naboli jedne večeri; u zdvojnosti šta da učini eda si ublaži srbež natrao si je ruke kloroformiamom. Odmah je srbež prestao, a otekline su nakon malo izčesle.

On je tu kušnju kašnje više put opetovao i na sebi i na drugim, te je uvjek polučio najbolji uspjeh.

Kloroformium najbolje djeluje protiva ubodu od komaraca, ako se rabi odmah poslje nego li je komarac ubo. Na zastarjele ubode djeluje slabije.

U mjestim gd e imade komaraca, najbolje je da svako drži pri sebi jednu staklenicu kloroformiuma, pa čim ga komarac ubode, da dotično mjesto natare.

# Da krave ne izvrgnu.

Najveća je šteta po gospodara ako mu bredja krava izvrgne, jer ne samo da poremeti njegove mliekarske, a i gospodarske osnove, nego izgubi tele, može da zaglavi krava, a i ako ne zaglavi, izvrgnuće ostavlja posljedica, koje mogu da uplivaju na zdravlje krave za ciela njena života, a za sliedećih bredjostih može ona posve lako da izvrgne.

Dužan jo s toga gospodar postupati blagom na način, da izbjegne sve ono što bi moglo prouzročiti izvrgnuće, a to će postići:

1. Ako podovi u staji nebudu preveć nagnuti prama onoj strani prama kojoj stoji stražnji dio tiela krave. U slučaju da je tleh zbilja nagnut valja gledati izpraviti ga sa steljom, na način da stražnji dio tiela krave bude stajao nešto višje od prednjeg.

2. Stelja ne smje biti vlažna, nagnjila ili pljesniva, niti od močvarnih trava, jer takova stelja daje osobitim vonjem, iz nje se dižu smrdljive pare, pa to sve može da prouzroči izvrgnuće.

3. Napajati valja krave redovito, čistom, zdravom vodom. Mnogo vode na jedanput, prehladna voda i nezdrava voda može da prouzroči izvrgnuće.

4. Bredjim kravam nesmje se davati vlažne ili pljesnive hrane, niti ih izglagati velikoj studeni, vlažnome vremenu, naglim promjenom topline. One nesmjedu skakati ni bježati, niti ih se smjede udarati u trbušne strane. **T.**

## SVAŠTICE.

**Patvorena kvasina.** U novije doba, odkad je vino poskupilo patvara se kvasina na više načina, a jedan od običnijih načina patvaranja kvasine jeste sumporovom kiselinom. Poznato je, da je takova kvasina žestoka i jediva ali istodobno štetna po zdravlje. Dobro je stoga, da se znade, kako se požna kvasina, koja je patvorena sumporovom kiselinom. Postupak je pri tom sasvim jednostavan, te može da ga izvede svaka gazdarica. U tu svrhu, kokrije se jedan lonac u kojem vrije voda sa običnom pliticom, pa se ovu pliticu odozgor namaže slabom sladoračom (sladorača je voda u kojoj je reztopljeno nešto sladora. Kada se je sladorača na plitici posušila kapne se na nju par kaplica kvasine (octa, sirčeta), o kojoj sumnjamo, da je patvorena sumporovom kiselinom. Ako je patvorena kvasina pocrni dotično mjesto za par časova, dočim od naravske kvasine ostane boja nepromjenjena.

**Voda za mrlje.** — Izvrstna voda za mrlje pravi se, ako se 250 grama klornog vapna (Chlor calcium) raztopi u ¼ litre vode i iz-

mješa u kašu. Ovoj kaši se dolije opet ½ litra vode i opet izmješa. Istodobno raztopi se 250 grama glauberove soli u ¼ litra vrele vode, pa se nakon jednog sata pomješa sa prvom tekućinom, a sliedećeg dana prociedi se na platno.

**Maz za bačve koje teču.** — Toliko se put dogodi, da gospodar ulije vino u bačvu, pa da ona ili odmah ili nakon malo vremena počme teći. To stvara velike neprilike gospodaru osobito kada nemože, da vino pretoči u drugu bačvu. Maz za bačve, koje teku, pravi se ako se 25 grama loja, 20 grama voska i 40 gr. svinjske masti raztopi skupa i dobro izmješa, pa pričeka, da se ohladi. Dok se na polak ohladi primješa se rečenoj smjesi 25 grama prosijana pepela, luga. Luknju ili mjesto gdje teče bačva, valja ostrugati i otrati prije nego li će se zamazati, a maz se nuz to raztopi na plamenu svieće pa zamaže.

**Utamanjivanje medića** Medič (Coccus) teždo se odieluje od lista ili mladice na kojoj je prirasao. A kada se u velikoj množini razplodi, kako što vrlo često biva, onda nema pomoći, nego dotična bilina podlegne. U novije doba, kao izvrstno sredstvo protiva medića preporučaju sapunjaču od zelenog sapuna. U tu svrhu napravi se gusta sapunjača od zelenog sapuna, pa se s njom poškrope ili ismoče sva ona mjesta, koje je medič napao. U 24 sata sapunjača ubije medič, pa se kašnje izpere dotična bilina vodom, te ona ostane čista od medića.

**Da jaja izvale.** Mnoge se gazdarice tuže, da im jaja ne izvale, premda se u njih podpuno razvije pile. Kad se nakon svršena legla jaja razbiju nadje se pile doraslo, ali mrtvo. Mnogi misle da se jaja u zadnjem času prebla-de, te usljed toga da pilad pogine. Ima dodnše slučajeva, da pilad pogine od prehlade, ali veći dio slučajeva biva odtud što je kora jajeta jako tvrda, te ili nemože pilad da ju probije ili neće ljuska da pukne U svakom onom slučaju, kada gazdarica čuje da pilad pjeva u jajetu, može da im pomogne da izvale time, da razbiju ljusku. Nu, tu radju mora da obavi velikom pomnjom t. j. valja da razbije samo ljusku (koru) i to na vrh jajeta, ali podnište da se ne takne one kožice, koja se nalazi izpod kore, jer je ona kožica do zadnjeg časa spojena sa piletom, pa ako se je dotaknemo skapat će pile. — Ako se ozledi ili takne ona kožica, vidi se odmah kapljica krvi.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Novo sito sa mješajom**, slika 31. Za priredjivanje finog kruha i slatkiša valja prosijati brašno. — Prosijavanje na staru izmara, pa se brašno praši, a i valja često rukom protrati preko sita, da se smrve oni grumenčići od brašna, koji se skupa drže, te nemogu da propadnu kroz otvore sita. Sitom, kakono ga naša slika predočuje sve to prestaje. Prije svega on se drži za ručicu, pa se brašno prosijava jednostavnim micanjem ruke napred i natrag, dočim sita starog sustava, valja za prosijavanja držati obim rukam, te dlanovim udarati o strane. — Grumenčići od brašna, koje je kod starih sita valjalo rukom smrviti, kod novih bivaju smrvljeni mješajom, koja je providjena ručicom, pa je dosti par puta okrenuti ručicom naokolo da se svi grumenčići smrve. Dok se mješa mješajom neprași se brašno, jer mješaja djeluje po dno sita na način, da brašno koje se odozgor nalazi ostane nepomično. Na ova nova sita osim brašna, može se prosijavati slador, smrvljeni kruh, i svaka druga tvar koja trebuje u kućanstvu i domaćem gospodarstvu. Ovakova sita prodaje E. Cohn iz Berlina po 1·50 for., po 2 for. i po 2·50 forinta komad. Ciena mienja naram veličini, jer su neki široki 20 cm, drugi 24 cm., a treći 28 cm.

**Jagle (Oplismenus imbecillis ili Panicum variegatum)**, slika 32. Jeste jedna od najljepših padačica. Porjeklom je iz Nove Kaledonije. — Goji se u visjeličama po stanovim. Ljubi hranivu zemlju, najradje crnicu, te umjerenu, stalnu vlagu i toplinu. Ima krasno, gladko i zeleno lišće, koje je bielo i ružičasto pjegano. — Stabaljke su joj koljenaste, a po njimi je lišće pravilno poredano. Razplodjivaju se komadanjem busa, sadjenicama i sjemenjem. Obširnije o gojitbi jagleta, čita se na strani 755 i 756, knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća", koja se kupuje kod naše uprave.

## Gospodarske Viesti.

Zaključkom esekutivnoga odbora odgodjeno je otvorenje osiečke okružne izložbe od 18 na 20 kolovoza, dočim je trajanje iste od 15 do 22 rujna produženo.

* * *

Na Metkoviće ustrojena je Kot. Poljodjelska Zadruga Neretvanska na temelju pokrajinskog zakona od 2 svibnja 1886. Sretno!

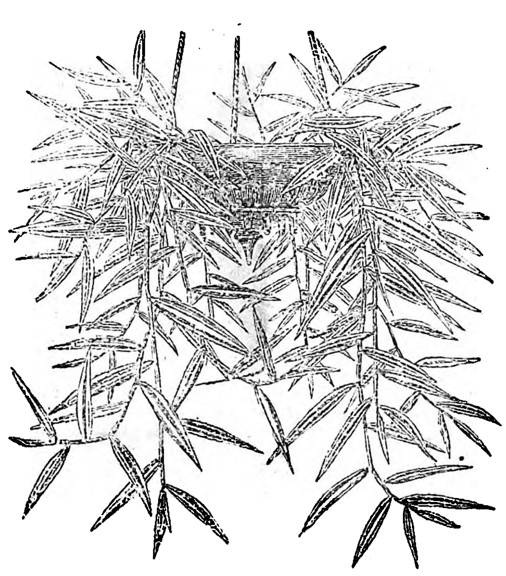
* * *

Kako nam javljaju iz pokrajine, maslinjaci svudi baš dobro. ali vinogradi kubure, jer se mildew penje i za mladjim lišćem. Povrća izobilj svudi, a i voća ima liepo

* * *

U Italiji sastavilo se je poduzetničtvo, koje u industriozne svrhe upotrebljuje „rogozni štruk" (Typha fatifolia major, Bonitblattär ger Schilfrohr-Kolben), što raste u močvarah. To poduzetničtvo povjerilo je sabiranje, „rogoznoga štruka" u Hrvatskoj i Slavoniji gosp. Kolomanu pl. Antolkoviću, kr. poštaru u Karlovcu, koji se uprav, obskrbljen preporukom k. županijske oblasti, zapućuje po županiji zabrebačkoj (najprije u sisačku okolicu), da razgleda, gdje ima „rogoznoga štruka", pa da odmah nadje ljudih, koji će mu ga sabirati. Gospodin Antolković plaća za jedan metarski cent. „rogoznoga struka" 1 for. 50 novč., a ištа valjan radnik može bar jedan metarski cent na dan sabrati. Ciena od 1 for. 50 novč. dati će se sabiraču na svakoj željezničkoj postaji.

* * *



**Slika 32.** *Jagle (Oplismenus imbecillis).*

Zabranjen je izvoz poljodjelskih proizvoda iz občine Malo selo (Lussinpiccolo) i Sv. Petar (S. Pietro dei Nembi), jer su u blizini občine okužene filokserom.

* * *

U Zrnici u Bosni otvorio je E. Musil tvornicu papira.

* * *

Danom 1 t. m. uvedena je na magjarskih državnih željeznica nova tarifa. Po toj novoj tarifi snižena je za mnogo prevozna ciena robe i putnika.

* * *

Zastupstvo brodske imovne občine glasovalo je 10,000 fior. na spomen 40 godišnjeg vladanja N. V. Cara. — Kamatam te glavnice podpomagati će se učenici vinkovačke gimnazije ili inih zavoda. Zastupstvo iste občine glasovalo je 10,000 forintih za ustrojenje medicinskog fakulteta na sveučilištu u Zagrebu, a onda 1000 for. podpore odboru za gospodarsku izložbu u Osieku. Našla nasljedovatelja!

* * *

Srpski ministar narodne privrede izdao je razpis, kojim preporuča, da se pomnjivije suše šljive, jer da je srpskim šljivam ciena baš nizka, a to biva od toga, što se hrdjavo suše, ministar istodobno obećaje nagradu i druge pogovnosti onome, koji bude izumio praktičnu šušnicu za šljive.

* * *

Ministarstvo je naredilo da se imadu osjegurati proti nesrećam sve osobe, dapače i djeca, koja se bave oko gospodarskih strojeva, bilo da ti strojevi rade ručno, parno ili konjskom snagom.

* * *

Porasla je ciena žitijam i brašnu, a to jer su se raznieli glasovi da su u Rusiji usjevi zlo prošli. Kako se ali iz raznih izvješća razabire, ljetina je daleko bolja, nego li se je očekivalo, pa će usljed toga opeta pasti ciena žitija i brašna

* * *

U Trstu osnovalo se je družtvo za uzgajanje kamenica glavnicom od 4000 for.

* * *

Sa mnogih nam se strana tuže, da su se ljetos pojavili brojni skakavci. Mjestimice ima ih toliko, da im ne dotiče hrane, te se na jata dalje sele. U gornjem polju Šibenskome ima toliko skakavaca, da su izbrstili sve lišće od smokava.

* * *

Norvežki Storthing glasovao je zakon po kojem će mast i voćni sokovi, koji se budu uvažati u Norvežku a nebudu ožešćeni preko 18 stupnjeva, plaćati će 70 novčića carine po kilogramu.

* * *

Negotinska štedionica prima naručbe za kupnju i prodaju svih srbskih proizvoda.

* * *

Od ono 5 miljuna franaka, koje je francuska vlada opredielila za utamanjivanje skakavaca, već je potsošeno 2,312,234 franaka, a bez da je odklonjena pogibelj, da skakavci opet poplave Algir.

* * *

Kako raste izvoz vina iz Italije u Njemačka najboljna su nam dokazom sliedeće brojke. Godine 1874 izvezeno je iz Italije u Njemačku samo 8773 hektolitra vina, a god, 1887 izvedeno je 92 385 hektolitara.

* * *

Prvih pet mjesecih t. g. 1889 izvedeno je preko Trsta i Rieke 23·3 miljuna dužica (naprам 17·7 miljuna lanjske godine). U samom svibnju mjesecu izvedeno je 4·6 miljuna komada dužica. Izvoz još uvjek raste, jer se u Francuskoj očekuju ljetos obilan rod.

* * *

Uzgoj svilaca, kako *Syndicat de l' Union des Marchands de soie de Lyon* javlja, uzgoj svilaca u Francuskoj raste svake godine. Tako se je godine 1888 gojilo 275,221 unaca sjemena od kojeg se je uzgojilo 9,549,906 kg. kožuraka (čahura) naprаm 8 575,673 kg. kožuraka u god. 1887. U Italiji biva protivno, tamo svilarstvo nazaduje, jer se je godine 1888 gojilo 457,502 unaca sjemena, naprаm 637,147 unaca u godini 1880.

* * *

Kako „Revue de l' Orient" javlja ustrojilo se je u Carigradu, dioničko vinarsko družtvo u svrhu da zakupljuje i priredjuje turska vina, te ih za jeftinu cienu prodade francuskim trgovcim.

* * *

Od rujna 1888 izvedeno je iz Dalmacije 328½ hektolitara vina alkoholizirana. Vino je bilo alkoholizirano po želji kupca, pa je s toga bila povraćena carina plaćena na alkohol.

* * *

Kako „Bulletin de statistique" za siečanj t. g. javlja, utjerala je francuska vlada od poreza na alkohol i poreza za alkoholiziranje vina 244,640,000 franaka.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### *A.* Odgovori.

*63. Nekidan opazio sam na dosti loza, da lišće ima crvenih pjegâ i da se suši. Molim vas, kakova je to bolest?*

*I. N. u K (Hrvatska).*

Na vaše pitanje nemožemo konkretno odgovoriti, jer nemamo pod očima tih listova. — Mi nemožemo suditi ako ne vidimo. Crvene se pjege pojavljaju na lišću: *a)* kada loza umire usljed gnjijenja ili jakih ozleda panja, *b)* usljed pripeke sunca, *c)* usljed mildewa (Peronospora), *d)* usljed rot blacka (Phoma). Posto je i tamo mildew dobrano razširen, sva je prilika, da su vaše loze bolestne od mildewa.

*64. Molim vas izvolite podučiti me, kako se pozna bolest loze* Erynosi, *te što ju prouzrokuje i kako se lieči?*

*Š. B. u B. (Kotari).*

Bolest Erynosi pozna se po tom, što list na naličju ima bielih, runjavih nešto uvaljenih pjega, kojim pjegam na licu lista odgovaraju

uzvisine poput krasta. Biele pjege koje se nalaze izmedju rebara na naličju, obično su okrugle, no, kako bolest više zauzima list, onako se one više susritaju i slievaju jedna drugom. Pjege postanu lako žute, a na starom lišću pocrvene. U svakoj onoj pjegi je gniezdo sitnog zareznika, poput svraba (suge), koji se zove *Phytoptus vitis* ili *Phytocoptes epidermi*. — Taj zareznik je uzrokom bolesti Erynosi. Bolest sama nastaje kako sliedi. Kad ženka hoće da snese jaja, ona svojim vilcem razpara komadček kožice na naličju lista, pusti unutri neki otrovni sok, te snese blizu jajašce. Sok, kojeg pusti upliva na pretvorbu stanica. One se prama licu lista, kao uzdignu i skvrče, dočim se prama naličju sasvim preobraze, jer one biele pjege nisu ništa drugo nego preobražene stanice lista. Lieka protiva Erynosi nema, no umanji se bolest, ako se jeseni pokupi lišće u viuogradu i izgori, te ako se od proljeća unapred odkine sa loze, te izgori ili pokrmi svaki list na kojemu se opazi pjega bielih, u kojimi su ugnjezdene ličinke od Phytocoptes epidermi.

*66. Molim vas ime osobe, koja se u Neretvi ili u primorju bavi pletenjem torbâ za tiskanje ulja? Pošto se prodaju te torbe, i od koga bi ih mogao naručiti?*

*F. T. u M. (Boka).*

Narod se u Neretvi i primorju bavi pletenjem torba za tiskanje ulja. Pobliže može vas obavjestiti o stvari gosp. P. Bošnjak ili gosp. M. Glusčević iz Metkovića, ili gosp. M. Oman iz Opuzena, ili gosp. T. Katić iz Baćine (Gradac).

*67. Svake godine u suhim svinjskim butinam (peršutim) pojavi se neka vrst crnoga crva, kojeg kod nas zovu moljak. On izgrize sve meso. Molim vas podučite me, kako da branim butine od tog moljca?*

*V. M. u S. (Dubrovačkoj).*

Butine se čuvaju od moljca ako se namažu kašom od kvasine (octa, širčeta) i pepela, tako da ostane kora s dvora. Za veću sigurnost pak zamota se butina u ouljenoj hartiji (najbolje u vrećici od hartije) tako da bude hartija sa sviju strana priljepljena e da nemože ništa s nijedne strane do butine, pa se butine ovjese.

*68. Imadem oko 15 hektolitara vina izavrelog u prošloj godini. Ono je bistro ali imade vonj po zavrelici. Molim vas naputite me, kako da vinu taj vonj dignem, da se vino bude moglo piti, i ako nebi bilo sposobno za prodaje?*

*M. Š. u H. (Slavonija).*

Vonj od mastnih (tustih) kiselina, koje postaju uslјed zavrelice, dade se težko liečiti osobito, ako je bolest zastarjela. — Valjalo bi najprije da pasterizirate vino t. j. da ga u zatvorenih cievih ugrijete do 60 ili 70° C. Onda pridodajte 100 do 200 grama čiste vinske kiseline, na svaki hektolitar vina, da nadoknadite rastavljeni striš; najzad izbistrite vino sa bjelancem od jaja. U slučaju, da vino nesadrži dosti treslovine dodajte mu 2 do 4 grama tannina po hektolitru.

*69. Molim vas obznanite me bili pod ovim oštrim podnebljem, gdje ljeto traje jedva 4 mjeseca, mogla uspjevati vinova loza? Mi stojimo 350 metara nad morem, zima je vrlo oštra, a proljeće i jesen kišna. U ječnom slučaju koje bi loze bile prikladne, odklen da ih nabavim i kako da ih zasadim?*

*S. K. u V. (Bosna).*

Nemožemo vam ništa izvjestna odgovoriti, jer ne znamo, koja je srednja godišnja toplina tamo, ni srednja ljetna i jesenska toplina. Bud od množine topline u ljeti i jeseni zavisi, dali drvo i plod loze može dozrievati. Po geografičkom položaju sudeć, tamo bi morala uspjevati loza, jer u predjelim koji su mnogo više prama sjeveru položeni ona uspjeva dobro. — Ključeca od loza ili korenjaka nabavite tu u kojem susjednom mjestu, gdje goje loze, pa kušajte. Zima je najprikladnije doba za nabavljanje ključeca i korenjaka, a proljeće je najprikladnije doba za sadnju. Kako se sadi loza, to sve što o njoj treba znati, naći ćete u Vinogradarstvu od Kuralta, koje stoji malo novčića.

### B. Nova pitanja.

*70. Sapun pravljen lojen zadaje po loju. Molim vas podučite me kako i čim da odstranim onaj neugodni vonj loja?*

*J. P. u P. (Zad. Otoci).*

*71. Ljetos, kao i drugih godina osumporio sam loze, dok se je resa pomolila, pa sam sumporenje opetovao još dva puta poslje cvatnje. — Dapače sam prošaste zime posumporio žile. Unatoč svega toga, ljetos ima više bolesti (nedaće = luga = Oidium) nego lani? Što je uzrok da je bolest ljetos jače uapala?*

*Mošć. Š. u M. (Istra).*

*72. Proti snietljivosti žitija preporučaju neki raztopinu modre galice, a neki raztopinu zelene galice; molim vas, koje je od ovih dvaju sredstava bolje, te kako se ima postupati pri kvasenju sjemenja?*

*S. M. u J. (Hrvatska).*

*73. Gdje ima na prodaj koštena brašna? Imali kakav jeftin stroj, na kojem bi se mogle mlieti kosti?*

*S. M. u J. (Hrvatska).*

*74. Odgovaraju li dobro mlinovi za brašno „Ceres" i „Terno", što ih prodaje tvornica Krauss i C." u Beču? — Jeli ih tko dosad nabavio u Dalmaciji? Koji je od dvaju bolji? Bili se moglo odkud nabaviti koji drugi mlin za kućnu porabu, koji je možda bolji od napomenutih?*

*B. V. u P. (Brač).*

*75. Molim vas naputite me gdje bi blizu mogao kupiti korenjaka ili ključeca amerikanskih loza za nasad i po koju cienu svaku 100 komada?*

*I. M. u T. (Tiesno).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

P. n. čč. gg. Mandić N. — Sparožić N. — Smak K. D. G. — Pučić A — Kot. Uč. Knjižnica - Kastav — Marotti F. — Buconjić P. pr. bisk. — Pletikosić Braća — Kr. Zem. Pivnica - Zagreb — Zuliani P. — Vurović J. — Srića N. — Lončarević M. — Siminiatti B. P. — Lisak F. Ž. — Oršić M. — Šabarić I. — Burgstaller G.

— Č. g. Pahović I. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza 1890.

— Č. g. Buršić M. — A vaša do konca rujna t. g.

— Č. g. Zlendić L. — Nije naša krivnja, red je imati ustrpljenja. Ufamo se, da se do godine za stalno neće opetovati slični neredi.

— Č. g. Lončarević M. — Broj 2 i kazalo god. 1885, broj 15 god. 1886, broj 22 i 24 god. 1887, te broj 3, 4, 5 i 6 god. 1888 poslali smo vam.

— Č. g. Vuk V. — Sjeme smo vam poslali.

— Č. g. Oršić M. nadpop — Točno je baš, kako vi pišete. Odlični odzdrav.

— Č. g. Crljen S. — Broj 1 i 14 od god. 1888 i broj 11 i 12 od t. g. poslali smo vam.

— Č. g. Ramadanović M. — Broj 12 poslali smo, a broj 13 i 14 biti će te već primili.

— Č. g. Šabarić I. — Sve brojeve t. g. i knjižicu „Mane i bolesti vina" poslali smo vam. Ostale brojeve krimat će te redovito.

— Č. g. Šumberac Šote M. — Sjeme poslali smo vam. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Zanki P. — Tiskanice za M. O. poslali smo vam. Da ste zdravi i veseli.



# Metereologička opažanja u lipnju 1889.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu: Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Broj danâ: Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Sniežnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer: N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Množina kiše u milimetrih: Ukupna mjesečna množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Šibenik | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Korčula | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Hvar | 23·5 | 28·9 | 6 | 16·0 | 4 | 23 | 7 | 8 | — | — | — | — | — | — | 1 | — | 7 | 8 | 11 | 18 | 9 | — | 8 | 21 | 8 | 37·4 | 11·0 | 11 |
| Drniš | 17·7 | 25·0 | 27 | 16·6 | 6 | 21 | 9 | 9 | — | 3 | 13 | — | - | — | — | 1 | 5 | 2 | 3 | — | 5 | — | 5 | 2 | 1 | — | — | — |
| Nin | 23·0 | 26·9 | 27 | 20·3 | 3 | 21 | 9 | 9 | — | — | 11 | — | — | — | — | — | 2 | 4 | — | 10 | 2 | 5 | 7 | 14 | 25 | — | — | — |
| Dubrovnik | 24·0 | 29·9 | 6 | 19·0 | 16 | 14 | 16 | 4 | — | — | — | — | — | — | — | 1 | 10 | 4 | — | 18 | — | 1 | 8 | 16 | 33 | 24·9 | 11·3 | 4 |
| Smokvica (Korčula) | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Račišće (Korčula) | 25·1 | 26·9 | 27 | 20·5 | 4 | 21 | 9 | 4 | — | — | 9 | — | — | — | 3 | — | 3 | 5 | 4 | 13 | 1 | — | 1 | 20 | 15 | 20 | 10 | 28 |
| Zagreb | 21·4 | 29·8 | 1 | 12·4 | 8 | 13 | 17 | 13 | — | 1 | — | — | — | — | 9 | — | 7 | 18 | 8 | 5 | 5 | 15 | 18 | 9 | 5 | 115·6 | 13·6 | 9 |
| Bol | 24·4 | 28·0 | 22 | 21·0 | 17 | 23 | 7 | 6 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 3 | — | 6 | — | — | — | 13 | 14 | — | — | — |
| Trogir | 24·5 | 26·7 | 27 | 21·6 | 11 | 15 | 15 | 6 | — | 1 | 15 | — | — | 1 | — | - | 16 | 19 | 9 | 2 | 5 | 2 | 6 | 23 | 5 | 46·6 | 21·6 | 5 |
| Fužine | 16·5 | 25·0 | 27 | 10·0 | 9 | 3 | 27 | 20 | — | — | 5 | — | 1 | 5 | 12 | — | 22 | — | — | 10 | 18 | 5 | 3 | 7 | 25 | 280·2 | 64·9 | 2 |

U ZADRU 1889. Brzotiskom „Narodnoga Lista".

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 16

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu.
*Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći pût 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Kolovoza 1889. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu. — ŠIBENIK, 16 Kolovoza 1889.

## Sindikati u Francuskoj.

U podupiranju gospodarskog napredka, te na podizanje ekonomičkog blagostanja zemlje, francuska vlada prednjači bez sumnje svim vladam na svietu. Poznato je koliko je veliku štetu pretrpila Francuska od filoksere; onako veliki ekonomički udarac bio bi doveo svaku državu do ruba propasti, Francuska je ovaj udarac jedva osjetila, ona je dapače uložila miljuna i miljuna franaka u borbi protiva filokseri, ona je došla do toga, da je obnovila skorom sve svoje vinograde amerikanskim lozam na koje su navrnute domaće. I da taj bič Božji bude po Francusku posve neštetan, francuski parlamenat je lani glasovao zakon „O opunovlašćenim sindikatim protiva filokseri".

Taj je zakon stupio već u kriepost, pa ga i mi donosimo u prevodu, da se svak okoristi tko želi, i da bude pripravan proti tom biču, koji je već više predjelâ naše domovine (Hrvatsku, Slavoniju, Istru i Kranjsku) okužio. — Zakon taj glasi:

„Članak 1. Dozvoljava se zasnovanje družtava protiva filokseri u svim okuženim mjestim i onim mjestim, kojima prieti okuženje.

2. Takova se družtva osnivaju na zahtjev jedne ili više interesiranih osoba.

3. Zahtjev upravlja se na prefekta, a valja obznaniti i mjestni odbor za nadziranje filoksere, te profesora za poljodjelstvo u dotičnome departemanu, koji će opredieliti djelokrug zemljišta za dotični sindikat. Razglas prefekta naredjuje kroz 14 dana sastanak enquete (odbora) u sjedištu dotične obćine. Načelnik preuzimlje tumačenje.

4. Zamašaj smje da zauzimlje samo označeni predjel.

5. Po enketi pozove prefekt sve zemljoposjednike dotičnog predjela ili okoliša u občinski ured na dogovor i imenuje presjednika, koji presjedjuje razpravam skupa sa dva najstarija člana (po godinam). Ako će se da se osnuje jedan takav sindikat valja da za osnovanje glasuju dvi trećine zanimanika, koji su vlastnici od barem tri četvrtine ciele površine vinograda dotičnoga predjela ili pak valja da glasuju za osnovanje tri četvrtine zanimanika, koji posjeduju dvi trećine ciele površine vinograda dotičnog predjela.

6. Obće vieće (Conseil général) dotičnog departemana ustanovljuje osnuće dotičnog opunovlašćenog sindikata.

7. Prefekt naredjuje zasnovanje.

8. Ako se jedan sindikat širi preko više departemana, to usljedi dozvolom ministra.

9. Upravni odbor sindikata bira sredstva, kojimi se imade boriti protiva filokseri; taj odbor može da opredieli imade li se samo filoksera uništiti ili se imadu izkorieniti vinogradi.

10. Sve troškove za kojemudrago svrhe bilo, nosi samo družtvo. Troškovi plaćaju se ili iz blagajne sindikata ili uračunavaju dotičnoj interesiranoj stranki napram površini vinograda.

11. Vlastnici vinograda, koji neće da budu članovi sindikata, mogu kroz mjesec dana nakon razglasa izjaviti, da se oni odriču svake odštete za vinograde, dok postoji sindikat. — Odštete odmjeravaju se na temelju članka 16 zakona od 31 svib. 1886. Ne reklamiraju li kroz mjesec dana razumjeva se da postaju definitivni članovi sindikata.

12. Gdje se odluči naplaviti vinograde (potopiti), mora da svi vlastnici vinograda dozvole da se izvedu potrebite radnje. Od ovog su izključene sgrade, zidom zapasani vrtovi ili perivoji i tarabom opasana zemljišta. Odštetu opredjeljuje sudac mira, i proti onome što on opredieli nema priziva.

13. Svaki sindikat traje pet godina, a može da bude obnovljen.

14. Vlada naredjuje izvršbu ovoga zakona".

## Arthritis mladih životinja.

Ždriebci, telići, janjci itd. izloženi su u prvoj mladosti opasnoj bolesti arthritis, koja se obično pojavlja zapalom sglobova. Oni tu bolest dapače vrlo često dobiju još u utrobi matererinoj. Obično biva da ždriebad oboli od arthritis još u utrobi materinoj, osobito ako su se kobile u zadnje doba suždriebnosti dobro hranile, a malo radile, ili ako su se hranile krmom sa močvarnih zemalja.

Mnogo je put materinje mlieko uzrokom da mlade životinje obole od arthritis, što biva obično, ako se blago hrani hrdjavom, pliesnivom ili nagujilom krmom.

Arthritis pojavlja se obično u drugoj ili trećoj nedjelji po porodu, na starije dolazi redje, a posve riedko na one, koji imadu već osam nedjelja dana.

Arthritis mladih životinja, kako što je već rečeno ograničuje se osobito na sglobove, koji se upale.

Ždriebad, telad ili janjad kad oboli, pokazuje neko obće hrdjavo stanje, uz mlitavost i vrućicu, pa se počme postepeno pojavljivati šepavost u jednoj, u dvim ili u svim četirim nogam na jedanput; dapače često šepaju još prije nego li se pojavi ognjica.

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu.

(Nastavak vidi broj 15).

Gubitak ustrojnih tvarih iznaša opet onoliko, koliko je iznašao kod gnoja posuta sa kalijevom soli t. j. 13·7 po sto. Kako izvrstno čuvaju sol kalijeve soli, u ovom je slučaju opet dokazano, jer u svim drugim slučajevim nestalo 30 po sto, odnosno 23 po sto suhih tvarih.

S druge strane ostalo je skorom isto dušičnih sastavina; prirast od 0·33 kg. dušičnih tvarih je tako malen, da nije vriedno uzimati ga u obzir.

Kako kalijeve soli umjereno djeluju na raztvorbu dušičnih tvarih vidilo se je i u ovom slučaju, kad je kolikoća amonijaka bila opredjeljena na početku kušnje. Bilo je:

| | U gnoju i gnojnici na početku kušnje. | U svemu gnoju na koncu kušnje. |
|---|---|---|
| Dušika kao amonijaka u gnoju . . . . | 1·06 kg. | 1·21 kg. (zajedno) |
| Dušika kao amonijaka u osoki . . . . | 0·55 „ | |
| Dušika kao salitrovine | — | 0·11 kg. |
| Svega . | 1·61 kg. | 1·32 kg. |

Unatoč tome, što nije nestalo ni mrvice dušika, ipak se je na koncu kušnje našlo nešto manje dušika u obliku amonijaka i salitrovine, nego li ga je bilo na početku kušnje.

Ova razlika mora da zavisi od sliedećih uzroka:

1. Ova kolikoća je tako malena napram ukupnoj množini dušičnih spojiva, o kojimi se radi, da se nemože niti uzeti u obzir, pri računanju, radi svakovrstnog baratanja, kojemu je izložena za kušnje.

2. Množina amonijaka bila je opredieljena samo u jednome dielu osoke (gnojnice), a u oba druga diela, bila je računana na temelju onog što je bilo našasto ili opredieljeno u prvome dielu. Radi tog razloga nemože se ova brojka uzeti, kao brojka podpuno točna; stvar nema u sebi važnosti, ali se u ovom slučaju nesmje zaboraviti stvar navesti, odnosno i u obzir uzeti.

3. Na koncu nemože se izključiti mogućnost, da je nestalo ili da se je u se uztegao jedan dio ustrojnih dušičnih spojiva, usljed već prisutna amonijaka Slično suztegnuće ili povratna pretvorba amonijaka u ustrojne dušične tvari bila je već davno opažena, a Frank prepisuje tu pretvorbu uplivu sićusnih organizma. Frank je mnienja, da ovi sićusni organizmi uzimlju amonijak kao hranu, pa da mogu na taj način potrošiti vas amonijak, da mu nestane i tragova. Ovi organizmi, pretvore amonijak u u životnu tvar.

Nastalo bi pitanje, dali kalijeve soli, dopuštaju ovu povratnu pretvorbu amonijaka u ustrojne dušične tvari, jer je dokazano da je pri drugim kušnjam prirasla množina amonijaka i salitrovine na štetu ustrojnih dušičnih tvarih. Nije s toga s gorega da se sravne te brojbe:

Za raztrošbe gnoja prirasao je amonijak i salitrovina, na štetu prisutnih dušičnih tvarih:

| | | |
|---|---|---|
| U kupu A bez svake primjese, | za | 1·04 kg. |
| „ „ B posut sa zemljom | „ | 1·16 „ |
| „ „ C sa superfosfat. sadrom | „ | 0·32 „ |
| „ „ D u kalijevim soli *nestalo je* | „ | 0·29 „ |

Ova se povratna promjena još jače opažava kod gnoja koji je bio posut superfesfatovom sadrom, jer kako se iz sliedećeg izkaza vidi, unatoč velikoj raztvorbi za čuvanja, nije se umanjila kolikoća ustrojnih dušičnih sastavina.

U kupu sa superfosfatovom sadrom bilo je:

| | Dodano u kupu | Našlo se je na koncu kušnje. |
|---|---|---|
| Dušika u obliku amonijaka | 1·99 kg. | 1·35 kg. |
| „ „ „ salitrovine | -- | 0·96 „ |
| „ „ ustrojnih spojiva | 18·93 kg. | 18·98 „ |

Možda da ove promjene stoje u kakovom odnošaju sa neobično visokom toplinom, koja se pojavlja u kupu gnoja posuta superfosfatovom sadrom i kalijevim solim. *(Sliedi).*

Upaljeni sglobovi oteku, topliji su, a uz ove znakove opaža se često poremećenje probave i dihanja, te trzavica i grčevi.

Kad su samo neki sglobovi upaljeni, a ognjica nije velika, obično bolest sliedi bez posliedica, te je ozdravljenje sjegurn, pa sve da su pojedini sglobovi jače otečeni, drugčije ali biva kad je ognjica velika, te kada je mnogo sglobova upaljeno.

Kad se bolest jače pojavi, onda se upala ne ograniči na sglobove, ali zahvati i obližnja mjesta, pa se sirutka (exsudat) razlieva izmedju mišića. U ovakovim težkim slučajevim, bolest se odziva i na srdce, pa joj životinja podlegne usljed oslabljenja i mršavosti.

Dok se opaze prvi pa i najmanji znakovi bolesti valja se odmah latiti liećenja. Kao unutarnjih liek daje se salicilna kisela soda i izvarak lišća od *Taborandi*. Ako je bolest jača onda se daje sumporno kisela soda, kao unutarnji liek. Pojavili se lijavica, onda se oboljelim životinjam podaje židko brašnato jelo ili piće. Kao izvanjski liek rabi se žinina mast na jednake djelove sa hlapivim linimentum ili se pak napravi pomast 12 grama praha od prištnjaka (Plv. Cantharid.), 16 grama mletačkog terpentina (Tereb. venet.) i 70 grama svinjske masti. Ovim se mažu i natiru upaljeni sglobovi. I mrzle obloge izvrstno su sredstvo proti zapali sglobova.

Razumjeva se, dok se pojavi arthritis, da valja odmah promjeniti krmu majkam, jer kakova krma takovo mlieko. **Dr. O El.**

# O prisilnoj gojitbi prasaka.

„Revue Horticole" pripovjeda osobiti način prisilne gojitbe prasaka, kojeg je uveo g. M. A. Brunelliére iz Nantesa.

On sadi praske pokraj zidova na kordun, u razmak od 1 metra jednu od druge, pa ih uzgaja vodoravno, na kolce ili naslone do 80 cm. visoke.

Koncem siečnja pokrije on svoje kordune (praskve) sa staklenim prozorim, tako da ostanu praskve sasvim pokrivene, samo što izmedju jednog i drugog stakla ostane otvor od 10 cm. Ove otvore zatvori on po noći sa daskom, dočim ih po danu drži otvorene radi lagljeg pristupa zraka. Praskve ostanu pokrivene staklim sve dok plod dozrije, što redovito biva mjesec dana prije, nego li obično praskve dozrievaju.

Gosp. Brunelliere ima takav jedan praskvik dug 40 metara, a širok 1·10 metara, te s tri strane tri godine pobere on od toga praskvika 3500 krasnih i vehoma tečnih prasaka na godinu.

Trošak za staklene prozore nije velik, a oni se od kolovoza do siečnja mogu rabiti u druge svrhe.

Izim što se ovakovom prisilnom gojitbom dobiva tečan i krasan plod, ne oboli lišće od kovrčice, koja je uzrokom da ono rano poodpada, a mladice i pupovi uzdriju posve.

# O liečenju mlohavosti svilenih buba.

Dr. Fanzago u svojoj knjizi o uzgoju svilaca navadja jedan novi način liečenja mlohavosti svilaca.

Dobro je, da i naši čitatelji znadu o tom nešto, e da kušaju do prigode liečiti svoje svilce.

Dr. Fanzago pripovjeda, da je u jednoj svilarnici, sagradjenoj na briegu, koju je vjetar igrao sa sve četiri strane, on je gojio 3 unce svilčeva sjemena.

Dok je svilce uzgajao nije mogao opaziti da poboljevaju. Do četvrtog spavanja uspjevali su da nisu mogli bolje, dapače kad su se probudili od četvrtog spavanja, jeli su tako proždrljivo, da ih je nenavidio. S bog posla morao se je za dva dana odalečiti, pa kad se je povratio, našao već mnogo svilaca bolestnih, a nekoliko poskapalih od mlohavosti.

Do onog časa, dok se nisam ja dosjetio, da su svilci bolestni, a bilo je 8 satih u jutro, nije se nijedna osoba, od onih kojima je bila povjerena dvorba svilaca dosjetila da su bolestni.

U bojazni, da sve svilce izgubi, kušao ih je liečiti na način kako savjetuje Quajat.

U tu svrhu on je zatvorio prozore, te je na criepove pune žerave posuo sumpora. Kada se je sumpor upalio, činio je criepove prenieti izpod stalaka, da se i oni prokade, no tamo držao ih je samo kratko vrieme. — Čim su se svilci našli u sumporitoj kiselini (dimu od sumpora) počeli su se previjati.

Tad je on odstranio criepove sa gorućim sumporom izpod stalaka, te ih je premjestio na sred svilarnice, i bacio je još sumpora na žeravu, pa je pobjegao iz svilarnice, jer više nije mogao da odoli sumporitoj kiselini, koja ga je dušila.

U zatvorenoj svilarnici usljed gorenja sumpora i sumporite kiseline digla se je toplina na 26° R. Nakon tri sata raztvorio je vrata i prozore svilarnice, da se zrači, ali nije dao svilcim jesti, premda nisu ništa okusili od jutra.

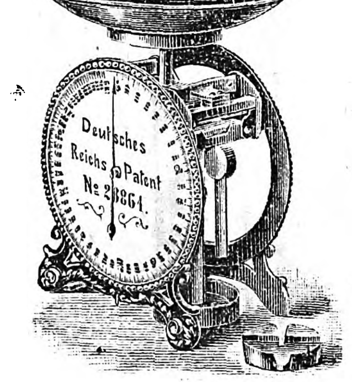
Pokupio je onda sve poskapale svilce, a živim dao je pred večer samo malo hrane. — Sljedećeg jutra našao je još nekoliko svilaca skapalih od mlohavosti, ali ni iz daleka toliko, koliko je mislio, da će ih naći, očito se je vidilo, da je bolest popuštala. Tog dana on je opet opetovao kadjenje sumporitom kiselinom, pa i sliedećih dana, te je svakog dana nalazio manje skapalih, dok najzad bolest sasvim prestala.

Od svake unce sjemena t. j. od svakih 30 grama sjemena dobio je 45 kilograma čahura (kožuraka).

Uspjeh, kojeg je postigao nadkrilio je njegovo očekivanje.

## Sumporenjem konoba prieči se da se vino pokvari

Nedavno čitalo se je u francuskoj Akademiji znanosti izvješće gg. Dubief i J. Bruhl o sredstvim za razkuživanje zraka i stiena soba od zametaka, koje sadrže.




**Slika 28.** *Nova patentirana vaga za domaću porabu.*

Najprije se je proučavalo djelovanje sumporove kiseline t. j. dima od sumpora.

Sumporita kiselina u obliku plina djeluje na sve zametke bez razlike.

Opetovane kušnje napravljene sumporitom kiselinom u jednoj zatvorenoj sobi, dokazale su, da se je poslje svakog sumporenja nalazilo manje zametaka u sobi, te tim se je manje zametaka nalazilo, čim je bio vlažniji zrak u sobi. Dalje su kušnje dokazale, da sumporita kiselina može da ubije i posušene zametke, koji se nalaze na stienam.

Iste su se kušnje opetovale i sa gljivicam, koje prouzrokuju bolesti i raztvorbu vina, kako što *saccharomyces*, te *mycoderma vini* i *M. aceti*, onda drugi mikrobi, koji prouzrokuju bolesti vina.

U konobam, tim ima ljeti više zametaka, čim su vlažnije, jer vlaga i toplina podupire njihov razvoj, s toga će svaki podrumar dobro učiniti, ako bude često sumporavao zrak u svojoj konobi, jer čim ga bude češće sumporavao t. j. čim češće bude izgarao sumpora u svojoj konobi, tim će ubijati više zametaka od svakovrstnih štetnih gljivica, te će biti manje izložen pogibelji, da mu se vino pokvari.

## Zašto prvo cvieće djeteline ne zameće sjemenom?

Ako će da se cviet oplodi, mora da pelud dodje do njuške. Glava prašnika (anthera) je kod mnogih cvietova, tako položena, da kada ona pukne i razaspe pelud, on nemože da se dohvati njuške, jer je njuška ili zlo ili visoko položena. I cvieće od djeteline imade tu istu manu. Darwin je dalje dokazao, da pelud od istoga cvieta nemože da oplodi pestić toga istoga cvieta, nego mora da padne ili da bude prenešen na njušku jednoga drugoga cvieta.

Prenos peluda više nego vjetar obavljaju zareznici. Insekti bez razlike traže hranu po cvietovih, pa prenašaju na sebi pelud od cvieta na cviet, i tim načinom oplodjivaju pestiće.

Dokazale su opetovane kušnje, da ako djetelina cvate gdje nema zareznika, da njeno cvieće ne zameće ploda.

Oplodjivanje djeteline pospješuju ponajviše stršani, jer kako je poznato pčele nemogu da vade med iz djetelina cvieća, a poznato je da se stršeni pojavlju brojno samo ljeti, kad zapari.

S toga prvi cvjetovi djeteline, koji se obično ranije razcvatu t. j. prije nego li brojni zareznici izvale, ne zameću sjemena, jer ne uzsliedi oplodjenje.

Druga i treća djetelina radja puno obilnije jer jesu brojni stršani, koji lete po zraku.

Premda je stršan inače ubojit, ipak imade i on u naravi veliku ulogu, naime oplodjivanje djetelinâ.

## Kako da budu konji mirni za podkivanja?

Naši podkivači obično hrdjavo postupaju sa konjim za podkivanja. Sredstva, koja oni rabe obično su ne humanitarna, te mjesto da umire konja, razdraže ga još više.

Malo je životinja, koje su inteligentne kao konj, a malo, ih je opet, koje bi bile tvrdokorne kao on. Množinu primjera imali su ljudi o ljubavi, privrženosti i zahvalnosti konja, ali kolikogod zna konj biti privržen i zahvalan prama onome koji snjim blago i ljubezno postupa, isto je toliko tvrdokoran i oporan protiva onome, koji s njim hrdjavo poslupa.

Iskustvo je dokazalo, da se i najdivlji konj, prije oblaži i pripitomi milovanjem i draganjem nego li vikom i bubočim.

Ustrpljivošću se postizavaju najbolji uspjesi. Radje im je nešto popustiti, i sliediti njihove hire, nego ih siliti. Ako ne trpe uzde za podkivanja, onda ih je podkivati razuzdane, metnuti im je naočale, ili je pustiti da diete na njih uzjaše. Pomaže često ako se podkuju u konjušnici do jasala, te ako im se pri tom dade malo soli, zobi ili kruha, ako ih se draga i gladi. Konj se puno laglje dade podkovati, ako mu se drži vrh noge, koju se podkiva, te ako se nedopušta, da se nasloni tielom, na onoga, koji mu nogu drži.

Montiguez kaže, da se konj dade lako podkovati, ako ga dva čovjeka neprestano glade od glave prama repu, jer da se na taj način razvija neka vrst životinskog magnatizma.

Kad sva ova sredstva ostanu bezuspješna onda se je latiti prisilnih ili prevarnih sredstava, kojimi se ne razdražuje ćud i narav konja.

Gohier kaže, da se i najtvrdokorniji konj dade lako podkovati, ako mu se metne u svako uho jedna kugljica od olova. Svaka od tih kugljica od olova valja da je probijena, pa da kroz luknju prolazi nit, kojom se pak dade kuglja iztegnuti iz uha. Kugljica se ne spusti na dno uha, nego se onom niti drži nešto malo po više.

Mnogi rabe ulje od petrusimula, kao ublažujuće sredstvo za razdražljive konje. — U tu svrhu drže konju za podkivanja pod nos krpicu ili spužvicu namočenu u ulje od petrusimula.

J. Rarey savjetuje priveživanje ušiju. On kaže da se užetom privežu uši vrhovim prama doli. Ovim postupkom drži se sva pomnja konja okolo ušijuh, koje se priveživaju, a on po gotovo zaboravi, da ga se u isto doba podkiva.

Dr. Giosué savjetuje kloroformium, kao najsigurnije sredstvo za ublaženje živaca konja, koji neće da se puste podkovati.

# O uzgoju krumpira u vrtu.

Poznato je, da često krumpiri ne uspjevaju u vrtu. Nebi se baš moglo reći, da ne uspjevaju, ali, da ne daju ploda (gomolja). Mjesto da prave gomolje, krumpiri tjeraju neprestano mladice, pa čim je veća i bujnija zelina, tim manje gomolja u zemlji.

Što krumpiri ne radjaju, obično je kriv sam vrtlar, pa sve da ih je zasijao na otvorenu mjestu, ili da ih je pognojio zdrelim gnojem.

Krumpir, ako će da obilno rodi mora da u zemlji nadje sliedećih hraniva: Kalija, vapna, milovke, gvoždja, fosforne kiseline, salitrovine i sumporove kiseline. Od ovih hraniva uzme bilina najviše onih, kojih imade u zemlji najviše u lako upodobljivom stanju. A hranivo, kojeg je u zemlji najviše u upodobivom stanju, to je dušik, koji se je u zemlji nagomilao neprestanim gnojenjem svake godine.

Usljed velikog ili obilnog užitka dušika zanemari bilina primanje drugih hraniva, pa onda se u njoj poremeti ravnovjesje na štetu ploda.

Ako ćemo da zapriečimo ovo prekomjerno usisavanje dušika, valja da zemlji pomješamo pržine, ili da pomješamo nešto zdravice sa mekotom. I drugo sredstvo mi možemo upotrebiti proti prekomjernom primanju dušika, naime živo vapno. Ako zemlji pomješamo nešto živog vapna, onda krumpiri tjeraju slabo zelinom i ona je nizka i žutkasta, ali se zato nasedne množina gomolja, osrednje veličine, punih škroba i vehoma tečnih, koji posve rano dozrievaju.

Živim vapnom ne posiplje se sva površina zemlje, nego se izkopa blizu kućice krumpira i zaspe vapno. No bolje je postupati kako sliedi: Živo vapno zatrpa se dobro zemljom, pa kad se djelovanjem vlage zagasi i pretvori u prah, onda se pomješa istom zemljom, doda se nešto soli i koštena brašna, izmješa se jedno drugim, pa se ovim gnoje kućice. U sried ove smjese od vapna, zemlje i soli. zasadi se krumpirom, pokrije se istom onom smjesom ili pak zemljom iz vrta, pa posao gotov. Kada klice protjeraju, onda se pokrivaju pržinom ili pilotinam.

Na ovaj način ne samo da se dobije više i tečnijih gomolja, ali dozrievaju puno ranije, jer vapno uskori zdrienje, dočim dušik uspori zdrienje. **A. B**

# O uzgoju rašeljke.

Rašeljka ne samo da je koristna radi toga što je najbolja podloga sa navrćanje trešnja i višnja, ali nam ona daje lišće, cvieće, plod i drvo, koje se uvjek traže u trgovini.

Tko hoće da goji rašeljke radi drva mora da za iste odabere dobru zemlju, da ju pred sadnjom duboko prekopa, pa da uredi sadnju za trogodišnju obhodnju, jer se na taj način svake treće godine sa jednog komada mogu posjeći mladice, koje su prikladne za štapove i kamiše.

Rašeljka sadi se obično u proljeće, a za sadnju uzimlju se godišnje, već ukorienjenje povaljenice. Najprikladnije su sadjenice tamne kore, one zelene ili jasne kore nisu obljubljene. Sade se u redove na $1^1/_4$ metra razmaka jedna sadjenica od druge, a isto su toliko odaljeni redovi. Za sadnje izklaštre se sve iskvarene žile, ali se krošnja odnosno mladice ostave ne taknute.

Preko ljeta valja sadjenice nekoliko puta okopati, izplieviti, pa ako je potreba i zalievati, jer u prvoj godini, dok se ne ukoriene, propale bi od trajne suše.

U proljeće sliedeće godine obrežu se jedno oko, razi zemlje, a ista se radnja opetuje sliedeće godine.

Obrezavaju se oštrim nožem. Nesmjedu se poništa rabiti nožice, jer bi one ozledile koru.

Po drugoj rezitbi protjera puno mladica, koje se s početka pusti da rastu po miloj volji. U svibnju odstranu se gusto stojeće i suvišne mladice, a ta se radnja opetuje kašnje još dva puta.

Na svakom stablu ostave se obično dvi do tri jače mladice, a samo sliedećih godina, kada su stabla snažnija i jača ostavlja se na svakome 4 i 5 mladica.

U kolovozu izpravljaju se one mladice, koje su za kamiše. U tu svrhu od kraja (odozdol), pa do polovice mladice odrežu se oštrim nožem svi pupovi i svi listovi, tako da mladica ostane posve gladka. Pri ovoj radnji ne valja ozlediti koru. U prvoj godini nema druge radnje Sliedećeg proljeća na isti način se odrežu svi pupovi do vrha mladica, a ostave se samo ona 3 ili 4 najkrajna. — Na ovaj način zapriečí se razvoj postranih mladica. — Krive mladice privežívaju se pomnjivo o kolce.

Treće godine su mladice dorasle i dozrele, pa se onda sieku i prodavaju. **F. B.**

# SVAŠTICE.

**Selen, liek proti reumatizma** — Izsiečka se selen na komade, pa se izkuha dok postane sasvim mekan. Ukropinu, koju se dobije, kada se procïedi izkuhani selen, popije bolestnik, dočim se kuhani selen prokuha opet sa nešto friška mlieka, brašna i muškatovog orasa, pa se daje bolestniku da jede sa popräenim kruhom i krumpirim. Bol odmah popusti, te nakon malo sasvim prestane.

**Velike jagode uzgajaju se pomoću drvenog ugljena (bumura)**. Gdje su plitke, kamenite i mršave zemlje, jagode slabo uspjevaju a još slabije rode, pa da se obilno gnoje. Gnoj, dokazano je, da u takovim slučajevim slabo pomaže. Pokraj jednog ugljevnika, gdje je bilo nabacano prašine i komadića ugljena, uspjevale su jagode dobro, premda je zemlja bila mršava, plitka i kamenita. Kušaše onda pognojiri prašinom i komadićim ugljena i druge jagode, koje su slabo uspjevale na slabu tlu, one su se odmah pomogle, te nam je izkustvo dokazalo, da jagode ako će, da dobro uspjevaju, te da rode velikim plodom, da ih valja guojiti prašinom i komadićim drvena ugljenja.

**Mlieko čuva meso.** U ljetno doba težko je čuvati. meso i za 24 sata, jer se ono brzo usmrdi. A na ladanju nije lako svaki dan dobivati svježa mesa. U departemanu Haute-Saone, čuva narod meso u mlieku. U tu svrhu rabe obrano mlieko i zemljane lonce. Metnu meso na dno zemljanog lonca obterete ga kamenom, pa naliju lonac mlękom. Na ovaj način čuva se mlieko svježe za 8 dana. Kada se izvadi iz mlieka valja ga oprati u vodi. Mlieko se pak rabi, kao krma za svinje.

**Rana štrbka** (endivia). Ljubitelji mogu da uzgoje rano štrbku ako postupaju na način kako sliedi: Koncem svibnja ili u lipnju zasije se sjeme na široko, pa se kašnje proriede sjemenjaci na 30 do 40 cm. razmaka, a kad je razsad prilično jak, onda se razsadi na isti razmak. Zalieva se često i obilno, a i okopava se često, pa se već u kolovozu mjesecu ima dorasle štrbke.

**Da željezo nepohrdja** preporučaju se razna sredstva, no kao najbolje sredstvo drži se, da je ono, koje preporuča profesor Colvert. — On namoči željezo, odnosno željezne stvari, u raztopinu od ugljično kisele pepelike ili ugljično kisele sodike (natron) pa se željezne stvari za više godina uzdrže, kao da su nove.

**Stari krumpiri**. Poznato je, da čim se više približuje proljeće, da tim krumpiri bivaju lo-



Slika 34. *Xanthoceras sorbifolia.*

šiji. U travnju ih je već težko naći tečnih, a u svibnju pak po gotovo. Krumpiri postaju doneklen tečni, ili bar izgube onu netečnost i neugodni tek, ako se postupa kako sliedi. Najprije im se obrubi kora, pa se izperu u svježoj vodi, onda se metnu u lonac ili kotlenicu, pa se popare vrelom vodom. Odmah se pod lonac ili kotlenicu naloži vatra, da što brže uzavre, kada voda uzavre, snimi se kotlenica sa vatre i odlije voda: Krumpiri se opet popare vrelom vodom, pa kuhaju, kako obično.

**Kako se popravlja ovčiji djubar.** Ako se ovčiji gnoj poljeva osokom, i to osobito zimi, onda on postane puno vriednji, jer bi inače ovčiji gnoj izpljesnivio, i to radi toga što je suh. A pljesniv gnoj, ima tim manje vriednosti, čim je više izpljesnio. Ako se nema osoke, onda se gnoj polieva vodom.

**Da grašak (Pisum) obilnije radja**, postupaju francuski vrtlari kako sliedi: Kada grašak dočavac doraste do 15 cm., a takljaš do 30 cm., oni mu uštipnu vrh, usljed česa se na troje razgrana. Nakon malo dana opet uštipnu vrhove, i to opetuju toliko puta, koliko se može do cvatnje. Svaki put poslje nego li novi vrh uštipne, on se razgrana, pa se grašak razgrana i razbusa, cvate obilnije i nasedne više mohunja. Razumjeva se po sebi, da oni ne zanemare i nešto drugo, naime obilno gnojenje. Oni gnoje takav grašak svake nedjelje dva puta sa tekućim gnojem.

**Liek proti proljevu kod telića.** Telad često boluje od proljeva, a često mu i podlegne. Kao izvrstan liek proti proljevu jesu držci od tikava (bundeva) — Držci od tikava pokupe se i posuše na suhu, zračnu mjestu. Kad je do uporabe, izčiste od prašine, pa se u prah samelju i izstrugaju na strugači. Zličicu praha od držka od tikava ukuha se u $^1/_2$ litra mlieka, pa se podade teliću, koji boluje od proljeva. Telad prima rado ovaj liek jer nije ni teka, ni mirisa neugodna. Obično ozdravi tele, kada popije liek jedanput, nu nastavi li se proliev, onda mu se nakon 5 ili 6 satih, dade isti liek po drugi put.

# Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Nova patentirana vaga za domaću porabu na ljestvu**, slika 33. Dosad su u kućanstvu takodjer rabile vage bez uteza. One su bile gradjene na pero, te dok su bile nove kazale su prilično točno. No vremenom pero bi oslabilo ili usljed trajne porabe ili usljed obterećivanja ili pak usljed toga što bi pero izhrdjalo, pa takova vaga nije bila više za ništa, niti se je mogla popraviti. Vaga, kakovu nam slika 33 predočuje gradjena je bez pera. Ona ima stalni utez, koji je spojen ljestvom, pa se taj utez više ili manje diže napram tome kako se više ili manje obterećuje vaga; on kreće jednu jedinu polugu na zubove, koja pak kreće kazalo. Ova vaga ima kazalo do 5 kilograma, no, može da se na njoj mjeri i 10 kg. težine. U tu svrhu, dosti je da se stalnom utezu doda drugi utez, koji se u zalihi drži, a kojeg se na našoj slici sa strane vidi. Kad je i drugim utezom obterećena vaga, onda se na kazalu računa dvaput broj, koji kazalo kaže. Kaže li n. p. kazalo $1^1/_2$ kg., to je onda stvar težka 3 kg. Ove vage gradjene su solidno, te nemogu da se lako izštete. Patentirane su, a prodaje ih E. Cohn iz Berling po 8 forinta svaku.

**Xanthoceras sorbifolia**, slika 34. Krasno je stabalce $1^1/_2$ metar visoko, a porjeklom iz Kine. Lišće je složeno od 7 do 9 parovâ listića, te nalići nešto lišću od oskoruše. — Cvieće je nanizano u grozdove na vrhu mladica. Maleno je a petolatično. Latice su biele, kadšto smedje crvene i ponešto žutkaste. — Cvate veoma obilno u proljeće kada stabalce prolista. Ovo krasno stabalce, koje je uvedeno stopro godine 1870, uspjeva kod nas izvrstno.

# Gospodarske Viesti.

Zadnjih se je dana digla znatno toplina i udarila je suša, što je vehoma dobro po vinograde, jer dok traje toplina i suša mildew (Peronospora) se ne širi. Dao Bog uztrajalo ovakovo vrieme do po jamatvi.

* * *

Središnja Uprava Slavonskog gospodarsk. družtva u Osieku javlja nam, da će se svi zaostali brojevi „Gospodara" izdati naknadno na jedanput, dok bude nešto slobodniji urednik, koji nema zamjenika, a koji je ogromno obterećem radom za uredjenje izložbe.

* * *

Dne 14 srpnja u Drontheimu podpisao je njemački car ukaz, kojim se zabranjuje uvoz svinja iz Rusije, Austro-ugarske i zemalja za Austrougarskom u Njemačko carstvo. Što je dalo povoda ovoj nenadanoj gospodarstvenoj mjeri, nezna se.

* * *

U Hrvatskoj na lišću loza opažava se mnogo šiška, koje su sve šiške od filoksere.

* * *

Iz Slavonije se javlja, da će šljive slabo uroditi, što se ima nebrojenim gusjenicam pripisati. Ove godine će jedva osmina one množine uroditi, što je lani urodilo. Može se računati, da će Slavonija proizvesti najviše 300 metričkih centi, a to je vrlo malo. U okolici Požege, Nove Gradiške, Vinkovaca i Vukovara gotovo ni neima šljiva. Brod, Podvinj, Andrijevci i Sibinj donieti će jedva 16 do 18 vagona, Djakovo 7 do 8 vagona, a Rajevoselo 3 do 4 vagona. Razumieva se, da će prema tomu i ciena poskočiti.

* * *

Pčelarsko družtvo u Osieku slavi dne 22 kolovoza t. g. deset godišnjicu svojeg obstanka.

* * *

Gospodjica Mara Ettingerova, koja je poznata sa uzorcih narodnih veziva priobćenih u „Obrtniku", otvorila je u Beču risaći atelier za provedbu raznih risaćih uzoraka za veziva, čipke, tapte itd.

* * *

Kako se razabire iz izvješća učione trgovačkog sbora u Zagrebu, ljetos je (t. j učion. god. 1888-89) pohadjalo tu učionu 110 učenika, od kojih je 14 njih dobilo prvi red s odlikom.

* * *

Dne 11 kolovoza posvetilo je obrtničko radničko družtvo svoj barjak, a poslje posvete sastali su se izaslanici raznih obrtničkih družtva na dogovor, kako bi se ustrojila zajednica

svih obrtno-radničkih družtava u Hrvatskoj i Slavoniji.

* * *

Magjarsko zemaljsko poljodjelsko družtvo odabralo je 25 članova i poslalo ih je da putuju Francusku i da prouče onamošnje vinarske odnošaje.

* * *

U sjevernim amerikanskim državam plaća se 245.36 franaka u zlatu poreza na svaki heotolitar absolutna alkohola, što daje državi 380 miljuna franaka godišnje dobiti.

* * *

Jamatve godine 1888 napravljeno je u Australiji 40,633 hektolitra vina.

* * *

Trgovačka i obrtnička komora u Zagrebu predložila je jednoglasno, da se bačve i vinarsko posudje bazdari redovito svake treće godine, te da se u tu svrhu uzpostave stari bazdarski uredi, i da se ustroji putujućih bazdarskih ureda.

* * *

Srednja ciena čahura svilenih na talijanskim tržistim bila je ljetos 5 do $5^1/_2$ franaka po kilogramu.

* * *

U Istri uzgoji se od par godina svake godine 123,559 kilograma čahura svilenih. — Zadnjih deset godina je svilarstvo u Istri znatno napredovalo, jer se je do god. 1878 uzgajalo godišnje samo 72,032 kg.

* * *

Neki Dom. Delneri iz Romansa blizu Gradiške izumio je jednostavna i jeftina sječkala za sječkanje lišća od murava, kojimi se imadu hraniti svilci.

* * *

Iz Italije se tuže da svilarstvu prieti velika pogibelj, jer da se na murvam sve više širi neki sitni zareznik, koji prekrije lišće poput paučine.

* * *

Kako „Moniteur de Soies" javlja, senator Beranger je predložio francuskome senatu, da se zakonom prisile tvorničari svile, da na svakoj tkanini izjave koliko u njoj niti čiste svile ima, jer da jedan od razloga radšta svili pada ciena, jeste to što se mnogo toga prodaje za svilu što svila nije.

* * *

Kod gosp. P. Christofidis u Zadru ima na prodaji strcaljka Noël, za škropljenje protiva mildewu. Strcaljke Noël su jako razprostranjene u Francuskoj, a ciena im je 52 franaka ili 26 forintih.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*66 Molim vas ime osobe, koja se u Neretvi ili u primorju bavi pletenjem torbâ za tiskanje ulja? Pošto se prodaju te torbe, i od koga bi ih mogao naručiti?*

*F. T. u M. (Boka).*

Ja držim depozit od žukve, koja se upotrebljava za gradnju torba za tiskanje ulja. — Imam na prodaji gotovih torba, te krova što upotrebljavaju bačvari, onda stura od tankoga trstenjaka, što rabe, što se rabi za gradnju štropova.

Metković, 14 kolovoza.

**Jakov Fabiani**

*70 Sapun pravljen lojem zadaje po loju. Molim vas poučite me kako i čim da odstranim onaj neugodni vonj loja?*

*J. P. u P. (Zad. Otoci).*

Težko je iz loja sasvim odstraniti neugodni vonj, nu, ako se par puta izkuha, pa ako se iz njega odstrani svaka primjesa i nečist, onda ako se, dok je raztopljen, izmućka par puta vrelom vodom ili vrelim morem, izgubiti će dobar dio neugodna vonja. U ostalom neugodni vonj od loja, kojeg dobije sapun, postane ne ćutljiv, ter se primješa sapunu za kuhanja kakav drugi vonj, n. p. par kapljica ulja od zumrada (ružmarina) ili kojeg drugog mirisavog ulja.

*71. Ljetos, kao i drugih godina osumporio sam loze, dok se je resa pomolila, pa sam sumporenje opetovao još dva puta poslje cvatnje. — Dapače sam prošaste zime posumporio žile. Unatoč svega toga, ljetos ima više bolesti (nedaće = luga = Oidium) nego lani! Što je uzrok da je bolest ljetos jače uapala?*

*Mošć. Š. u M. (Istra).*

Što ste prošaste zime sumporili žile, to vam nije ništa pomoglo, nego je izgubljen trud i trošak za sumpor. Obilne vlage su uzrokom, da vam se je bolest ljetos jače pojavila. Sumpor djeluje protiva oidium, samo ako se je sumporilo za suha vremena i sunčana dana. Ako ste sumporili poslje rose ili poslje kiše, prije nego li je dobro posušilo, ili ako vam je odmah po sumporenju pala kiša, onda je isto kako da niste sumporili, jer sumpor ne djeluje na mokro, niti za oblačna dana. U predjelim, gdje je jako razširen oidium valja sumporiti iznova poslje svake kiše.

*72. Proti snietljivosti žitija preporučaju neki raztopinu modre galice, a neki raztopinu zelene galice; molim vas, koje je od ovih dvaju sredstava bolje, te kako se ima postupati pri kvasenju sjemenja?*

*S. M. u J. (Hrvatska).*

Nije nam poznato, da bi se zelena galica rabila za nakvasivanje žitija protiva snieti, premda nije izključena mogućnost, da bi se mogla rabiti. Obično svudi rabi se modra galica. U tu svrhu postupa se kako sliedi: za svaki hektolitar pšenice što se ima nakvasiti uzme se 200 grama modre galice, ili za 5 hektolitara pšenice uzme se 1 kg. modre galice. Modru galicu raztopi se u 1 hektolitar vode; pšenica metne se u badanj pa se nanj dolije vas onaj hektolitar raztopine modre galice. — Pšenica moči se u raztopini modre galice 12 do 16 satih. Nakon 12 ili 16 satih izvadi se pšenica prosuši, pa zasije.

*73. Gdje ima na prodaj koštena brašna? Imali kakav jeftin stroj, na kojem bi se mogle mlieti kosti?*

*S. M. u J. (Hrvatska).*

Dobrog koštenog brašna i inog umjetnog gnoja ima na prodaju kod „Stabilimento Friulano di concimi artificiali" u Passariano blizu Codroipo (Udine — Italija). Kosti valja manipulirati prije nego li se samelju, u svrhu da se odstrane iz njih sve ustrojne dušične tvari. Manipulacija biva obično sredstvom živoga vapna, no ima i drugih sredstava i načina za manipuliranje kostiju. Manipulirane kosti melju se posve lako ili na žrvanj ili na kameniti mlin.

*74. Odgovaraju li dobro mlinovi za brašno „Ceres" i „Terno", što ih prodaje tvornica Krauss i C.° u Beču? — Jeli ih tko dosad nabavio u Dalmaciji? Koji je od dvaju bolji? Bili se moglo odkud nabaviti koji drugi mlin za kućnu porabu, koji je možda bolji od napomenutih?*

*B. V. u P. (Brač).*

Nemožemo vam konkretno odgovoriti. Ako se radi točno po propisim tvorničara odgovaraju prilično, ali oni, koji su rečene mlinove dosada nabavili nisu s njima bili poništo zadovoljni — Svi se tuže, da ne melju kako se je izčekivalo, i da je na njimi preveć težko raditi. Ni drugi ručni mlinovi ne odgovaraju za mlivenje cvieta, dočim ih za mlivenje krupice ima izvrstnih.

*75. Molim vas naputite me gdje bi blizu mogao kupiti korenjaka ili ključeca amerikanskih loza za nasad i po koju cienu svaku 100 komada?*

*I. M. u T. (Tiesno).*

Ključeca amerikanskih loza moći će te buduće zime nabaviti kod gosp. Baruna H. Ritter Zahony u Monastero blizu Aquilea (Gorizia). On goji sliedeće vrsti i prodaje ih:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Riparia scuperning | po | 20 | f | 1000 | komada | ključ. |
| Solonis | „ | 20 | „ | „ | „ | „ |
| Rupestris | „ | 20 | „ | „ | „ | „ |
| Vialla | „ | 20 | „ | „ | „ | „ |
| Canadá | „ | 20 | „ | „ | „ | „ |
| Cunningham | „ | 20 | „ | „ | „ | „ |
| Jacquez | „ | 20 | „ | „ | „ | „ |
| Othello | „ | 20 | „ | „ | „ | „ |
| Socretary | „ | 20 | „ | „ | „ | „ |
| Senasqua | „ | 20 | „ | „ | „ | „ |
| Triumph | „ | 20 | „ | „ | „ | „ |

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

### B. Nova pitanja.

*76. Molim vas obznanite me, gdje bi mogao kupiti kremenica za puške?*

*M. K. u D. (Hrvatska).*

*77. Molim vas imali vlada na razpoloženje ili na prodaj ključeca, korenjaka ili sjemenja od amerikvnskih loza koje odole filokseri? — Gdje imade loznikâ rečenih loza?*

*A. F. R. u M. (Šolta).*

*78. Čuo sam hvaliti mlin za masline, kojeg zovu „Excelsior". Molim vas, kakav je to mlin i koje su njegove prednosti napram običnim mlinovim za masline?*

*I. R. u M. (Dubrovnik).*

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika".

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.*

P. n. čč. gg. Terzić I. — Vranyczany pl. E. — Gojković S. — D. Markela.

— Č. g. Maihofer S. — Biti će te primili naš pismeni odgovor. Sad će nadamo se teći svaka u redu.

— C. g. Marotti F. — Primili smo for. 3 na podmiru predbrojbe, kako što vam je objavljeno u Otv. Dop. I mi smo na muke, s istog razloga, ali naša krivnja nije, nego tiskare.

— Č. g. Lučić A. — Svaki miomiris cvieća može sa vaditi alkoholom. Dotična staklenica mora biti dobro začepljena, te čuvana za 2 do 3 nedjelje dana na hladnu mjestu.

— Č. g. Stojanić I. — Jame u kamenu mogu se dubsti osobitim svrdlom, za tu svrhu navlaš sagradjenim. Jama mora da je 120 do 150 centimetara duboka, da je napravljena u zdravu živcu kamenu, a u svrku jamu stavlja se $^1/_4$ do $^1/_3$ kg. dinamita.

— Č. g. Gašparić V. — Praktično vinarsko djelo na francuskome jeziku, koje bi vam mogli preporučiti jeste: „*L' art de fair le vin*" od C. Ladrey.

— Č. g. Vilić S. — Poslati ćemo vam za par dana.

— Č. g. Babić R. — Munjovodâ prodaje H. W. Adler i C.° u Beču (IV. Weyringerstrasse 17).

— Č. g. Kolaković V. — Kose puno laglje nego li brusom, oštre sa takozvanim oštrilom. Oštrilo je jedna gvozdena sprava, na kojoj se lako i na brzu ruku naoštri kosa. Ciena mu je samo 1 forint.



U ZADRU 1889. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA".

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 17

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franaka na godinu.
*Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Rujna 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Rujna 1889.

## Vino od groždja peronosporirana.

Ako uztraje do trganja suho vrieme, na poškropljenih vinogradih biti će malo groždja peronosporirana t. j. bolestna od peronospore, dočim na onih, koji nisu bili poškropljeni biti će ga puno.

Bude li rujan vlažan, biti će po svih vinogradih peronosporirana grožđja, a na onih, koji nisu bili poškropljeni biti će grožđje kao popareno vrelom vodom.

Izim ove posljedice mildewa ima druga gora, naime da na oni vinogradih gdje je lišće za rana poodpadalo usljed mildewa, neće grožđje dozrieti, jer grožđje može da uzdrije samo ako ima lišća.

Od nezdrela grožđja slabo i kiselo vino.

Poznato je da zdrenjem nestaje iz grožđja kiselina a da se stvara sve više sladora, a da čim je sladje grožđje, odnosno čim je mast sladji, da je tim bolji i žešće vino.

Kako da se doskoči ovoj nevolji?

Ovoj nevolji, t. j. kiseloći i netečnosti vina može se doskočiti jedino i samo ako se popravi mast.

Mast od nezrelog grožđja popravlja se, ako se mieša sa mastom od dobro zdrela grožđja ili pak osladjivanjem. Mast se osladjiva pridodavanjem sladora.

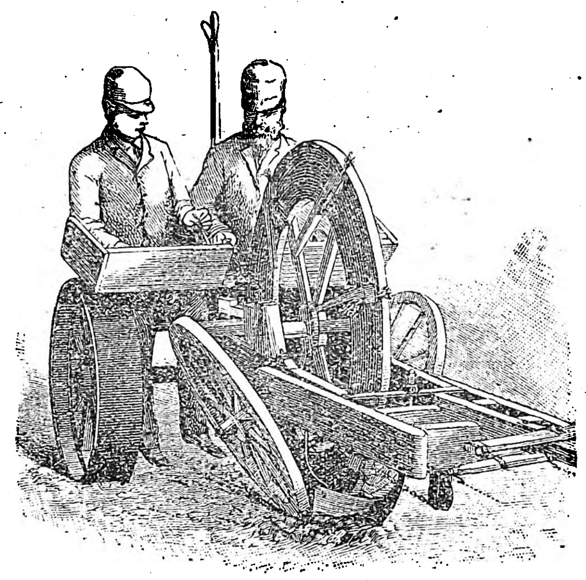
U tu svrhu valja najprije znati, koliko nam sladora sadrži mast, pa onda opredieliti ga koliko hoćemo da ga osladimo, pa onda se stanovita kolikoća čista sladora u komadu raztopi u vodi i dolije mastu.

Ovim postupanjem neoduzimlje se mastu suvišne kiseline, ali jer ga se osladi i razriedi, one postanu manje osjetljive na teku.

Drugčiji je postupak sa grožđjem djelomice ili sasvim peronosporiranim t. j. kada se grožđje za branja predočuje kao da je popareno vrelom vodom ili je pak sasvim nagajilo.

U takovu slučaju valja sve nagnjilo grožđje iztriebiti, a preostalo grožđje dobro osumporiti, onda ga izmastiti, pa i mast par puta sumporiti, a onda tek da prevrije.

Vino od peronosporirana grožđja nije lošo, ali nije trajno. Ono može, da se prevrne za vrienja, ili odmah po vrienju, a da se s njim najvećom pomnjom postupa težko da ostane zdravo do prolieća.



**Slika 35.** *Automatična sprava za sadjenje duhana.*

Vino od peronosporirana grožđja valja brzo potrošiti ili pak izpeći od njega konjak.

Mnogi su kušali mješati ga vinom od zdrava grožđja, ali je izkustvo dokazalo, da to nije pomoglo, dapače da se je sve pokvarilo.

## O uzgoju kunaca.

Jedan od domaćih obrta, kojemu gospodari malo pomnje posvećivaju jeste uzgoj kunacâ. Kod nas je to grana po gotovo zanemarena, dočim se kod naprednih naroda osnivaju poduzetna družtva za uzgoj kunaca, pa su da družtva dosad svudi najbolje uspjela.

Meso od kunca je jako hranivo, a razmjerno jeftinije od svake druge vrsti mesa; kože se od kunaca uvjek traže, te se neke vrsti plaćaju veoma skupo.

Koža od prostoga našeg kunca vriedi 20 do 25 i do 40 novčića, ako je kunac ubijen u zimsko doba: dočim koža od kinežkog kunca, koji je puno ljepše i finije dlake vriedi 80 nč. do 1·20.

Proste kože od kunca, na kojim je oštećena ili je odpala dlaka imadu još uvjek vriednost od 5 do 10 novčića, jer ih rabe pri gradji klobuka.

Grad Paris potroši svake godine više od 3 miljuna kunaca, a grad London i 5 miljuna.

Dobro ugojeni kunac dobre pasmine, kad ima 7 mjesecih teži 3 do 5 kilograma. — Ako uredimo gojitbu kunaca tako, da za razplod imademo uvjek 20 kunica (ženke), a 2 kunca (mužka) dobiti ćemo u godinu dana 500 glava poroda, računajuć da se oplode pet puta su pet glava, dočim mogu da se plode češće i brojnije.

Samog gnoja može se dobiti u godinu dana 8556 kilograma.

Za svakog kunca računa se na godinu 100 kg. svježe krme ili 25 kg. suhe krme, i 2 kg. pšenične krupice ili mekinja.

## PODLISTAK.

### O sredstvim i načinim čuvanja gnoja (djubra) na temelju kušnja u Wangenu.

(Svrha vidi broj 16).

One kušnje nisu pravljene da se dokaže povratna pretvorba amonijaka u ustrojna spojiva, za točni dokaz takove pretvorbe valjalo bi praviti novih posve savjestnih i posve točnih pokušaja.

Za nas je dosti da smo na čistu: da unatoč očitoj naklonosti ustrojnih sastavina gnoja na raztrošbu, prisutne kalijeve soli zapriečile su, da se od ustrojnih dušičnih spojiva gnoja stvori novih spojiva amonijaka.

Napokon posvetiti je osobite pažnje stvorenoj salitrovini. Ove kiseline stvorilo se je u ovom slučaju samo malo: 0·11 kg., što odgovara samo 0·6 postotaka od prvobitne kolikoće dušika. Da se je ovako malo salitrovine napravilo, ima se u prvom redu pripisati čuvajućem svojstvu kalijevih soli, a u drugom redu obilnoj vlagi, koja je priečila pristup zraka.

Ako se dakle gnoj čuva kalijevim solim, te se često polieva osokom postizava se:

1. Gubitak ustrojnih nedušičnih sastavina iznaša 13·7% od ukupne kolikoće suhih tvari, po prilici dakle isto toliko, koliko u prvom slučaju, kada se nije polievalo osokom.

2. Kolikoća dušika nije se umanjila.

3. Gnoj se je slabo raztrošio, izgleda svjež i pokazuje slabu naklonost raztrošbi.

4. Gnoj sadrži posve malo salitrovine.

5. Ustrojna dušična spojiva gnoja nisu se pretvorila u amonijak i salitrovinu, premda se je u istima po svoj prilici dogodila znatna promjena, na što bi se dalo zaključiti iz toga što se je gnoj bio jako ugrijao.

* *
*

Druge su kušnje posve potvrdile uspjeh prvih, samo što se je u mnogo manjoj mjeri tvorilo salitrovine.

Radi boljeg pregleda, dobro je navesti postignuti uspjeh za pojedine kušnje:

1. Gubitak ustrojnih tvari iznaša kod gnoja čuvana bez svake primjese isto toliko, koliko kod gnoja, kojeg se bilo posulo zemljom t. j. po prilici 30 po sto od sve kolikoće ustrojnih tvari.

2. Ako se gnoj posiplje superfosfatovom sadrom, onda se gubi nešto manje ustrojnih tvari t. j 22·5 do 23 po sto, i to 22·5 po sto ako se ne polieva osokom, a 23 po sto ako se polieva.

3 Još manje ustrojnih tvari gubi se ako se posiplje kalijevim solim.

4. Iz gnoja čuvana bez primjese gubi se dušika: ako se nije polivalo osokom 23·4 po sto a ako se je polievalo osokom 13·6 po sto od ukupne prvobitne kolikoće dušika.

5. Zemlja primješana gnoju uzčuva skorom vas dušik; gubitak iznaša samo 1·8 do 2 po sto, koji po svoj prilici izhlapi u obliku prosta dušikova plina.

6. Primjesom superfosfatove sadre i kalijeve soli, i ovaj je gubitak izključen.

7. Kada se razborito čuva gnoj, ma bilo na koji način uvjek se uz amonijak stvori i nešto salitrovine; ali je kolikoća jako različna i zavisi toli od primjese, koju je dobio gnoj, koli od toga dali se polievao osokom ili ne. Najviše salitrovine stvara se u gnoju, koji je posut zemljom; skorom polovicu manje salitrovine stvara se u gnoju, koji je posut superfosfatovom sadrom, a najmanje salitrovine stvara se u gnoju koji je posut kalijevom soli. — Ako se gnoj škropi ili polieva osokom, onda se stvara manje salitrovine.

8. Kako što se raztrošbom dušičnih ustrojnih tvari stvara amonijak i salitrovina, tako se od ovih djelovanjem sitnih organizma stvaraju opet dušične ustrojne tvari.

9. Najsvježiji je i najmanje je raztrošen gnoj, koji se čuva kalijevom soli.

Dr. **F. Holdefleisz.**

## Kronični nadam kod goveda.

Kronični nadam je jako česta bolest kod goveda, a završi se obično tako, da životinja, koja boluje plati glavom.

Kod kroničkog nadma (timpanitis cronica), ne natekne nigda trbuh, kako što se obićaje viditi kod običnog nadma, nego se plinovi u želudcu neprestano razvijaju, a najviše poslje jela t. j. poslje nego li se je dotično govedo najelo.

U ovakom slučaju goveda su mlitava, nemadu volje za jelom, slabo preživaju, balega biva nepravilna i tvrda, mlieko u vimenu presuši, dotična životinja sve više mršavi, postaje mlitava, pa najzad zaglavi.

Ova bolest prepisuje se obično hrdjavoj hrani, ili takovoj hrani, koju se težko probavlja, kako što i slabosti probavnih ustroja.

Ako će se kronični nadam izliečiti valja najprije presriečiti, da hrana prelazi u vrienje u želudcu.

Vrienje hrane u želudcu može se preprieĉiti porabom klornog kiselog vodika u razmjeru od 15 grama na $^1/_2$ litra vode i 50 grama vinovice

Mjesto navedenog lieka proti vrienju hrane u želudcu može se rabiti liek, koji se napravi od 500 do 700 gr. sumporno kisele sode raztopljene u izvarku ramana (camomilla). Nekoliko dana kašnje može se podavati 5 do 10 grama ugljične kiseline raztopljene u jednoj litri vode, ili još bolje raztopljene u izvarku od idjirota.

Nevalja se veseliti na prve uspjehe, koji se postignu porabom ove hrane, jer se običnо bolest opet pojavi, nego valja nastaviti liečenje, i nastojati okriepiti želudac sa izvarkom od peljena ili idjirota, onda bljuvaćim sriešom itd. Istodobno valja hraniti blago dobrom, zdravom hranom.

### Sirak (Sorgum saccharatum) kao krmna bilina.

Nije davno, da se je sirak počeo gojiti, kao krmna rastlina, premda on imade puno više dobrih svojstva kao krmna bilina, negoli kukuruz, koji je jedna od najboljih krmnih bilina. Sirak daje puno krme, puno više od kukuruza, hraniviji je od kukuruza, hranivi djelovi su laglje probavivi, puno je tečniji od drugih krmiva, podnaša bolje sušu od kukuruza, a vrane mu ne zoblju sjeme, kako ono od kukuruza, i drugih rastlina

Kušnje izvedene uzporedo kukuruzom, dale su najpovoljnijih rezultata a prilog sirku.

Pri jednoj kušnji, na lakoj dobroj i dubokoj, ali slabo gnojnoj zemlji, zasijan je kukuruz i sirak, jedan cik drugog dne 18 svibnja. Kašnje je usjev proredjen, tako da je toli sirka, koli kukuruza bilo 20 strukova na 1 četvorni metar površine. I kukuruz i sirak se je dva puta izplievio i zagrnio ili okopao. U cvatnji došli su skupa u ru nu.

Čim se je pojavio cviet odmah se je pokosio i kukuruz i sirak u zelenom stanju, te je svako 100 strukova: sirka težilo . 22·5 kg.
kukuruza . . . . . . . . . . 33·8 „

Po hektaru, dao je sirak . 75 kvintala
kukuruz . . . . . . . . 112 „

Prividno pričinja se da je kukuruz izdašniji, ali ne valja zaboraviti, da kukuruz sadrži puno vode, pa kada se ide na bitnost naime na suhe tvari, odmah se vidi da je protivno, t. j. da je sirak izdašniji. I sbilja u zelenom sirku ima poprieko 67 po sto vode, a u zelenom kukuruzu 84. Razlika je za 17 postotaka.

Odbiv vodu svaku sto zelenih stabaljka:
Od sirka težilo je 7425 grama.
Od kukuruza „ „ 5405 „

Dosljedno ovome, ako sravnimo na površinu od 1 hektara, dobiti ćemo:

Da je sirak rodio su 24·75 kvintala suhih tvari po hektaru;

Da je kukuruz rodio su 18·02 kvintala suhih tvari po hektaru.

Nema daklen dvojbe, da je sirak puno i puno izdašniji od kukuruza.

Pri procienjivanju ne valja zaboraviti, da je kukuruz bio pregusto posijan; jer na veliko nemože stajati 20 stabljika na površini jednog četvornog metra. Ako je na jednom četvornom metru zemlje uzgojeno manje od 20 stabaljka, onda kukuruz još više zaostaje za sirkom

Kod nas gdje se oskudieva krmom, te gdje mjestimice blago ni ljeti nema obilj krme, mi toplo preporučamo gojitbu sirka, kao krmnu bilinu, jer zeleno pokošen daje dobru, tečnu, lako probavivu hranu, a podnaša izvrstno sušu.

Dr. T. R.

## KOLOMBINA.

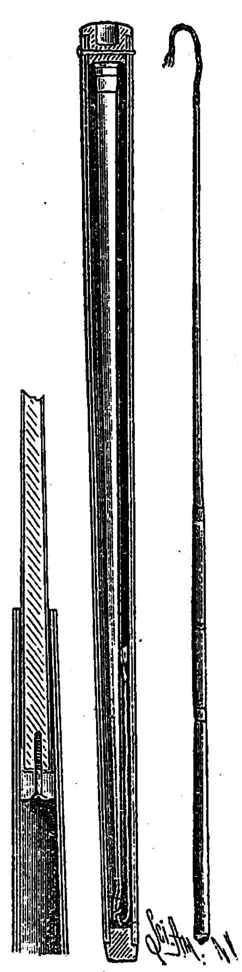
Kolombina zovu se izmetine živadi, dakle kokošiju i drugih perastih životinja, koje se goje po dvorištih.

Njoj se u obće malo pomnje posvećuje, premda kolombina ako je pomnjivo baratana daje nam izvrstan gnoj.

Svježom kolombinom nevalja gnojiti, jer je prežestoka. Mokračna kiselina, koju ona sadrži progara žile od bilja, a izim toga imade u njoj mnogo sjemena od korova, koje je prošlo neprobavljeno kroz želudce živadi, koje sjeme na polju proklica, pa nam raztruje zemlju.

Kolombina valja da uzdrije pred porabom. U tu svrhu stavlja se na kup, posiplje se zemljom, mieša, a ako je suha škropi se vodom ili mokračom. — Ovakovim baratanjem predje kolombina u vrienje, pa se ugrije do preko 65° C. U ovoj toplini izgubi svoju klicavost sve sjeme od korova, koje se u kolombini nalazi, a razvija se puno amonijakalnih para koje upije zemlja, koja se je primješala kolombini.

I drugčije može se baratati kolombina.— Biva da se ona naslaže u izmjenične slojeve od 6 centimetara svaki sa zemljom i drugim gnojem. Ovim postupkom ne prelazi kolombina naglo u vrienje, nego postepeno, a usljed topline koja se razvije, proklica sjeme od korova, te podupre zdrienje same kolombine, i povećava množinu gnoja, ako se redovito svako 15 ili 20 dana prekopava.



Slika 36. *Bič.*

Kolombina ne primješava se drugim gnojem, niti se s njom gnoji za vlažna vremena. Ona se posuši, smrvi, pa posiplje po zemlji za suha vremena.

Kolombinom gnoje se žitarire, ali se više koristi ima ako se s njom goje tikve, mluni, krastavci i drugo povrće, samo što ju valja razsijati za suha vremena.

Gospodar, koji hoće da ima gnoja od živadi mora često čistiti kokošinjak, te ga često posipati zemljom.

### Kako se pozna ako je modra galica čista?

Odkad je dokazano, da je modra galica jedini jeftini i spasonosni liek protiva peronospori, ona je postala jedan od živih predmeta trgovine. Nego, kako što se svaka stvar danas kvari, tako se kvari i modra galica, te mnogi mjeste da prodavaju čiste modre, prodavaju takove, koja sadrži zelene galice ili zemljanih primjesa. Dobro je stoga, da svak znade, kako se može na brzu ruku uvjeriti ako je modra galica koju kupuje čista ili ne.

Ako je modra galica u komadih, to je za onoga koji ju kupuje veća jamčevina, da je čista, nego li ako je u prahu. No uvjerit ćemo se lako o njenoj čistoći, ako malo modre galice u prah smrvljene raztopimo u čašu čiste vode, pa ako u tu raztopinu kapnemo nekoliko kapljica amonijaka. Ako je modra galica sasvim čista, onda voda u čaši postane liepe, čiste plave (modre) boje, dočim ako je modroj galici bilo primješano zelene galice, kad se kapne par kapljica amonijaka postane raztopina tamno modre boje, no ta boja se malo po malo gubi i postane iste boje, koju nám daje čista modra galica, dočim se istodobno na dnu čase otalcži sirasta tamno modra tvar.

Na koncu dobro je napomenuti, da modra galica koja dolazi u trgovinu, nije nigda baš kemički čista, ona imade uvjek primješano nešto zelene galice, pa nesmje s toga da nikoga čudi, ako se raztopina nešto uzmuti kad se dolije amonijaka.

### O obradjivanju pržinastih i pjeskovitih zemalja.

Obće je vjerovanje da se pržinaste i pjeskovite zemlje, nesmjedu duboko obradjivati, da dubokim obradjivanjem gube na rodovitosti ili postanu sasvim neplodne.

Nema sumnje, da ako se pržinasto ili pjeskovito tlo naglo duboko izore, da ono može postati neplodno, ali nevalja miešati duboko oranje sa dubokim obradjivanjem. Valja dapače, kao nepromjenjivu istinu uzeti i držati, da pržinasto i pjeskovito tlo valja što moguće manje orati. No ostaje opet s druge strane nepobitna istina, da čim se dublje obradjivaju rečene zemlje, da se tim više računa na fizikalna svojstva dubljih slojeva, koja su u prvom redu zvana, da se obogate vazdušninam. Doduše je istina da pržinaste i pjeskovite zemlje neimadu velika svojstva upijati vazdušnine, ali opet ako nisu obradjena ili ako su plitko obradjena ne upijaju po gotovo ništa.

U dubljim slojevim zemlje biva sasvim drugčije, odnosno sasvim povoljnije nego u plitkim slojevim, gdje vjetar, sunce i zrak izravno uplivaju. U dubljim slojevim nisu žile bilja izložene naglim promjenam topline i vlage, kako u dubokim. Kad se nebi imalo drugih blagodatih od dubokog obradjivanja bilo bi dosti to, da zrak dublje u zemlju prodire, da se u dubljini laglje sgušćaju vodene pare, da bilje može da stire žile u dublje slojeve, gdje je vlažnije i gdje se toplina naglo ne mienja.

Nanašanjem zemlje, te gnojenjem, gospodar je u stanju povisiti plodovitost pjeskulja i pržinjača, ali je takovo poboljšanje skupo sredstvo. Iskustvo je dokazalo, da pržinaste i pjeskulje zemlje ako su dublje obradjivane bolje radjaju, nu gospodar se nesmje na samo ono spuštati, nego će gledati, da povisi plodovitost te zemlje i gnojenjem, osobito sa kainitom i fosfornim brašnom.

## O umjetnom uzgoju telića.

Umjetni uzgoj telića sastoji se glavno u toru, da telići nesisaju mlieko iz vimena, nego da im se daje mlieko sisati iz umjetnih sisa od kaučuka.

Tih umjetnih sisa ima mnogo vrstih, a najbolje reći da su umjetne sise Massoneta, koje L. Grollier opisuje i preporuča u „Journal d' agriculture pratique".

Nama je glavno da znamo koje prednosti uživa gospodar od umjetne gojitbe telića.

Kada se telci umjetno goje, dobije se sve mlieko, koje daje krava, što ne biva ako tele sisa iz vimena, dapače se obično protivno postizava.

Po telenju doji krava najobilnо, a mlado tele u to doba trebuje baš najmanje mlieka za hranu. Po telenju, mlado tele izsisa samo onoliko mlieka, koliko mu je dosti da se nahrani, ostalo mlieko ostane u vimenu, ako muzar ne pregleda krave po dojenju i neizmuze preostalo mlieko. Obično biva, da po dojenju nepomaže mužnja, jer krava pridrži mlieko.

A krave koje se naviknu pridržavati mlieko, pa i da su izvrstne muzare, brzo presuše. Krava, koja po telenju ne vidi tele, te koja se omuze istoga dana kada se oteli, ne čezne za svojim telićem u doba dojenja, a dosljedno ne trpi od natezanja i od udaraca, koje im obično zadaju lakomi telci.

Gdje su kravari nemarni, često se dogodi da krave izbrljaju vime balegom, ako tele dodje do sisa iz takovog vimena, bez da je bilo izprano, ono mu ogadi tako, da se odmah odbije od sise, a takovo tele, koje se naglo i neredovito odbije, može se reći, da je izgubljeno po gospodara.

Ako se radi toga, što je vime izbrljano balegom, tele ne odbije, a ono ne sisa za jedan ili dva dana, pa gladuje, te usljed toga ima

nepravilnosti u njegovu razvoju i neurednosti u vimenu u kojemu ostane mlieko.

Kad se doji umjetnim sisam od kaučuka, slična neurednost nemože da se dogodi, a to zato, jer se kaučuk teže brlja, laglje se drži čist i laglje se pregledava.

Tele, koje se od poroda privikne umjetnom dojenju nije podvrženo nikakovim posljedicam kada se odbije, što često upliva i na zdravlje dotične muzare. Telići, koji su umjetno dojili, nisu podvrženi posljedicam nagle promjene hrane t. j. od majčinog mlieka drugoj hrani, jer im se svaki dan može količća mlieka povećavati, a može se kada godj se hoće mlieku primješavati drugih tvari; što pri sisanju iz vimena nemože da bude, dapače biva baš protivno, jer u razmjeru u kojem tele raste trebuje ono više mlieka, dočim nas izkustvo uči, da po telenju ima najviše mlieka u vimenu, te da ga danomice biva manje.

Umjetnim dojenjem, znade gospodar koliko mu koja krava mlieka daje, pa može da se i u ovom drugom pogledu ravna, dočim kada tele sisa iz vimena, onda gospodar nezna ništa.

Massonatovo umjetno vime napravljeno je od stakla, to je jedna staklenica, koja na dolnjoj strani imade jedan otvor, a na taj otvor postavi se umjetna sisa od kaučuka.

## SVAŠTICE.

**Da krave ne izvrgnu.** — Kod nekih stada, krave tako lako izvrgnu, da bi čovjek mislio da im je mana u krvi ili da se izvrgnuće u kroničnu bolest pretvorilo. U Ingleškoj je ta bolest bila takodjer obična, pa su joj marvogojci stali na kraj time, da ne puštaju da se krava oplodi redovito, nego od telenja do oplodjenja pričekaju da prodje 5 do 6 mjesecih, kroz koje vrieme krave niti ne vide bika. Na ovaj način postigli su, da krave ne izvrgnu.

**Melem ra rane.** — U Ingleškoj poznat je melem za rane pod imenom *groom*. Tim melemom zaciele rane na brzu ruku, pa je dobro da svak znade iz česa ga Inglesi priredjivaju. Oni uzmu puščanog praha (baruta) izmrve ga, pa ga umjese neosljenom svinjskom mašću. — Kako se vidi melem je sasvim jednostavan, a lieči tako sigurno i brzo, da je skorom nevjerojatno.

**Razsadjivanje stabala.** — Pri razsadjivanju stabala paziti je na sliedeća pravila: 1. Da žile ne ostanu izložene suncu. 2. Da se stablo zasadi istom stranom prama suncu, kako je prije zasadjeno bilo. 3. Da se zasadi ni dublje, ni plitje nego li je prije zasadjeno bilo, a poništo, da se ne zasadi u mršavoj ili jalovoj zemlji.

**Kako se kuša koža?** Koža je samo onda dobra, ako je dobro strojena, a dobro je strojena samo takova koža, koja je skroz a skroz nasićena taninom. Dali je pak koža ili remenje u obće dobro nasićeno taninom, po savjetu „Revue industrielle“ može se doznati pomoću octa (kvasine, sirčeta). U nešto kvasine metne se komadičak kože, ako je ona dobro strojena promieni nešto malo boju, te postane tamnija, ako nije dobro strojena, onda malo po malo nabubri, pa se najzad predočuje, kao sluzava tvar.

**Da čepovi neizpljesne.** Bouquet iz Bordeauxa savjetuje iste najpre dobro izkuhati u vreloj vodi ili u pari. Prokuhane čepove, dok su još topli metne se u jednu raztopinu bjelančevine, koja se dobije ako se 500 grama suhe bjelančevine raztopi u 100 litara vode. — Napokon se namoče u raztopinu od 100 litara vode 500 grama treslovine i 250 grama salicilne kiseline, pa se iz tiha posuše.

**Kako da se ustavi krv.** Toliko se put čovjek nesretno rani, pa udre krv da je neznaš kako ustaviti. Ako se uzme komad pamuka, te ga se moči u vrelu vodu, pa ako se s njim obvije rana, krv će se odmah ustaviti. U studenoj vodi umočen pamuk, ne ustavlja krv lako.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

**Automatična sprava za sadjenje duhana**, slika 35. Spravom, kakovu naša slika 35 predočuje olakoćuje se za mnogo gojitba duhana, jer ova sprava ne samo da pravi brazdice, te da u njih na stalnom razmaku zasadjiva razsad od duhana, nego i zagrće razsad zemljom. Ako se ovu spravu pomnjivo motri, onda se vidi da na dolnjoj strani imade plužić, koji pravi brazdice. U sredini imade oveće kolo, koje sadi razsad, a sa strane dva koso stojeća kola, koja zagrću razsad zemljom. Izim toga imade s tra ga skrinjica u kojoj stoji razsad, kojeg dva radnika stavljaju na veliko kolo, koje ima da razsad raz-adi. — Kako se vidi, sasvim jednostavna sprava obavlja toliko posala i tako točno, da se čovjek mora čuditi. Koliko se troška prištedi ovom spravom, može svaki sadija duhana sam prosuditi. U Americi ona se obće rabi.

**Bič**, slika 36. — Poznato je, da je najteže čuvati bič, on se posve lako ili slomi ili izkvari. Kušali su razne načine, da čuvaju bičeve, ali su se svi ti načini pokazali nepraktični. Bilo ih je, koji su gradili korice za bičeve, ali ni to nije odgovorilo. Jedan amerikanac sagradio je bič poput štapa. U jednom šupljom limenom štapu s reda su tanji i gibivi djelovi biča. Naša slika 36 stvar jasno predočuje, a u stvari nema ništa osobita, ako se izuzme način kako se gibivi djelovi biča spajaju sa limenim dielom. Oran Godwerd iz Salom u Ohio, koji je izumio ovaj bič nije upotrebio pero za spajanje pojediuih djelova, nego kaučuk, a u tom se baš sastoji praktičnost ovoga biča. Limeni dio je presvučen, a na kraju može da bude ručica ili glavica, kako kod drugih bičeva.

## Gospodarske Viesti.

Viesti iz pokrajine su posve dobre, samo što na nekim mjestim žele kišu. Nade je da će ljetina biti mnogo bolja, nego li se mislilo.

* * *

Primili smo zahvalanošću „Izvješće o kr. gospodar. i šumarskom učilištu i Ratarnici u Križevcima za školsku godinu 1888-89.“ — U gospodarskom i šumarskom zavodu u Križevcih poučavalo je uz ravnatelja prošle školske godine 13 učiteljskih sila. U zavodu je bilo koncem škol. godine 68 slušalaca i to 52 kat., 2 grčkokat., 17 prav. vjere. Po zavičaju: 31 iz Hrvatske, 27 iz Slavonije, 6 iz Dalmacije, po 1 iz Češke, Srbije, Bosne i Ugarske, 3 iz Bugarske. Najviše je bilo sinova činovničkih (41) i poljodjelskih (11). Po napredku: 3 odlikaša, 44 s prvim, 4 sa drugim, 1 sa trećim redom, 8 s popravkom, 9 neizpitanih. Taj zavod ima 14 sbiraka. Knjižnica ima 3573 knjige, matematička sbirka 80 komada, sbirka za prostoručno risanje 586, mehanička sbirka 905, prirodoslovna 1818, fizikalna 210, anatomičko-fiziologička 825, gospodarska 2925, šumarska 1322, oenoložka 75, pomoložka 302 i meteorološka sbirka 27, a kemički laboratorij 2925 komadâ. Sve sbirke vriede 38.032 fior. 91 nč. — Ratarnica ima 12 učit. sila a u njoj bilo je koncem škol. godine 55 učenika. — U zavodsko gospodarstvo uložene su glavnice od ukupno 277.508 fior. 28 nč.

* * *

Naukovni tečaj za trgovačku i obrtničku mladež u Senju pohadjalo je ljetos 46 učenika. Redovito i uztrajno pohadjalo je tečaj njih 31.

* * *

Na poštarskim štedionicam u Ugarskoj uvedeni su check (ček) i clearing (kliring).

* * *

Sabor dalmatinski u sjednici od dana 9 kolovoza, glasovao je zakon proti mildewu, koji glasi:

§ 1. Općinsko upraviteljstvo odlučuje, dali u obsegu kojeg odlomka, ili u kojem dielu istoga, gdje bi se ukazala peronospora (lozova medljika), vlastnici i kmetovi imadu se zauzeti za svoje vinograde kroz opredieljeni rok i načinom jednako ustanovljenim. — Odluka postaje kriepostna danom proglašenja, a utok proti istoj nema obustavne moći.

§. 2. Obvezano je upraviteljstvo po sebi odrediti, da se upotrebi liek proti peronospori o trošku i pogibi vlastnikâ i kmetovâ, koji se toga nebi zauzeli kroz opredieljeni rok i na način ustanovljen. — Naknada se troškova može utjerati upravnom ovrhom, a samo proti istinosti istih može se kroz tri dana od dostave uložiti utok c. k. kotarskome poglavarstvu, koje rasudjuje konačno.

§. 3. Ovaj zakon postaje pravomoćan danom proglašenja, a izvršba istoga naložena je mojim ministrima unutrašnjih posala i poljodjelstva.

* * *

Mito Petrović profesor učiteljske škole u Somboru, dobio je od odborskog sabora 500 for. pripomoći, e da ide u Pariz i tamo prouči naučne zavode i poljodjelske škole.

* * *

Medjunarodna izložba blaga i poljskih proizvoda, koju Société Rurale Argentine priredjuje u Buenos-Aires, otvorit će se dne 20 travnja 1890, a trajati će do dana 11 svibnja 1890.

* * *

„Novorosijski Telegraf“ tuži se da izvoz drva iz Austrije (Bukovine) u Kaukaz biva svakog dana veći, pa pozivlje rusku vladu, da stane na kraj tomu izvozu, a podupre izvoz ruskog drva u Kaukaz.

* * *

U Njemačkoj bilo je lani t. j. 1888 godine 1026 Poljodjelskih zadruga sa 71,617 članova.

* * *

Kako list „Austria“ javlja od 1 rujna 1888 do 30 travnja 1889 bila sliedeća radnja vinovicom: 1. Po uredovnom izkazu izpeklo se je 72,435,253 hektolitrena stupnja vinovice, u pekara podvrženih konsumu. 2. Uz odštetu izpeklo se je 1.193,973 hektolitrena stupnja. 3. Iz Ugarske, te Bosne i Hercegovine uvedeno je 2.850,488 hektolitrenih stupnjeva. 4. Uz odštetu izvezlo se je 34.234,170 hek. stupnjeva. U spoju potrošarine izvezeno je: *a)* Ugarska, Bosna i Hrcegovina 36,748 hek. stupnjevâ; *b)* za izvoz preko carinarske granice 3.540,655 hek. stupn.; *c)* u druge svrhe 5.344,440 hek. stupn. 5. Izračunani potrošak iznaša 11.985,830 for i 30 nč. 6. Kod prijave za proizvod izostalo je 417,890 fiorina i 35 novčića.

* * *

Gosp. F. Gregović iz Zagreba javno se zahvaljuje gosp. G. Habijancu, što mu je podpuno izlečio njegov vinograd u Oporoscu kraj Granešine, koji je bio okužen od filoksere.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

### A. Odgovori.

65. *Molim vas kako se goje i njeguje čaj (thee)?*

*F. T. u M. (Boka).*

Čaj (*Thea chinensis*) spada u red *Guttiferaea*, a u obitelj *Terustroemiaceae*. Čaj je grm, koji svojim uzrastom mnogo naliči kameliji. — Može izrasti 6 do 10 metara visok, ali se klaštrenjem drži na 80 do 120 centimetara. Lišće je jajasto-dugoljasta oblika, nešto zaoštrena vrha, pilato-zubato, kratpetljasto, zimzeleno, kožnato, gladko, tvrdo, a svjeljeće se zelene boje i izmjenično stoječe. Dugo je 7 do 9 cm., a 3 do 4 cm. je široko. Cvieće je bielo, ili samo sa znakovim ružičastim, pojedince stoječe u pazuhâ lišća. Slabe je mirisi, a složen je od 8 do 10 latica. Na dnu svakog cvieta ima do 100 prašnika. Cvate od rujna do veljače. Poriekom je iz Indije t. j. iz gornjeg Assama, gdje ima čistih čajevi šuma. Stire se u Kini, Japanu, Kokinkini, po Korei, Javi i Sumatri. Presadjen je i gojen u Americi, na Madeiri, u Kaplandu i južnoj Španjolskoj. Uspjeva svudi, ali lišće nema onog nježnog miomirisa, kako u Indiji. Samo je onda lišće nježna miomirisa, ako se čaj goji uz iste klimatičke odnošaje, koje vladaju u Indiji i Kini. Čaj ljubi mastnu i duboku zemlju, obilnu vlagu, te puno sunca. Uzgaja se iz sjemena. Godišnji sjemenjaci sade se na $1^1/_2$ metar razmaka. Zemlja gnoji se sa uljenim kominam i sokom sjemena od gorušice. Plievi se neprestano, okopava se ako je pot eba, ali to baš nigda ne treba, i brine se za obilnu vlagu, što se najlaglje postizava obilnim zalievanjem. Lišće bere se treće godine za kišna vremena. Ako u drugoj godini tjera čaj u vis, onda se odrežu vrsi, da tjera postranih mladica, i da se obilnije okiti lišćem. Lišće kako rekosmo bere se za kišna vremena, i to u četiri ili pet navrataka, tako da od jednog branja do sliedećeg prodje kojih 25 do 35 dana. — Prvo lišće obere se u prvoj polovici travnja. Izim lišća bere se i pupije i vrsi mladicâ. Najbolji se čaj dobiva od pupova i nježnog lišća od prvog branja. Čim biva lišće tvrdje, tim je manje vriedno. Dobar čaj od prvoga branja, tako zvani *Carski čaj* stoji u Indiji 450 do 500 kilograma. U trgovini pozna se zeleni i crni čaj, razlika zavisi od načina, kako se pripravlja. Najfiniji je zeleni čaj, ali je žestok. Ljudim slaba živčana ustroja preporuča se crni čaj. U trgovini patvara se na veliko. I čaj ima svoju povjest. – Čaj se je pio već g. 400, a postao je obće obljubljeno piće, kada je godine 600 jedan liečnik činio proći čajem glavobolju kinežkome kralju. Najviše se čaja pije u Rusiji i Ingleškoj U osamnaestome vieku bila se digla u Ingleškoj hajka na čaj, pa su Bostonski gradjani dne 26 veljače 1773 godine bacili u more 18,000 funtih čaja. — Prvi grm čaja u Evropi zasadio je godine 1658 Jouquet u Parisu.

*66. Molim vas ime osobe, koja se u Neretvi ili u primorju bavi pletenjem torbâ za tiskanje ulja? Pošto se prodaju te torbe, i od koga bi ih mogao naručiti?*

*F. T. u M. (Boka).*

Ja se bavim sa pletenjem torba za trvenje maslina, koje mi ovdje zovemo reče (valjda vreće? *Op. Ur.*), te ih prodajem. Tko hoće da kupi neka se obrati meni u Osoljani protiv Neretve pošta Janjina na Pelješcu.

**Nikola Bezek.**

*67. Svake godine u suhim svinjskim butinam (peršutim) pojavi se neka vrst crnoga crva, kojeg kod nas zovu moljak. On izgrize sve meso. Molim vas podučite me, kako da branim butine od tog moljca?*

*V. M. u S. (Dubrovačkoj).*

Butine (pršuti) čuvaju se od moljaca i ostalih crva, ako se u travnju mjesecu dobro pospu prahom od buhača, koji mora biti na sitno samliven. Takovog praha od buhača ima na prodaji u gospod. P. Lučića iz Zatona kraj Gruža.

Zaton, dne 17 kolovoza 1889.

**Ivan Vodnica.**

*77. Molim vas imali vlada na razpoloženje ili na prodaji ključeca, korenjaka ili sjemenja od amerikanskih loza koje odole filokseri? - Gdje imade loznikâ rečenih loza?*

*A. F. R. u M. (Šolta).*

U koliko nam je poznato, dalmatinska vlada nema na razpoloženje ključeca i korenjaka od amerikanskih loza koje odole filokseri, jer je stopro preko lani dala zasijati sjemena od takovih loza. Lani i preko lani nudjala je vlada uz obaljenu cienu sjemena od takovih loza, a valjda će i ljetos. -- Ključa i korenjaka od amerikanskih loza možete kupiti kod gospodina Baruna H. Ritter Zahony u Monastero blizu Aquilea (Gorizia) ili pak uz obaljenu cienu od družtva za obranu austrijanskog vinarstva, ali treba da ste član toga družtva.

*78. Čuo sam hvaliti mlin za masline, kojeg zovu „Excelsior“. Molim vas, kakav je to mlin i koje su njegove prednosti napram običnim mlinovim za masline?*

*I. R. u M. (Dubrovnik).*

Evo vam što o tom mlinu piše rimski „Monitore Industriale Italiano“ u svojemu br. 15 od god. 1881: „Poznati milaneški mekani- „čar J. Besana uveo je nedavno u Italiju je- „dnu liepu i koristnu novost t. j. mlin excel- „sior (sustava Schmeja) sa koturicam za mli- „venje od lievana gvoždja. Taj mlin je paten- „tiran kod svih Evropejskih, Amerikanskih i „Australskih državâ, i rabi se za razne poljodjel- „ske i obrtne svrhe. Djelovi, koji rade kod „mlina excelsior jesu dvie prstenaste koturice, „kao dva obruča od tvrdog livanog gvoždja „od kojih je jedna priévršćena šarafim, a druga „se kreće na okomitoj osi. — Na stranam ovih „koturica ima trokutastih zubova poredanih u „končentrične okruge, na način da dva okruga „zubova zatvaraju izmedju sebe jedan prostor „takodjer trokutasta oblika. Okrugi zubova je- „dne koturice ulaze u prostor zatvoren od zu- „bova druge koturice, te smrve tvar, koja je „ušla u sredinu, a koja usljed djelovanja srie- „dobježne snage biva otjerana na površinu, da „pak padne i da se sakupi u podstavljenu vre- „ću. Zubovi režu svojimi srhovi, a kad se ovi „otupe na jednoj strani, onda se radi u proti- „vnom pravcu, tako da oni srhovi koji su oštri „rade, a oni koji su se otupili oštre se sami „izlizavanjem njihove površine. Kad ovo izlizi- „vanje ploha ili površina, odnosno ovo oštrenje „otupljenih zubova nebi uzsliedilo brzo od sebe, „metne se malo pržine i vode, a na taj se na- „čin naoštre u nekoliko časovâ. Pomoću jednog „malog volanta mogu se koturice jedna drugoj „približiti ili odaljiti po volji onoga koji ravna „mlinom, odnosno prama tome, ako se krupni- „je ili sitnije melje. Koturice okreću se srednje „uzeto 400 puta Prednosti mlina excelsior na- „pram drugim mlinovim bile bi: 1. Smrvljenje „jednolično svake tvari, bilo da se melje na „suho ili sa tekućinama. 2 Kroz isto doba ra- „dnje samelje više, nego li ijedan drugi mlin. „3. Radnja je na njemu laka, a dade se ravnati „razdaljenost koturica. 5. Zubovi oštre se sami. „6. Lako je obrnuti radnju koturica, lako ih i „promieniti, a jeftine su“. Mi nismo vidili nigdje ovaj mlin u radnji, ali baš radi toga što se za mnoge svrhe može rabiti, i radi toga što se koturice brzo okreću, cienimo da nije prikladan za mlivenje maslinâ.

*B.* Nova pitanja.

*79. Više je godina da hranim krmke, jeseni ih poubijam, posušim slaninu, pa ju ljeti prodam. Što nigda dosad, ove mi je godine slanina požutila i postala je paljiva. Molim vas šta je tomu uzrok, i kako se može preprieČiti?*

*I. N. u K. (Hrvatska)*

*80. Molim vas, kako se pravi rakija od višanja ili takozvana višnjavica?*

*S. L. u P. (Istra).*

*81. Ovdje neki govore, da se vino od grožđja škropljena raztopinom od modroga kamena neće moći piti, jer da će sadržati puno bakra, pa da će nahuditi onome, koji ga bude pio. Molim vas koliko bakra sadrži grožđje od vina škropljena bordoleškom kašicom? Može li biti štetno po zdravlje?*

*A. N. u V. (Split).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.*

P. n. čč. gg. Terzić I. — Vranyczany pl. E. — Gojković S. — Markela D. — Bosanac S. — Orlandini V. — Baudur M. — Občina - Starigrad - Gršković T.

— Č. g. Lisak F. Ž. — Mora da je nered na pošti.

— Č. g. Ciotti J. — Obrnuli smo. Vi ste platili do konca rujna t. g.

— Č. g. M. T. iz Supetra. — Na vaša četiri pitanja neodgovaramo, jer imamo za načelo neodgovarati na anonimna pitanja. Opetujte pitanja i podpišite vaše ime i prebivalište čisto i bistro.

— M. P. O. K. Kopčić — Već smo davno izpravili, bit će da je koji broj pogrješno i na staru adresu otišao.

— Č g. Šarić I. — Knjigu „O uporabi dropa“ i „Mane i bolesti vina“ poslali smo vam.

— Č. g. Orlandini V. — Vama takodjer „Mane“ i „Buhač“.

— Č. g. Crljen S. — Broj 8, 9 i 13 poslali smo vam, a 14 i 15 biti ćete primili naknadno.

— Č. g. Oreb F. — I vami dva broja 13.

— Sl. Čitaonica - Belovar – Broj 14 i 15 poslali smo vam po drugi put.

— Č. g. Simončić G. — Vama takodjer.

— Č. g. Šimunović M. – Pogodili ste, što ste ga se onako brzo riešili.

— Č. g. Frick W. — Hvala vam!

— Č. g. Ivančić L. — Poslali smo gosp. S. — Kad se on nama javi, mi ćemo vami.

— Č. g. Lopačić V. — Bila bi *Morocistis Magna*, koja spada na *Gregorine*, jer kako znate sve jednostanične stvorove, koje je Leukart god. 1879 kvalificirao sa *Sporozol*, Balbiani ih je god. 1884 razdielio u *Gregarine, Coccide, Mixosporide i Sarcosporide.*



## Metereologička opažanja u srpnju 1889.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu | | | | | Broj danâ | | | | | | | | | | | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer | | | | | | | | | Množina kiše u milimetrih | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Sniežnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Ukupna mjesečna množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
| Šibenik | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Korčula | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Hvar | 25·0 | 30 7 | 24 | 20·0 | 28 | 26 | 5 | 4 | — | — | — | — | — | — | 3 | — | 15 | 5 | 7 | 10 | 5 | – | 10 | 29 | 12 | 26·9 | 13·5 | 27 |
| Drniš | 24·0 | 28·0 | 19 | 18·0 | 30 | 26 | 5 | 4 | — | — | 26 | — | – | — | — | 1 | 7 | 2 | 1 | 5 | 3 | 2 | — | — | 1 | — | — | — |
| Nin | 24·9 | 29·4 | 15 | 20·6 | 1 | 27 | 4 | 4 | — | 1 | 14 | — | — | 1 | — | — | 2 | 7 | 2 | 10 | 2 | 1 | 3 | 18 | 31 | — | — | — |
| Dubrovnik | 25·6 | 30 2 | 21 | 19·8 | 29 | 17 | 14 | 6 | — | — | — | – | – | — | 5 | – | 8 | 11 | 1 | 16 | — | – | 5 | 21 | 31 | 45·0 | 18·2 | 29 |
| Smokvica (Korčula) | 25 9 | 29·5 | 13 | 22·0 | 7 | 24 | 7 | 5 | — | — | — | – | – | – | 2 | — | 3 | — | 7 | 13 | 2 | 1 | 2 | 42 | 23 | 14 | 6·0 | 6 |
| Račišće (Korčula) | 26·6 | 29·2 | 19 | 22·8 | 29 | 23 | 8 | 6 | – | — | 11 | — | — | — | 4 | — | 1 | 1 | 3 | 13 | 2 | — | 1 | 25 | 12 | 35·5 | 15·5 | 6 |
| Zagreb | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Bol | 26·3 | 31·0 | 24 | 22·0 | 6 | 27 | 4 | 4 | — | — | — | – | – | — | 1 | – | — | 8 | 1 | 3 | – | — | — | 17 | 15 | — | — | — |
| Trogir | 26·7 | 29·1 | 14 | 23 0 | 29 | 23 | 8 | 2 | – | 1 | 2 | — | — | — | 3 | – | 16 | 10 | 10 | 2 | 6 | 1 | 3 | 27 | 11 | 16 | 11 | 27 |
| Fužine | 16 5 | 30 0 | 13 | 9·2 | 29 | 2 | 29 | 15 | – | — | 14 | — | 1 | 6 | 7 | — | 19 | — | — | 9 | 14 | 7 | 3 | 12 | 29 | 102·1 | 35·3 | 27 |

U ZADRU 1889. Brzotiskom „Narodnoga Lista“.

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 18

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Rujna 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Rujna 1889.

## Preračunali se.

Još je svakomu u živoj pameti napetost, kojom su svi interesovani faktori sudjelovali, svaki svojim načinom, kod stvaranja novoga zakona na žestu. Sjećamo se živo ogorčenoga trvenja medju industrijalci i gospodari, od kojih je svaki htio čim više osigurati vlastite interese u novom zakonu; sjećamo se uporne borbe medju vladami jedne i druge državne polovine glede kontingentiranja proizvodnje spirita, sjećamo se napokon i zlogukih proroka iz gospodarskih krugova, koji su unapried proricali, da novi taj zakon, od koga su obje državne vlade i zastupstva obijuh državnih polovina očekivala veliku korist po državne financije, neće donieti željenih rezultata Žalibože čini se, kao da će ovi zloguki proroci imati pravo. Bar dosadanji rezultati takovi su, da daju povoda ozbiljnoj brizi ne samo vladi, nego još više vlastnikom gospodarskih i industrijalnih pećara, kojim potonjim, jer ima da nose razmjerno mnogo veće troškove produkcije, prieti kriza, koju će težko moguće biti odvratiti.

Novi zakon o porezu na žestu u kriepošti je istom od 1 rujna 1888 godine. Od toga roka do danas proteklo je doduše dosta kratko vrieme, a da bi se već sada moglo kazati, da li će se novi zakon održati moći, ili ne, nu i to kratko vrieme može glede životnosti zakona pružiti vrlo poučnih podataka.

Faktum jest, da prihod, koji je za državne blagajne bio od toga poreza preliminiran, nije dosele ni s daleka postignut. Pokazuje se sada, da je previsoko ustanovljen kontingent žeste, koja bi se proizvesti imala, i da su se nade u primjereni konsum izjalovile. Dočim se je pri stvaranju upitnoga zakona držalo, da će uslied povećanja poreza na žestu biti potrošak manji za 15%, pokazuje se sada, da se je umanjio ne za 15 već za 40—50 %. To padanje potroška posve je razumljivo, buduć da je porez. koji je dosele kod litre iznosio 7 novčićâ, novim zakonom o porezu na žestu povišen na 35, dotično 45 novčića kod jedne litre, dakle za petero i šesterostruko više, tako, da sam porez, udaren na žestu, nadmašuje dvostruko i još više cienu, koju bi rakija imala bez poreza.

Pri stvaranju zakona računalo se je suviše optimistički na veliki potrošak rakije u tuzemstvu. Ukupni kontingent rakije, koji se je u austro-ugarskoj državi proizvesti imao, iznosi zajedno s Bosnom i Hercegovinom 1,878 000 hektolitara. U ovaj kontingenat uzeta je za prvu godinu sva u zalihi nalazeća se rakija, koje je u cieloj monarhiji bilo najmanje 700.000 hektolitara, od koje je zalihe svaki hektolitar naknadno oporezovan sa 24 fior. Ukupni, dakle, kvantum rakije iznosio bi za tekuću poreznu godinu 2.570.000 hektolitara, a svatko vidi na prvi pogled, da toliki kvantum sama naša monarkija potrošiti nemože. — Ali niti na izvoz nemože se računati, jer se žalibože konstatovati mora, da u našoj monarkiji izvoz žeste od godine do godine pada. Od godine 1888 pao je izvoz za čitava 83 %.

Da vidimo sada, kakav je bio potrošak žeste u prvoj poreznoj godini. U Austriji potrošeno je po službenih podatcih od mjeseca rujna prošle godine do konca ožujka 1889 u svem 274.000 hektolitara spirita, dakle na mjesec 39.143 hektolitra. Bude li u sliedećih pet mjesecih isto takav potrošak, narasti će kvantum potroška za 195.715 hektolitara, ter će tako jednogodišnji potrošak iznositi 469.715 hektolitara naprama kontingentalnoj produkciji od 997.000 hl. Ostaje dakle nepotrošenih 527.285 hl., ili recimo u najboljem slučaju okluglo 500 hiljada hl.

U Ugarskoj potrošeno je do konca travnja od ukupnoga kontingenta 290.000 hktl., što na mjesec iznosi 36.230 hktl. Bude li u sliedeća četiri mjeseca isti potrošak, onda će isti narasti još za 145.000 hktl., pa će tako ukupni jednogodišnji potrošak iznositi 435 000 hktl., ili u najboljem slučaju 500.000 hktl. Odbije li se ta svota od kontingentalne svote 872.000 hektl., ostalo bi nepotrošena alkohola 372.000 hektl., koji prelaze u sliedeću poreznu godinu, pa ju time silno obterećuju.

Ovakova hiperprodukcija morat će sniziti ciene alkoholu na najmanju mjeru, a tomu će opet biti daljnja posljedica, da će mnogi producenti žeste morati svoje pecare zatvoriti, da nepretrpe još većih materijalnih gubitaka.

Nu i državna blagajna pretrpit će velikih gubitaka usljed toga neočekivano slaboga potroška. U Austriji uzet je od preliminiranoga potroška rakije 900.000 hktl, porezni prihod od 32·37 milijunâ, a kad tamo, iznosi porezni taj prihod u prvoj polovici porezne godine samo 8,309.496 fior. Bude li u drugoj polovici ostao isti prihod, iznositi će za čitavu godinu 16·6 milijuna umjesto očekivanih 32·37 milijuna. — Ovako će biti po prilici i u Ugarskoj, a tolika razlika na gore nije nikakova malenkost za naše državne blagajne.

U očigled toli nepovoljnih rezultata svaki se nehotice pita: *quid nunc?* Neki se nadaju, da će se podići izvoz našega alkohola i tim potrošak, pa i porezni prihod uvećati. Poznato je, naime, da je Španjolska u najnovije vrieme preinačila svoj zakon o porezu na potrošak alkohola, tako, da će se ovamo opet moći uvoziti strani, dakle i austro-ugarski alkohol. Taj izvoz mogao bi biti veći nego u drugoj kojoj evropskoj državi, imenito Njemačkoj, jer naš zakon o porezu osigurava izvoziteljem izvoznu premiju od 5 fior. po hektl. Drugo je pitanje, da li će uslied izvoza našega alkohola u Španjolsku njegov potrošak narasti tako, da će odgovarati preliminiranoj brojci. Želiti bi bilo, da se to sbude, nu velike nade neima.

Drugi opet misle, da bi se mjesto proizvodnoga poreza uveo konsumni porez na žestu, no žalostno izkustvo, koje je u tom pogledu imala Francuzka, nebi moglo takova šta opravdati. Da se uzpostavi suglasje medju proizvodnjom i potroškom spirita, bilo bi možda uputno, da se contingent proizvodnje znatno umanji — za kakovih 25-30%, da se stare zalihe prodati mogu i hiperprodukcija zaprieči, — nadalje valjalo bi da zakon jednako glasi za sve vrsti rakijarske industrije, da se dokine bezporezno pečenje rakije, a žesta za ocat da se uzima iz kontingentiranog, porezu podvržena alkohola, itd.

Jedno je svakako izvjestno, naime to, da će se morati za dobe misliti na sredstva, kako da se državi osigura očekivani prihod od poreza na žestu, ako uz sadanji zakon nebude to moguće. Pokaže li se medjutim, da sva gore navedena sredstva nebi postigla svrhe, onda bi po mnienju nekih trebalo latiti se posljednjega sredstva — *državnoga monopola*. Nu taj esperimenat tako je zamašne naravi, da se o njem ni s najvećom rezervom za sada očitovati neusudjujemo. *„Nar. Nov.“*

## Meteljka (Medicago media).

Meteljka jeste jedna od najboljih krmnih rastlina za lake, loše pješčenaste ili ilovastopješčenaste zemlje, ako sadrže nešto vapna ili lapora, te ako im zdravica nije tvrd kamen. — Uspjeva dapače ne loše i na čistim pržinam. Da zemlja sadrži nešto vapna jeste jedan od glavnih uvjeta ako ćemo, da nam meteljka uspjeva.

Prve se godine meteljka posve slabo razvija, ali da ako je i posve suha godina, ona uvjek dobro održi sušu. U drugoj se godini prilično razvije, a u trećoj i četvrtoj godini podpunoma, sliedećih godina t. j. pete i eventualno šeste godine može se samo jedanput kositi.

Pokosena meteljkâ sporo tjera iz korjena, i u proljeće tjera takodjer sporo i kasno, pa to i je razlog zašto se na lošijim zemljam može samo jedanput kositi, dočim se na boljim i dvaput kosi.

Poznato je da meteljka lako polegne, ili bolje rekuć, da se stapke težko uzdrže osovno, ovo se može zapriečiti, ako se meteljka nešto gušće sije, i ako se uz sjeme od meteljke zasije nešto sjemena od livadnih trava. Za zasijati hektar zemljišta uzimlje se obično 30 kg. sjemena od meteljke i 10 kg. sjemena od travâ. Meteljka sije se rano u proljeće u veljači ili u ožujku, dok je prilično vlažno, e da se sjemenjaci laglje razviju pomoću zimske vlage, koja se još u zemlji nalazi.

Rekli smo, da mlada meteljka odoli dobro suši, no na lakim zemljam, i takovim mjestim gdje vladaju trajne suše i ona podlegne. Na takovim mjestim može se meteljka obraniti od suše, ako se uz nju zasije nešto ječma ili raži.

Razumjeva se da meteljka ili raž moradu biti posve na riedko zasijani, inače bi trpila od guste zasjene, koju meteljka takodjer ne podnaša.

Puno pomaže dvo-tro ili više godišnjoj meteljki ako se jeseni pognoji ili umjetnim gnojem, ili razblaženom (razvodjenom) osokom, te ako se na proljeće oštro prebrana.

Meteljka kosi se prvi put oko 10 lipnja, pa do konca lipnja napram mjestnom podneblju.

Uz povoljne uvjete, t. j. ako nije na posve mršavoj zemlji, te ako joj neuzfati nešto vlage u kolovozu, može se po drugi put kositi, a do jeseni poraste još prilično, te daje nelošu pašu. Pravo kazalo za košnju jeste cvatnja, dok počme meteljka cvasti valja ju pokositi, jer inače odrvene stabaljke, a tim gubi svoje hranive vriednosti.

Sjeme uzgaja se u prvoj rodnoj godini, jer tako cvate najobilnije, kad je jedanput pokosena ne cvate više obilno, pa se niti neizplaća uzgajati sjeme.

Sa hektara zemljišta lošeg ili srednjeg, pokosi se ili popase 12,000 do 16,000 kilograma zelene meteljke, ili 4000 do 6500 kg. posušene meteljke, a sa dobrog zemljišta pokosi se i do 24,000 kg. zelene meteljke ili 6000 do 8000 kg. suhe meteljke.

Sa hektara zemljišta dobije se 250 do 350 kg sjemena. Meteljka je izvrstna krma, koju blago rado jede.

## Kljenavica kod svinja.

Svinje su jako podvržene kljenavici, ona je može se reći jedna od običnih bolesti svinja.

Obično pojavlja se tako, da oboljelo krmče izgubi gibivost stražnjeg diela tiela. Vuču stražnje noge za sobom, bez da izkazivaju ikakve boli i bez da izgube tek ili volje za jelom.

Kljenovica je posljedica kljenuća živaca, a usljed toga dotična uda postanu doisto ne neosjetljiva. Uzrok bolesti pripisuje se obično bubričnim crvim koji doisto u mnogom slučaju prouzrokuju kljenavicu.

Ako su bubriežni crvi uzrokom kljenavice, onda se to lako dade ustanoviti od njihovih jajašca.

Crv koji se pojavlja kod svinja dug je $2^1/_2$ do 6 cm. a tanak je kao konac; znanstveno zove se *Stephanulus dentatus.*

Bubriezni crvi nalaze se obično u jetram ili u tustu duž hrbtenjače, ali mogu se nalaziti u svim dielovim tiela.

Ako nema jajašca od bubriežnih crva, onda je uzrok kljenavice izkvarenost živaca ili hrdjave hranitbe. Ako se za puno vremena hrane svinje kiselom krmom ili pokvarenom krmom, ako se hrani ne primješava trave, djeteline ili repe, onda posve lako obole od kljenavice.

Kljenavica pojavlja se i kod pretustih svinja, dobro hranjenih usljed prietilosti.

Mlade svinje, koje se hrane kiselim mliekom, često obole od kljenavice, usljed toga što im preveć razšireni želudac pritišta na pluća. U ovim prigodom obično se upali opna mozga, a valjda i moždana, pa eksudat, koji se izlije pritišta živce i prouzrokuje kljenavicu.

Kad se pojavi kljenavica prva je stvar odstraniti uzroke. Valja odmah promjeniti i umanjiti hranu, a najbolje je za nekoliko dana ne davati nikakove hrane. Daje im se jedan put na dan čiste vode, i riedke kašice od krupice i mekinja, kojoj se primješa jedna zličica sumporno kiselog željeza.

Čim više želudac i drugi probavivi ustroji miruju, tim više pomaže, ali kljenovica ne prolazi, dok se ne odstrane uzroci. **A.**

# Veliki kupus.

Veliki kupus (Brassica oleracea accephala), nije ništa različna od kupusâ, koji se goje po vrtovih i njivah. On se od ostalih vrstih kupusa razlikuje samo time, što uzraste za 2 metra i više visoko, što se kiti mnogobrojnim, dugim, visećim lišćem, i što žive 3 do 5 godina i prezimljuje na polju bez da mu studen nahudi.

Goji se po primorskim predjelim; lišće njegovo je izvrstna hrana za blago, a vrhovi mladicâ daju tečnu i dobru hranu za ljude.

Veliki kupus, nesamo što radja obilno lišćem, ali je lišće sočnije i hranivije od kukuruza. Lišće od velikog kupusa sadrži 1·8 po sto proteina, 8·0 ugljovodana, 0·4 po sto tusta.

Osobito je prikladan za mala gospodarstva, gdje danomično branje lišća ne nosi velike alteracije.

Veliki kupus ljubi dobru, hranivu zemlju; najradje uspjeva na gnojnim gnjilačam i ilovačam. Na suhim plitkim zemljama ne uspjeva dobro, a takodjer ne uspjeva ni na pjeskuljam. I veliki kupus, kako što sve vrsti kupusa hoće da se obilno pognoji zemlja na kojoj će se on zasaditi. Pod veliki kupus gnoji se dobrim stajskim gnojem, pa osokom, čilskom salitrovinom i drugim dušičnim gnojivim.

Stajskim gnojem pognoji se zemlja jeseni, ali tako da gnoj ostane plitko zakopan. Ako je zemlja dobra, onda se u proljeće odmah sadi kupus, dočim se loše zemlje pred sadnjom pognoje osokom ili gnojnicom. — Pred sadnjom prorahli se zemlja jedan, a do potrebe i dva puta, a po sadnji okopa se jedan ili dva puta.

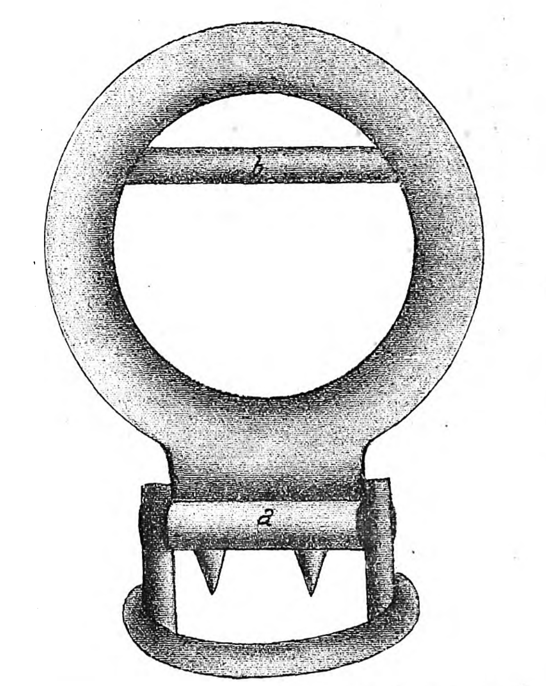
Veliki kupus sije se u graste, kako što sve druge vrsti kupusa, i to u ožujku ili u početku travnja mjeseca. Razsad se razvije za 4 do 8 nedjelja. Da se razsad bolje razvije sije se sjeme u redove, a ako su sjemenjaci gusti proredjiva se. Razsad sadi se na 60 do 70 cm. razmaka.

Pod jesem počme se brati lišće, i to najprije najdolnje lišće. U dobroj zemlji pobere se 700 do 800 kvintala lišća. Struk prezimi na polju, pa se u proljeće opet okiti lišćem. Treće ili četvrte godine povade se strukovi; mladji dielovi istih izsječkaju se i daju se blagu za hranu, dočim se stariji odrvljeni dielovi posuše i rabe kao gorivo. Veliki kupus trpi od istih neprijatelja, od kojih trpe ostale vrsti kupusa.

**A H.**

# Grahorka (Vicia villosa).

Svakog proljeća osjeća se kod nas oskudica hrane, a možemo iskreno priznati ne obiluje se kod nas nikada hranom. U novije doba počelo se je gojiti prilično krmnih rastlina, pa je s toga dobro da se štogod znade i o grahorki,



**Slika 37.** *Sredstvo, kojim da se priprieči, da konji otmu mah.*

koja je za naše odnošaje jedna od najboljih krmnih rastlina.

Grahorka može da se sije jeseni i na proljeće, nu bolje ju je sijati jeseni, jer se onda ranije razvije, pa se može ranije kositi.

Ne sije se u čistoj sjetvi, nego uvjek u smjesi sa raži, i to jeseni ozim raži ili izvanjskom raži, a na proljeće jarom raži.

Grahorka daje nam izvrstnu, sočnu krmu, koju blago rado jede i u zelenom stanju i dozrelu. Radja veoma obilno, odnosno daje puno krme, tako puno, da čovjek ne vjeruje dok ne vidi.

Zadovoljava se svakom zemljom, pa da je i mršavija, a može se sijati bez da se gnoji.

Na proljeće zasijana grahorka sa raži, dozrieva u kolovozu te daje obilnu košnju, sve da najveća suša traje, dapače i za sušna vremena već u lipnju mjesecu nadkrili raž.

Ako se grahorka u lipnju ili srpnju zasije, daje nam do jeseni obilnu pašu, a sliedećeg proljeća rodi obilno zrnjem. — Najbolje radja grahorka, ako se zasije jeseni sa ivanjskom raži, jer u takovu slučaju najlaglje prezimljuje i najobilnije radja.

U svim onim mjestim gdje djetelina ne može da uspjeva, jer tanke i mršave zemlje, goji se vrlo dobrim uspjehom grahorka, jer ako se zasije u drugoj polovici kolovoza može da se kosi već u prvoj polovici svibnja.

Mora se gusto sijati, s toga se za hektar zemljišta uzimlje 100 kg. grahorke, a 100 kg. raži ili najviše 130 kg. grahorke, a 130 kg. raži.

### O namještanju pčelinjaka ili ulišta.

Mnogo put uz sav mar i trud pčelarev, pčele loše uspjevaju ili propadnu. — Taj slab uspjeh tumači se na stotinu načina, a riedko kada da se pogodi, jer malo tko misli da bi neuspjeh pčela mogao ovisiti od pčelnjaka ili ulišta.

U pčelnjacim izloženim žestokim vjetrovom, osobito sjevrnjaku, nemogu pčele da uspjevaju, jer u takovom pčelinjaku trpe zimi od velike studeni i promahe.

Takodjer neuspjevaju pčele u pčelinjacim namještenim u poldnevnom položaju, jer ljeti velika vručina i žega izmara pčele i jer im se lako raztopi saće. U takovu pčelinjaku pčele se ne množe, a kada se broj počme tančit onda se izsele.

Stara, raztrošena ulišta, kao i ulišta sa puno pukotina i od tanke daske nisu za pčele, jer u njih vlada velika promaha, prodire voda i snieg, i lako se uvlače zareznici. Sve ove nepogode ne samo, da uplivaju na pčele, ali i na legle.

U studenome pčelinjaku posve lako prozebu pčele. Poznato je, da se zimi pčele sakupe u obliku grozda, te da miriju, e da se uzdrži toplina, koju razvija njihovo tielo. Svaka pčela, koja se odtrgne od grozda, izgubljena je ako je vrieme studeno.

Na pčelinjaku mora biti sve čvrsto; da kretanjem ili udaranjem ne bude buke, jer buka uznemiruje pčele, pa nemogu da rade, te kada im dodije ostave pčelnjak i izsele se.

Pčelinjak je najbolje namjestiti u poldnevnom položaju, izpod kakovog stabla velike krošnje, koja će bacat sjenu na ulište. Sa sjevera, zapada i istoka od ulišta zasaditi je grmlja, koje će braniti pčelinjak od vjetrova.

### O izbjelivanju (dekoloraciji) bačava, u kojimi je bilo crno vino.

Bačva, u kojoj se je držalo crno vino, nemože se rabiti za bielo vino, ako se prije ne dekolorira, jer bi inače žutina pocrvenila.

Za izbjelivanje bačava rabi se u novije doba vapneno mlieko. Ako se postupa po propisim, ono ima doisto svojstvo da oduzme bačvi svu crljenu tangu, te je ona kašnje kao nova

Valja najprije otući sa bačve vas striš, i svaku drugu koru koja se je bilo s kojega razloga mogla napraviti u bačvi. Onda se ulije u bačvu 10 do 20 litara gustog vapnenog mlieka, pa se valja bačvu u sve pravce moguće, e da ostane izbieljena sva unutarnja strana. Nakon dva sata izpere se bačva vrelom vodom. Ako se prvim postupkom nije dekolorirala bačva, opetuje se postupak iznovice.

I na drugi se način mogu dekolorirati bačve. Biva, da se u 20 litara vode raztopi 3 kg. pečene sode (kalcinirane sode), pa se ova raztopina dok je vrela ulije u bačvu, te se bačva izvalja na sve strane, e da sve izpere. Napokon pusti se da voda za jedno $^1/_2$ sata postane na svako dno, onda se odlije, te do potrebe rabi za drugu bačvu. Da se bačva sasvim dekolorira valja ju još par puta izprati vrelom vodom, onda par puta hladnom vodom, a najzad valja ju proprati alkoholom.

U ovako izpranu sudu ostanu doduše duge još uvjek crljene, ali neimadu boje, koja bi se raztopila, pa se može u njih lievati rakija.

## Vlaga u konobam (podrumim).

Vlažne su konobe štetne i po zdravlje i po vino. Gospodar, koji hoće da radi kako valja, mora da se na vrieme pobrine, da suvišnu vlagu odstrani iz svoje konobe, jer se u prevlažnoj konobi nemože čuvati vino; jer nestaje ravnovjesja u izparivanju izmedju bačava i podruma.

Konobe valja svakako prosušiti. — U tu svrhu valja najprije potražiti odklen vlaga, pa joj na put stati.

Podzemna vlaga ravna se pločanjem ili cementiranjem ili naopakim zasvodjivanjem poda podruma, postrano vlago cementiranje, porabom paklјne ili dogradjivanjem obrambenih zidova.

U novije doba prosušavaju se konobe sa zrakom. U tu svrhu sa dva ili sa više mjesta konobe idu cievi glinene ili gvozdene do povrh krova, na isti način kako dimnjaci. Zrak, koji kola kroz ove cievi prosušuje konobu. Sa par ovakovih cievih zna se uvesti tolike promahe u konobi, da se ona čestoput presuši. — Pošto opet nije dobro, da zrak bude presuh u konobi, jer onda je veće izparivanje vina iz bačava, uredise na tih cievih zatvor, pa kad je velika promaha ili je konoba dostatno suha zatvore se cievi, a onda se zrak u konobi ne mienja.

# O uzgoju gljivâ.

Tko hoće, da goji gljive valja da ima pred očima: 1. gnoj ili djubar t. j. kako se ima priugotavljati; 2. tvorbu ili pripravljanje kupova ili stogovâ; 3. njihovo uzdržavanje.

Gljive razplodjivaju se redovito trusjem, ali se pri uzgoju gljiva u tu svrhu rabi myceliam, koji još nije radjao gljivâ. Ovakovih myceliuma nalazi se mnogo na klijalištih, te na svih onih mjestih, gdje je gnoj mnogo vremena stajao.

U praksi postupa se kako sliedi: Uzme se komad myceliuma, te se zasadi u malo konjske balege. Ali balega mora da potiče od takovog konja, kojeg se je hranilo sočnom hranom.

Kada se je mycelium razklicao, te počmu rasti male gljivice, razgrne se stog, izvadi se mycelium, te se pospremi na zdravu i zračnu mjestu.

Kupovi za gojitbu gljiva prave se od dobrog gnoja, kojeg se naslaže na slojeve, od kojih se svaki dobro pritisne. Nakon malo predje gnoj u vrienje, pa se ugrije, kao živa vatra.

Gljive počimlju se gojiti u kolovozu, pa se goje sve do svibnja.

Dobro uredjeno gljivište radja gljiva neprestano za tri mjeseca, onda se razgrne i rabi gnoj u druge svrhe.

Najbolje uspjevaju gljive po spiljam, ali uspjevaju takodjer dobro u podrumim. Gljive su lakoma hrana, pa se doista mora čovjek čuditi, što se kod nas još umjetno ne goje, nego se još uvjek čovjek zadovoljava gljivam, koje samonikle rastu po šumam.

# Posušeni krumpiri.

U Belgiji se je razvio, taj novi način čuvanja krumpira. Oni obrube ili ogule krumpire, izsjećkaju ih, pa ih posuše. — Ovako baratani krumpiri nemogu da se pokvare, pa se stoga puno traže za izvoz u daleke krajeve.

Posušeni krumpiri su mnogo laglji, zauzimlju mnogo manje prostora, pa je s toga cienije omotavanje i trošak prenosa.

Sušenjem krumpiri izbjegavaju se još mnoge druge neprilike Prije svega nemogu da gnjigu, što vrlo često biva od krumpira kada se na njih pojavi *Peronospora infestans*, ne vehnu, nemogu da izpljesnive, da postare ili da izklicaju, nemogu da prozebu, niti da se upale.

Krumpiri mogu se sušiti odmah dok se izkopaju iz zemlje, a mogu se sušiti, dapače se i suše u običnim krušnicam.

Može se sušiti svaka vrst krumpira, ali su najbolje one vrsti, koje imadu malo očiju, jer im se laglje obrubi kora.

Obrubljivanje krumpira se obavlja se osobitim strojevim, koji obavljaju taj posao brzo i dobro. Obrubljeni krumpiri očiste se kašnje rukom, izperu se, izsječkaju se u pravilne ili okrugle siečke, pa se onda metnu u razsol, i u razsoli drže se 15 do 20 časovâ.

Razsol im oduzme nešto vode, a kad se posuše tvrdji su i nemienjaju lako boju.

Kad se izvade iz razsoli izciede se na cjedila, onda se stavljaju u peć da se suše. Sječke se razastru na ploče, pa se suše pri toplini od 80 do 90° C. na isti način, kako se suši voće, samo što se suše nešto više i bolje, onda se pospreme do porabe. Kad je do porabe metnu se močiti 12 do 15 satih u vodi, one se nabubre vode, pa postanu kao svježe, te se kao svježe i priredjivaju.

## SVAŠTICE.

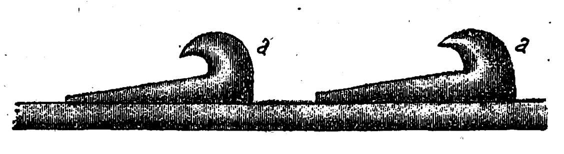
**O uporabi mrcina.** Na svakom gospodarstvu poskapa po koja glava blaga, ili konj ili magare ili pašće, te se njihove mrcine zakopaju, bez da je odtud ikakove koristi po gospodarstvo. Mrcine se mogu upotrebiti za pravljenje mješanca gnoja. One manjih životinja mogu se ili ciele zakopati, ili se razkomadaju u 3 ili 4 komada; one većih životinja valja svakako razkomadati. Pri tom postupa se kako sliedi: Razkopa se mješanac ili se u njemu izkopa jama, pa se na dno iste metne za 30 centimetara krečine, onda se položi mrcina, pa se zaspe sa 30 cm. krečine. Kad se prebaciva ili prokopava mješanac, ostavi se dotično mjesto ne taknuto. U tri mjeseca se mrcina podpunoma raztroši, a ostanu samo kosti, koje se stavo na stranu i pravi se od njih koštano brašno, koje je takodjer izvrstan gnoj za livade i polja.

**Proti tekutim.** — Kao jedno od najboljih i najsigurnijih sredstava protiva tekutim preporučaju u novije doba peljen (absinthium). U tu svrhu napravi se izvarak od peljena, pa se ukropinom maže perad koju su tekuti napali. — Ubijaju se tekuti takodjer, ako se peljen posuši, te izmrvi u prah, onda ako se prašinom od peljena opetovano put pospe izmedju perja i po kokošinjaku. Od tekutih se riese patke, ako im se u hrani primješava malo peljena.

**Kad bačve daju vetašinom ili pliesnom** one se po naputku Roharla priobćenom u „Journal d' agric. pratique“ mogu izliečiti na brzu ruku porabom svježeg kvasca od piva. Kvasac od piva počme vrieti u bačvi, te razvije najpre vonj po žesti. a onda vonj po kvasini. Usljed ovog dvostrukog vrienja neostane vonja po taložini i po pliesnu.

**O priredjivanju orasa za prodaju.** Dok se orasim digne zelena kora, valja ih dobro izprati, što se najbolje obavi ako se orasi metnu u sprtu, pa sa svom sprtom mućkaju u vodi. Kad se izperu, onda se razastru na tanko u skrinji ili sobi, koja se može dobro zatvoriti, pa se zapali nešto malo sumpora. Sumporita kiselina, koja se razvija izgaranjem sumpora dosti je da 10 minutih djeluje na orase a do oni pobjele. Onda se na brzu ruku posuše i posao gotov.

**Da se noge ne pote.** Razciepa se komad kosti ili se uzmu koštena kliešta, te se s njima uhvati pamuka (vatta), pa se urone u desetpostotnu raztopinu kromove kiseline. Kad se je pamuk namočio, nataru se podplati, te izmedju prsta i izmedju tetiva. Ovo natiranje sa pamukom namočenim u desetpostotnoj raztopini kromove kiseline opetuje se svako 15 do 20 dana, a kada se noge manje znoje, onda svako 30 i 40 dana. Ako imade rana na nogama, onda se pamuk moči u još blažijoj raztopini, biva u 5 postotnoj raztopini kromove kiseline. Ljeti se dogadja, da se tielo prestane sasvim znojiti poslje nego li se noge nataru ovom raztopinom, no to ne hudi, a traje samo par dana, pa se onda tielo redovito znoji.



Slika 38. *Sredstvo, kojim da se prieči, da konji otmu mah.*

# Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

**Sredstvo, kojim da se prieči, da konji otmu mah,** slika 37 i 38. Prof. Zürn piše u „Öst. Land. W.“, kako je on još pred više godina o sličnom sredstvu čitaoce izvjestio, te da je od onda u istu svrhu izumljeno novih sprava. — Jedna od takovih sprava jeste ona C. Donnerhauera iz Augsburga, koja je patentirana u Austro-ugarskoj, Niemačkoj, Belgiji, Ingleškoj, Italiji, Francuskoj i Americi. Tu spravu predočuje nam slika 37, a zubovi *a*, koji se na slici vide imadu svrhu da ustave u slučaju, da konji otmu mah. — Slika 38 predočuje nam pak zubove pričvršćene na uzdi, koji se opru o priečku *b* (iz slike 37) za slučaj da konji otmu mah, jer se sprava, koju nam slika 37 predočuje pričvršćuje obično za homut. Bez velikog napora ili muke može kočijaš potegnuti uzdu za sigurnost koja je pričvršćena na homut, a prolazi kroz prsten, te tako ustaviti konje. — Rečenu radnju može kočijaš naglo izvesti, tako da konju dodje glava na jedanput. doli na prsa, jer se u tom slučaju prednji zubovi sprave (slika 38) dodju na priečku *b* (slika 37), te tako drže čvrsto glavu konja. Kad se konj ustavi, dosti je samo da kočijaš popusti, a zubovi odskoče preko priečke, te je konju glava opet slobodna, i može da ju povrati u prvobitni položaj. Izim što se ovom spravom može priprieciti da konji otmu maha stoji u volji kočijaša, da ovom istom spravom ravna hod konja preko volje samih konja. Prednost ove sprave sastoji u tom, da se može konju naglo sviti glava na prsa, ali, da se iz tog položaja može odmah osloboditi, jer kad bi konj dugo stojao glave privite na prsa lako da bi izgubio sviest, te stao bježati gdje ga noge nose. Jedina mana ove sprave jeste ta, da nije čvrsto gradjena, jer se gvozdeni dielovi, a osobito prsten posve lako previje, a drugo, da je skupa. Za jednog konja stoji 16 forintih, a za dvopregu 30 for.

# Gospodarske Viesti.

Dne 6 i 7 palo je obilj kiše, nego je popadala naglo, pa je na više mjesta razdrla zemlju, a mnoge su dole ostale poplavljene.

* * *

Umro je Antun Trummer učitelj i vrtlar na Križevačkom gospodarskom zavodu od njegova postanka. Poznavao je svoj predmet temeljito i teoretički i praktički, napisao je vrlo poučnu knjižicu „Voćarstvo“, a sam je uredio i složio voćarsku sbirku zavoda. Bio je pravedan i pošten. Laka mu bila zemljica!

* * *

Od 1 siečnja do konca srpnja 1889 osigurano je iz nova kod družtva „Croatia“ u Zagrebu svega skupa za for. 9.018,457, a ponovljena je asiguracija za for. 4.423,125.

* * *

Trgovačka komora u Splitu, dozvolom ministarstva trgovine, uložila je 500 forintih od svojih blagajničkih prištednja od godine 1888, za osnovanje zaklade u korist mladića, koji će se posvetiti kojoj grani nauke iz trgovine ili obrta.

* * *

Neće zakasniti jamatva, koliko se je iz početka mislilo, i koliko je bilo držati radi nepogodna vremena, koje je vladalo do srpnja. Zadnjih dana zrije grožđje baš pod okom.

* * *

Nije istinita viest, koju je javila bečka „Landw. Zeit.“, da je kapetan Alvensleben kupio u Dalmaciji za Njemačkoga cara četveropreg bielaca za 14,000 forintih. U Dalmaciji se ne goji čisto lipicansko pleme konja, niti ima drugih tako plemenitih da bi četveropreg vriedio 14,000 for. Svi bolji konji koji se kod nas vide, nisu od domaćeg uzgoja, nego su kupljeni u Hrvatskoj ili u Bosni.

* * *

Hrvatska zemaljska vlada odredila je, da se profesor g. dr. V. Köröskenyi, prijašnji ravnatelj na kr. gospodarsko-šumarskom učilištu u Križevcih, izašilje u Würtemberžku, Badensku i Elsaciju, da prouči tamošnje voćarenje, koje je priznato kao uzorno po cieloj Europi. Prema programu, što ga je spomenuti strukovnjak podnio i kr. vlada odobrila, obsiže njegov ovojesenski rad: poznavanje vrstih zrnatoga voća, jesenske radnje u voćnjaku, napose oko patuljaka i kordunaša.

* * *

Na gospodarskoj izlozbi u Osieku bilo je izloženo 240 konjâ.

* * *

Žitijam opet ciena raste, jer se je na cielome svietu poželo ljetos samo toliko žitija, koliko se hoće za prehranu za godinu dana.

* * *

U Australiji od godine 1851 do konca god. 1887 izkopano je 82 miljuna unca zlata. Jedna unca je vriedna 40 forintih, a teži 29·232 grama; po tom u 36 godina izkopano je zlata u Australiji za 3289 miljuna forintih.

* * *

Iz Cannes a i drugih mjestâ Riviere izvedeno je u zimskoj saisoni, 1887-88 svježeg cvieća za 2, 855,475 franaka.

* * *

Rusija broji 21 miljun konja svi manje ili više plemenite pasmine, a država troši godišnje do 100,000 rubalja na poboljšanje istih. U šest glavnih ergelja ima do 2450 pastuha i kobila za oplemenjivanje.

* * *

U Londonu pojede se na godinu 500,000 volova, 2 miljuna ovaca, 200,000 telića, 8 miljuna glava živadi, 500 miljuna funtih ribe, 500 miljuna komada oštrigâ, 200 miljuna rakâ, jastoga i hlapova itd. — Pojede se još po više miljuna tona konserva, voća i povrća. Potroši se do 20 miljuna hektolitara pšenice, popije se 200 miljuna kvarta pive, 50 miljuna kvarta vina, 10 miljuna kvarta ruma itd.

* * *

Dne 21 i 22 rujna biti će u Nikolsburgu izložba vina i obdržavati će se vinarski sastanak. Nikelsburg je veoma zanimivo mjesto, i jedno od jakih trgovišta u vinu.

* * *

U gradu Centralia u Americi goje se jagode na površini od 10,000 acres. — Ljetos su jagode tamo neobično obilno rodile, te su po-

brali i prodali 100,206 košića jagoda. Bilo je gospodara koji su sa acres zemlje utjerali do 125 dollara za jagode.

* *

Ljetos je bila godina *Cucurbitacea*. — Po svemu svietu rodile su tikve, dinje, mluni, cate itd., da je stvar za nevjerovat. U Temešvaru n. p. bilo je svakog dana na trgu 20,000 do 25,000 komada dinja i mluna. — Svakog bi se dana sve razprodalo, a obično su se prodavali po 1 novčić komad.

* *

Da se izbjegne sve neprilike koje su se dogadjale za primanja voća sa strane trgovaca, zaključili su češki voćari da će odslen unaprjed prodavati svoje voće na hektolitre.

* *

Od 29 rujna do 6 listopada t. g. obdržavati će se u Beču u Prateru izložba peradi.

* *

Zadnje jamatve posušeno je u Kaliforniji 1.250,000 buchsesa suhava.

* *

Kušnje pravljene u Kremi novom vrstih kinežkih svilaca zvanih *Wusèe* odgovorile su posve dobro. Od 6 grama sjemena dobije se 10 kg. čahura, a od 9½ kg. čahura 1 kg. svile.

* *

Hrv. zem. vlada svojom odlukom od 2 kolovoza t. g. upozoruje oblasti, da bi dobro bilo, da se u zimsko doba utamanjivaju gusjenička legla i imele (liepak), koje kao nametnice rastu po voćnom drveću.

* *

U rujnu sastaje se u Magjarskoj kongres proti filokseri.

* *

Francuska vlada nije pristala na zahtjev Austrougarske vlade, da budu priznate kako pravovaljane svjedočbe, koje izdaju carinarski uredi za dokaz odklen je vino, koje se izvaža u Francusku, nego je ostala pri tom, da njenom generalnom konzulu, ostaje pravo pregledati i vidimirati te dokumente.

* *

Za Kairo u Egiptu izvezlo se je godine 1888 preko Trsta 118 bačava dalmatinskoga vina, a do 800 bačava Magjarskoga.

* *

Kako se sada razabire, usljed nesreće *Comptoir d' Escompte* i *Société des Metaux* pretrpili su znatne štete taljanski trgovci svilom koji su bili izloženi jednim jačim francuskim poduzećem.

* *

Odbor za otvorenje svilarske izložbe u Como nije još u stanju da opredieli otvorenje izložbe, jer se za samu sgradu za izložbu hoće 150,000 franaka, dočim je dosad podpisano samo 127,000.

* *

U Grčkoj, gdje je do nedavno cvalo svilarstvo, spao je taj domaći obrt zadnjih godina tako, da se je lani uzgojilo jedva jedvice 200 hiljada kg. kožuraka.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*79. Više je godina da hranim krmke, jeseni ih poubijam, posušim slaninu, pa ju ljeti prodam. Što nigda dosad, ove mi je godine slanina požutila i postala je paljiva. Molim vas šta je tomu uzrok, i kako se može preprečiti?*

*I. N. u K. (Hrvatska).*

Razni mogu biti uzroci, s kojih slanina postane paljiva. Meka uljasta slanina postane laglje paljiva od tvrde, zrnate. Paljivost slanine prouzrokuje toli kisik od zraka, koli gljivice. Ako slanina nije bila dobro posoljena i posušena onda se lako upali, osobito ako se drži na zračnu mjestu ili gdje je velika promaha zraka. Ako se čuva slaninu na vlažnu, toplu, pljesnivu mjestu, onda postane takodjer posve lako paljiva. Iznadjite koji je od navedenih uzroka, prouzrokavao paljivost, pa odstranite te uzroke. Ako je slanina meka i uljenasta, što biva obično kada se svinje tove kukuruzom, onda jedno petnaest dana prije neg se zakolju, valja im promjeniti hranu, mjesto kukuruza davati im je žirovine ili poparenih mekinja. Ako je mjesto vlažno i pljesnivo, gdje se čuva slanina valja ga prosušiti, pa izgoriti sumpora, da sumporita kiselina ubije trusje od gljivica, koje mogu da prouzrokuju paljivost.

*80. Molim vas, kako se pravi rakija od višanja ili takozvana višnjavica?*

*S. L. u P. (Istra).*

Uberu se zdrele višnje, pa se izmaste skupa sa košticam na isti način, kako se izmasti grožđje. Mast metne se u badanj i premeće se, te se badanj drži zatvoren da se neuzkvasi. — Najlaglje se preprieči da se uzljuti, ako se čini da prevrije zatvoreno. Kada prevrije, onda se sve skupa metne u kotao, pa se peče višnjavica na isti način, kako se peče rakija iz dropa. Da ne zagori za pečenja providjeni su kotlovi mješajom. U novije doba dok izmaste višnje izvade iz njih sladorne djelove difuzijom, pa tekući dio čine da prevrije za sebe, a komine pokrme blagu. Od 100 kilograma dobrih višanja dobije se 5 do 8 litara višnjavice od 52 postotna stupnja žestine.

*81. Ovdje neki govore, da se vino od grožđja škropljena raztopinom od modroga kamena neće moći piti, jer da će sadržati puno bakra, pa da će nahuditi onome, koji ga bude pio. Molim vas. koliko bakra sadrži grožđje od vina škropljena bordoležkom kašicom? Može li biti štetno po zdravlje?*

*A. N. u V. (Split).*

Vino od grožđja škropljena raztopinom modroga kamena ili bordoležkom kašicom zdravo je, kolikogod vino od grožđja koje nije bilo škropljeno; takovo vino nemože poništo da nahudi onome koji ga pije, jer ono sadrži samo tragova raztopine modroga kamena, koju su učenjaci opetovanim kušnjam dokazali da ne hudi ljudskome zdravlju. Dapače je dokazano da ni medunika t. j. hrdja od bakra nije otrovna, kako što se je dosad vjerovalo. Opetovane kušnje poznatog kemičara M. Gayon-a dokazale su:

*a)* Da je bielo vino od grožđja *Chasselas*, koje je opetovano put bilo škropljeno bordoležkom kašicom sadržavalo po litri samo 0·01 miligrama bakra (mjedi);

*b)* da je crno vino od grožđja *Variés* škropljeno dva puta bordoležkom kašicom sadržavalo po litri 0·01 miligram bakra; a škropljeno više put bordoležkom kašicom, a jedan put plavom vodom sadržavalo po litri 0·1 miligram bakra; dočim u vinu od grožđja škropljena dvaput plavom vodom bilo je po litri 0·05 miligrama bakra. Kako vidite 1 deseti dio, ili 1 stoti dio ili 5 štotih diela miligrama bakra u litri vina, to je toliko koliko ništa. — Müntz, Rabault, Zacharević, Massol, Carles, Ravizza, Crolas i Raulin, Lafitte i drugi kemičari koji su analizovali vina od grožđja škropljena raztopinom od modre galice posve su istoga mnienja, te nijedan od njih nije našao u litri vina više od 0·1 miligrama bakra. Dr. Galippe u „Annales d' hygiène publique, 2.e série 1878, t. L. p. 428, u članku „De l' usage des vases culinaires en cuivre" piše doslovce: „Bakrene soli, u teoriji mogu biti otrovne u velikoj mjeri, u bitnosti ali nisu poništo otrovne, jer su toliko emetične, da bez dvojbe prouzroče bljuvanje, te su tako antidote same za sebe. A u maloj mjeri nisu poništo štetne". — Za dalji dokaz može se navesti što Dr. Dumoulin reče u „Academie de médicine de Belgique" u Bruxelles u sjednici od 26 prosinca 1885. On reče: „Nepobitna je istina, o kojoj su se uvjerili svi oni, koji su sami izveli temeljitih kušnja, da bakrene soli u maloj mjeri nisu poništo škodljive zdravlju ljudskome".

### B. Nova pitanja.

*82. Kako se vari iz kožarskih odpadaka klija? Kako bi se inače mogli unovčiti rečeni odpadci?*

*N. P. u D. Z. (Kranjska).*

*83. Ljetos, radi mildewa i radi zlih vremena neće grožđje dozrieti podpuno, te će i mast i vino biti kiselasto. Molim vas može li se kako oduzeti vinu suvišna kiselina? Usljed oduzimanja kiseline trpili dobrota ili tečnost vina?*

*A. K u P. (Zadar).*

*84. Imali koji stroj, s kojim bi se moglo na brzu ruku navrćati naše loze na amerikanske, koje odole filokseri?*

*I. S. u K. (Hrvatska).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.*

*P. n. čč. gg. Šeman I. — Čitaonice - Imotski i Stari — Cerovsky I. K. — Šarić M. — Omašić Dr. J. — Gabrić pop J. — Vukajlić S. — Burić M. — Antićević I. — Matešan A.*

*Č. g. Antićević J. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca buduće god. 1890.*

*— Č. g. Cerovski I. K. — Broj 11 i 13 poslali smo vam na novo.*

*— Č. g. Šeman J. — Ona osoba bila je odlučila doći tamo, nego je početkom rujna oboljela.*

*— Č. g. Batinić S. — Usljed vaše dopisnice poslali smo vam opet broj 14.*

*— Č. g. Ramadanović M. — 1 vami broj 13 i 14.*

*— Č. g. Barbalić I. — Izpravili smo. Da ste nam zdravo!*

*— Č. g. Ivičić A. — To su posljedice nesretnih današnjih socijalnih odnošaja. Zakonu je sve dozvoljeno, a raja plaća. Kad vas ima više voljnih pošteno raditi, složite se protiva jakom. Dva loša ubiše Miloša!*

*— Č. g. Novak S. — Onaj vaš suimenjak piše se Nowack, a stanuje u Beču. Njegova Paternoster-Erbse, koja kažuje vrieme i promjene vremena zove se znanstveno* Abrus peregrinus, *a raste na Korsici i u Tunisiji.*

*— Č g. Petković S. — Do danas nismo još primili one novce.*

*— Č. g. Gorinčić M. — O ovom predmetu bilo je opetovano put govora u našem listu, a mi nemamo običaj opetovati bez potrebe.*

*— Č. g Jerič T. Uzmite polovicu jedne vrsti, a polovicu druge.*

*— Č. g. Marković I. — Broj 9 i 12 poslali smo vam na novo.*



 Brzotiskom „Narodnoga Lista".

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 19

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba u Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu.
*Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Listopada 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Listopada 1889.

## O ljetošnjoj jamatvi.

Svi se još dobro spominjemo, da je u proljeće vladalo hladno vrieme, te da je sve bilje kasno protjeralo, a osobito kasno vegetirale su loze. — Za loze možemo dapače kazati, da su baš zaostale u tjeranju.

Za zlim proljećem hrdjavo ljeto, te nam je svima još u pameti kako je kiša za kišom padala, kako je za nevremenom dolazilo zlo vrieme.

Kiše i nepogode pomogle da se razsije i da se razvije mildew (Peronospora), i on ti zarazio sve vinograde i okužio sve lišće.

Od mildewa osakaćeno lišće, u kojem loza diše i u kojem se uz prisutnost sunčana svjetla priugotavlja sva ustrojna hrana, ili je poodpadalo ili je u njemu poremećeno djelovanje, pa opet nije grožđje moglo dozrievati. Jer ½ lista, ¼ lista ili 10 listova na jednoj lozi nemogu da izrade toliko ustrojnih tvari, koliko izradi 100 ili više listovâ, kojimi se loza zna obično nakititi.

I toplina nas je ljetos izdala. One sparine i vrućine, koje smo mi drugih godina imali u ljetno doba, ove godine nismo imali.

Drugih godina odmah početkom lipnja kaživao bi toplomjer 30° do 32 Celsiusa, pa bi postepeno rasla toplina, tako da bi toplina u srpnju i u kolovozu mjesecu porasla na 34°-35° i ćak 36° Celsiusa. Ljetos toga nije bilo, samo jednoga dana u lipnju mjesecu kazivao je toplomjer 35·5° C, ali je zato sutra dan bio pao na 17°. I onog dana mogli bi reći da je prestala sparina ljetna, jer kroz vas mjesec srpanj nije se toplomjer više digao preko 30° C., a u kolovozu pokaživao je samo dva puta 30·5° C.

Ovo neobično blago ljeto uplivalo je na vegetaciju u obće, a napose bilo je uzrokom, da je i grožđje zaostalo u zdrienju ili bar da nije redovito dozrievalo, kako drugih godina.

U rujnu udarilo takodjer hrdjavo vrieme, ljudi se preplašili pa se latili trganja, bez da su izpitali dali je grožđje zdrelo ili ne.

A da grožđje nije dozrelo premda smo u sred jamatve dokazati će sadržina sladora nekih glavnih vrstih grožđja.

Grožđje je potraženo dne 20 rujua, te je grožđje sadržavalo:

| | | | |
|---|---|---|---|
| *a)* | od Babića | 16·00 | po sto stadora |
| *b)* | „ Bračke | 17·50 | „ „ „ |
| *c)* | „ Crnca | 16·60 | „ „ „ |
| *d)* | „ Kuča poljaka | 17·50 | „ „ „ |
| *e)* | „ Lasine | 22·50 | „ „ „ |
| *f)* | „ Maraškine | 20·00 | „ „ „ |
| *g)* | „ Plavine biele | 19·00 | „ „ „ |
| *h)* | „ Plavine crne | 16·80 | „ „ „ |
| *i)* | „ Pljuskavca | 16·00 | „ „ „ |
| *j)* | „ Puljizanca debita | 17·50 | „ „ „ |
| *k)* | „ Ruževine | 16·20 | „ „ „ |
| *l)* | „ Sipaline | 17·00 | „ „ „ |
| *m)* | „ Trebljana | 19·50 | „ „ „ |
| *n)* | „ Viške | 19·20 | „ „ „ |
| *o)* | „ Zadarke | 18·10 | „ „ „ |

Kako se iz ovih brojka razabire dana 20 grožđje nije bilo još zdrelo, a nevalja zaboraviti, da je za kušnje bilo izabrato najzdrelije grožđje.

Drugih godina za trganja lošije vrsti grožđja sadržavale su najmanje 20 po sto sladora, a osrednji mast sadržavao je 22 i 23 po sto sladora, dočim bi bolje vrsti masta sadržavale 24 i 25 po sto sladora a mast od maraškine, lasine i vugave po 27 do 29 po sto sladora.

Ljudi su zaprišili trganjem bez pravog razloga, jer hrdjavo vrieme, niti ova neobična studen nemogu da traju dugo. Pa za hrdjavim vremenom krenuti će liepo vrieme, a jedan sami liepi, topli i sunčani dan u jeseni čini da poraste slador u grožđju za jedan postotak.

Nećemo nabrajati posljedice, recimo ovog prenagljivanja, nego ćemo zaključiti, preporučujuć gospodarim, da si ne griju uši, i da se rieše brže vina, jer čim prije, tim bolje.

## O izboru čepova od pluta i o načinu priredjivanja istih prije porabe.

Svi novovjeki izumi za začepljivanje staklenica nisu uspjeli da nadoknade čepove od pluta. — Čepovi od pluta su i dan danas bez svake sumnje najbolje i najsigurnije sredstvo za začepljivanje staklenicâ.

Svakoga dana troši se sve više čepovâ, pa je radi toga pluto redje, i čepovi skuplji.

Čep je tim bolji, čim on može bolje i podpunije začepiti, ali u istom razmjeru biva i skuplji.

Nevalja s toga štediti pri nabavi čepova, loš, hrdjav čep nije za ništa, a novac potrošen za dobar čep uvjek je dobro potrošen.

Ako je staklenica začepljena dobrim čepom, a u njoj vino zdravo, zdrelo i stalno, ono se neće nigda pokvariti, dočim se i dobro vino išteti u staklenici začepljenoj lošim čepom.

Šuplji čepovi, oni u kojih imade puno praznina, ali se crno mrve nevaljadu. Kad se kupuje čepove valja ih uvjek izbirati, te ih nekoliko razrezati da se vidi kakovo im je srdce.

Dobar čep od pluta jeste vas od jednake gustoće, kao da je od sira, na njemu nema pukotina, ni velikih lukanja, a žilav je i zrnast na opipu. Ako se po dobrom čepu udará prstom ili ključem onda se čuje zdrav, jasan zvuk.

Pluto pravi se od kore od jedne vrsti hrasta, koji žive u južnim predjelim. Ono s toga sadrži mnogo izvadivih tvarih, koje su topive u vodi. Ove izvadive tvari su žuke (gorke), trpke, te tangaju (maste) crno smedje; ako s jednim neizluženim plutovim čepom začepimo

## PODLISTAK.

### Zašto su često neplodne loze, koje se goje pokraj stanova?

Nema gospodara, koji ako ima pokraj stana dvorište da neće u kojem čošku zasaditi lozu, e da je uzgoji na odrenu.

Obično se u tu svrhu sade plemenitije vrsti loze, kao cibib, muškat, maraškina, rumanija, biela i crna krivača, itd

U dvorištu zasadjene loze, ako im se zemljište dobro priredi uspjevaju iz početka bujno, i prvih godina rode obilno, i velikimi grozdi, nu kašnje postanu ne rodne, grozdovi bivaju sve manji i sve redji, najzad mjesto grozdova radjaju čehuljicam, a nakon nekoliko godina ne radjaju po gotovo ništa.

Nerodovitost lozâ uzgojenih na odreni pokraj stanova tumače gospodari na razne načine, ali veći dio njih tumače nerodovitost time što su prijatelju ili susjedu darovali par ključeca od isto loze, da ju zasadi i razplodi. Da je ovo tumačenje krivo, i da nema nikakovog temelja zna svak, koji hoće da i malo ozbiljno misli, jer svak vidi da se na isti način razplodjivaju i druge vrsti loza, da se je na isti način i ona loza razplodila, pa da se ključicam, šibam ili vriežim razplodjiva mnogo drugo drveće.

Razni mogu biti uzroci nerodovitosti jedne loze. Ajdemo, da ih vidimo.

Najpre valja da gospodar pazi u kojem mu je položaju zasadjena loza, dali prama jugu, prama jugoistoku ili prama jugozapadu, jer ostali položaji nisu prikladni za lozu ni na južnim stranama, a od navedenih položaja, opet je najbolji južni.

Zatim valja da gospodar iztraži, dali je vrst dotična prikladna za odrenu. Za odrenu su prikladne samo rane plodovite vrsti loze, kasne vrsti i nerodne vrsti nisu prikladne za gojitbu na odrenu. Dali je zemlja u kojoj se je zasadila loza prevlažna, ili da nije preveć sabita, da nije gnjilača ili preveć mastna.

Loze, koje su zasadjene u mastnoj, tustoj ili prevlažnoj zemlji tjeraju prebujno, matraci su im dugi, puni velikog lišća. Na pručn takovih loza koljenci su dugi, pupovi riedki, a jer loza obilno i do kasna tjera pupovi ne dozriju, pa sliedeće godine nemože da bude ploda.

Gdje su loze na gusto zasadjene ili gdje su na gusto gojene, pa pune matraka i lišća, tu loze takodjer ne rode. Guste loze, bilo da ta gustoća dolazi od nasada, od velika broja matraka ili od brojna lišća neimadu dosti zraka, ni svjetla, ni sunca, koji su čimbenici neobhodno potrebiti za dozrievanje drva i plodonosnih pupovâ. Toplina, koja je jedan od glavnih uvjeta rodovitosti, slabo je djelatna kod gustih loza, jer veći dio loze ostaje u sjeni.

Pošto je, kako smo vidili glavni uzrok nerodovitosti taj, što drvo i pupovi ne dozriju, valja takove loze čuvati od prozebe. One se u tu svrhu zastru zimi slamom ili gnojem oko panja. Običaj, koji vlada u nekim mjestim, da se takove loze povale i da se zastru gnojem nemože se preporučiti, jer nezdrelo puplje posve lako izpljesnivi i pregnjije u gnoju, ako je baš nužda da se zaštite, onda je najbolje omotati ih slamom.

Neplodne loze, gojene na odreni, natjerat će se na plodovitost ako se budu često pljevile, ako se bude kidalo zapirke, i vrhove mladica, ako se bude proredjivalo lišće i ako se u ljetno doba budu obrezale od sve guste i suvišne zeline.

L.

staklenicu, pošto vino dolazi u doticaj sa čepom, ono raztopi one izvadive tvari, poprimi gorak, trpak tek, i promjeni svoju boju.

Čepove od pluta valja izlužiti pred porabom. U tu svrhu se kuhaju u vodi, pa kad voda pocrni, onda se ona izmjeni i nastavi se to kuhanje, dok voda ostane za kuhanja nepromjenjena t. j. sasvim čista.

Ovako izluženi čepovi ne samo što nemogu da uplivaju na promjenu boje vina u staklenici, ali nemogu da mu priobće nikakav neugodni tek, ni trpkost.

Čepove pred porabom valja omekšati, u tu svrhu rabi se para, ili se pak čepovi kuhaju u vodi, ili u vodi razblaženoj sa nešto vinovice ili sa nešto sumporove kiseline. Mnogi kuhaju čepove u vinu, i to je dobro, ali je skupo i suvišno.

Čepove, koji se neće odmah rabiti valja čuvati na suhu i zračnu mjestu, jer na vlažnu mjestu, gdje nema promahe posve lako izpljesnive.

A. Z.

### Novi način sušenja kobasica i mesa.

Mnogi neće da prave kobasice ni da sole i suše meso i slaninu, jer im je dosadno sušenje na dimu. Mjesto da se rečene stvari suše na dimu, kako je dosad običaj bivao, počeše u novije doba vrlo dobrim uspjehom močiti u stanovitu raztopinu. To močenje mesa, slanine i kobasica u raztopinu zovu mokro kadjenje.

Za 120 *k/g* mesa, butina (šunke, pršuta), slanine ili kobasica uzimlje se 1 *k/g* čadje i 20 četvrta vode. Čadja mora da je od drva, ako se je na ognjištu ili štednjaku gorilo kamenog ugljena (rude), onda takova čadja ne valja, ona mora da je postala od dima od drva.

Čadja se razmuti u vodi, pa se ukuha na polovicu t. j. da izpari polovica vode. — Kad uzvarak podpuno ohladi, ona se prociedi na platno, pa mu se doda 2 do 3 rukoveti kuhinjske soli. Ovim je stvar gotova, pa se može u izvarak što se hoće. Male kobasice moče se $^1/_4$ sata, krvavice $^1/_2$ sata, divenice $^3/_4$ do 1 sat. slanina moči se 6 do 8 satih, a butine (šunke) 12 do 16 satih.

Poslje močenja dolazi sušenje, koje se najbrže i najbolje obavlja na zračnu i suhu mjestu.

Na ovaj način posušene kobasice, slanina, meso ili butine (šunke) puno su tečnije nego one posušene na zraku, a postupa je puno brže i puno jeftinije.

F. Z.

## Vinska kvasina.

Naši stari pravili su kvasinu ljevajuć vino na maticu u stari sud od kvasine. Taj način je dobar, kad se ima vremena, da se čeka da se kvasina napravi, i kada je matica zdrava. Nećemo navadjati one načine pravljenja kvasine sa čorbom od makeruna niti druge još manje čiste načine, nego ćemo navesti, da sada mnogi prave vinsku kvasinu prelievanjem na brzu ruku. I taj način ima svoje mane, biva da se na taj način gube svi miomirisni djelovi kvasine, što daje vriednost i prednost vinskoj kvasini.

Pri pravljenju vinske kvasine čistoća je glavna stvar, a onda, da se u kvasini po mogućnosti sačuvaju sva dobra svojstva vina.

Ta se svrha postizava, ako se pravi vinska kvasina po naputku Lerscha, biva da se uzgaja kvasinova matica (*Mycoderma aceti*) t. j. kvasinova gljivica.

Kvasinova gljivica uzgaja se najlaglje ako se u jednoj posudi od porculane ili od stakla ugrije nešto zdrava vina do 60 ili 70° Celsiusa, pa to vino pomješa sa isto toliko kvasine, onda ta smjesa lije na zdjele ili plitice (od porculane) pa čuva na toplu mjestu n. p. u izbi ili u konobi.

Nakon malo vremena, obično nakon 24 do 36 satih vide se na površini tamne pjege, koje se brzo povećavaju, te je za kratko vrieme sva površina biti zastita, kao jednom tankom koprenom. Ova koprena sastoji se od množine klica (fermenta) od kvasinove gljivice. Ako se uz ove tamne pjege opazi i bjelkastih, onda je to znak da se je uz kvasinovu gljivicu nasela i vinska gljivica (*Mycoderma vini*), pa takova ne valja. Tekućinu s' ote plitice ili zdjele valja proliti ili prokuhati. Dobra je i valjana samo ona na kojoj je koprena bez bielih pjega, biva samo od kvasinove gljivice.

Vino od kojeg se ima praviti kvasina metne se u široku a plitku posudu, najradje u badnje, tako da je površina što moguće veća, pa se uzme jedna plitica sa tekućinom na kojoj se je napravila koprena samo od klica vinske gljivice, pa se plitica pomnjom uroni u vino, ali se pri tom tako postupa, da ona koprena ostane plivajuća na površini vina.

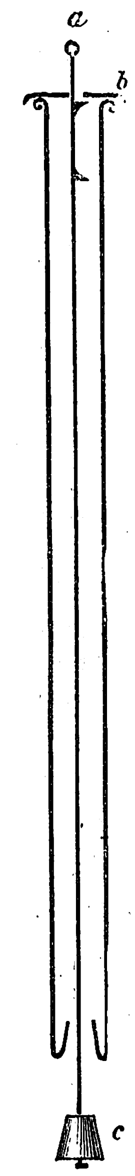
Kvasinova se gljivica tako brzo razplodjiva na površini vina, da kroz 24 sata zastre svu površinu. Ako je u prostoru u kojem se nalazi vino toplina barem od 20° C., onda vinska gljivica biva tako djelatna da u 8 danâ pretvori sve vino u kvasinu.

Kvasina se onda otoči ako se ima još vina za pretvoriti u kvasinu, onda se ne otoči sva kvasina iz posude u kojoj se je napravila, nego se ostavi za 3 ili 4 prsta, onda se lieva vino pomnjom, tako da ona koprena od kvasinove gljivice ostane opet na površini, pa opet za 8 dana pretvori vino u kvasinu.

### Kako da se popravi tuhljivo ili pliesnivo sieno.

Od krme u obće, a osobito od siena visi blago, koje je temelj svakome dobrome gospodarstvu.

Mnogo se put dogodi, da sieno ili s jednog ili s drugog razloga postane tuhljivo ili pliesnivo. — Dosad se je takovo sieno računalo kao propalo, te se je rabilo samo za stelju, ali u novije doba našli su englezi način, kako da poprave tuhljivo sieno.




Slika 39. *Sprava za kušnju žeste (otvorena).*

Tuhljivo sieno popravlja se vodenom parom, koja ima svojstvo da digne sienu tuhljiv vonj.

Kad se ima popravljati tuhljivo sieno, zavuče se u stog siena više cievih, koje su providjene luknjami. Jedan kraj od ovih cievih spoji se kotlom, u kojim vrije voda. Para koja se razvija vrienjem prelazi kroz cievi u stog siena. Vodena para mora da ima 3 do 4 atmosfere snage, a valja da za 12 do 24 sata neprestano prolazi kroza sieno.

Na ovakav način popareno sieno poprimi sasvim drugo lice, reć bi da u njemu nastane neko novo vrienje, a što je glavno, izgubi onaj neugodni vonj od tuhljivosti.

Goveda i konji rado jedu na navedeni način popravljeno tuhljivo sieno, dapače im se i zdravo sieno više mili, ako se popari.

Grjehota da ovaj način nije nešto praktičniji, jer ga za sad mogu uporabiti samo oni koji imadu parni kotao, i koji su u stanju nabaviti cievi potrebite za vodjenje pare u stogove tuhljiva siena.

### Deset zapovjedi o razašiljanju divljači.

1. Divljač, koju ubiješ ili uloviš, moraš odmah razutrobiti, inače mogla bi ti se za nekoliko satih usmrditi.
2. Izvadi crieva i sve utrobe, dapače i dušnik.
3. Prije nego li razašalješ divljač moraš, da se ohladi ili da se smrzne, inače biti će sluzava, brljat će lako i lako će se usmrditi.
4. Radi lagljeg prenosa priveži sve četiri noge skupa, jer drugog omotaja dlakova divljač ne trebuje, dapače je na daljem putu omotaj od štete.
5. Zecove i kuniće valja odrieti prije nego li se pošalju na put, pa ih privezati šest a šest komada na štapove. Samo u zimsko doba ili na zahtjev primaoca šalju se zecovi i kunići u koži.
6. Perjatu divljač, kao jarebice, kokošice itd. valja odmah razutrobiti i izčistiti.
7. Ne pritiskaj jako perjatu divljač, niti ju razašilji svježe. Rado pričekaj, da se krv izciedi, te da se unutarnji djelovi posuše od sukrvice.
8. Peradi mora da je i perje suho, pa se komad po komad zamota u suhoj čistoj hartiji, a onda 6 ili 12 komada skupa u laki košić.
9. U košiću izmedju divljači ne stavljaj ni slame ni siena, ni išta drugo izim hartije, sienom dozvoljeno je samo izpuniti praznine u košiću.
10. Najlaglji način ražasiljania divljači jeste poštom, samo što nevalja zaboraviti na tovarnom listu najtočnije označiti broj glava ili komada koje košić sadrži, te njihovu težinu.

## SVAŠTICE.

**Da ruke ne pucaju u vodi.** Poznato je da svim onim, koji rade u vodi, a osobito praljam, ruke posve lako izpucaju, navlaš u zimsko doba. Kada zimi koža izpuca na rukuh naprave se rane, koje u zimsko doba težko zarastu, pa je onda dotična osoba nesposobna za svaku ozbiljnu radnju. Da onim, koji rade u vodi ne izpuca koža na rukuh ima posve jednostavno obranbeno sredstvo. Dan pred radnjom u vodi, dosti je da se nataru ruke sa vinovicom (alkoholom) u kojoj je raztopljeno omorikove smole. Koža na ovako natarenih rukuh neće izpucati.

**Crikvenica i kopriva za čišćenje stakla.** — Poznato je da stakleno posudje porabom postane žutkasto, pa da se neda izprati ni u sto vodâ. Ako hoćemo da stakleno posudje dobro izperemo a da ono bude čisto i prozirno kao voda, valja da ga izperemo, pomoću crikvenice (gominjač) ili koprive. U tu svrhu ubere se crikvenice ili koprive, pa se stisne u loptu, te natire staklo. — Ako s prvog puta ne postane staklo posve čisto opetuje se radja par puta.

**Pljesnivu i upaljenu zob** čisti se drvenim ugljenom. Ako zob nije bila dobro posušena ili ako sačuvana na vlažnu mjestu, ona se lako upali ili izpljesnivi. Takovu zob neće konji da okuse, premda je puna hranive vriednosti. Ta se zob dade izliečiti, odnosno može joj se odstraniti duha (vonj) po pliesnu ili od upale, ako se na svako 24 litra takove zobi pomješa jedan litar drvena ugljena (ćumura) u prahu. Ugljen ostane pomješan sa zobi 8 do 14 dana, onda se prosije pa je zob zdrava i konji će ju jesti.

**Krzno i krznena odjeća** čisti se i obnovljuje pomoću plievi ili pržine. Krzno koje se je puno rabilo ili je dugo ležalo izgubi svoj sjaj, postane mastno i nekud kao puno vlage. Ako se popari plievi ili ugrije pržine, pa takovom poparenom plievi ili ugrijanom pržinom natare krzno ono postane kao novo. Poparena plieva diže laglje mastne djelove, ali se pržinom lagље radi.

**Kocelj proti gusjenicam.** Ima voćnih stabalâ, kao bajame, ogroždje, ribizel itd. koje mnogo trpi od gusjenica. Te gusjenice, kako što i côr (aphis) dadu se lako uništiti pomoću kocelja (alaun). U tu svrhu raztopi se kocelja u vreloj vodi, pa kad se raztopi, ohladi, razblaži se čistom vodom, pa škropi ona mjesta, koja su napale gusjenice ili uši (côr = aphis).

**Ne zagaseno vapno, sredstvo da krumpiri ne gnjiju.** Krumpiri posve lako gnjiju osobito, ako se dobro ne provjetre prije nego li se pospreme ili ako se čuvaju u konobi, u kojoj vlaga nije stalna, nego se mienja vremenom ili ako su bolovali od gnjiloće (Peronospora infestans). Vapno proti gnjiloći rabi se kako sliedi. Metne se u jednu vreću ili u jedan koš nezagasenog vapna, pa se smjesti tako, da kad se posprеme krumpiri vapno ostane usried kupa

krumpira. Ako je kup velik onda se vapno postavi na više mjesta. Ne zagaseno vapno upija vlagu, i tako prieči da krumpiri pregnjiju. U ovu svrhu rabi se vapno u komadu, pa se može staviti izmedju krumpira i bez da je u vreći, samo ako se odieli slamom ili granjem, e da ga krumpiri nedotiču. Kad se krumpiri potroše može se vapno rabiti u razne svrhe.

**Kako se tuste kokoše.** Tko hoće, da kokoše na brzo natusti, valja da ih drži na čistu mjestu, gdje im je malo prostora i malo svjetla, a samo jedna priečka na kojoj će stajati, tako da mogu slobodno jesti, ali da nemogu skakati, kako ih je volja Onda valja da ih svaka dva sata hrani ječmenom krupicom, umješenom slatkim mliekom, a da im ne daje ništa piti. U 12, najkašnje u 20 dana natustit će se kokoši, da je stvar nevjerovatna.

**Krvljenje obustavlja se na brzu ruku,** pa sve da je jako, ako se pamuka (vatta) umoči u toplu vodu, pa onda s njim obvije rana iz koje krv teče. Dok se ne kuša ne vjeruje se kako se brzo obustavi krvljenje. Ovaj isti učinak, ne pravi pamuk, ako je namočen u hladnoj vodi. Ako će pamuk obustaviti krvljenje mora da bude namočen u toploj vodi.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Magersteinova sprava za uzimanje vinovice za kušnju**, slika 39 i 40. Usljed novog zakona na žestu, svakog se mjeseca ima preračunati množina žeste u sganičaram, nesamo, nego svaki put financijalna vlast ima da previdi, kad se žesta iz zganičare prenaša u slobodne magaze, bud se ima uvjek preračunati ona množina žeste, koja je obterećena potrošarinom.

Pri predaji žeste ne samo da se mjeri po objemu, ali i po žestini odnosno po stupnjevim alkohola koje sadrži. Ovaj zadnji način mjerenja snage alkohola uveden je, da se stane na kraj zloporabam, koje su se sgadjale u slobodnim magazam, biva da bi podkupljenici ili lupeži uza sve carinarske pečate iztočili žestu, a dolieli vode.

Danas uprava slobodnih magaza nesamo da je odgovorna na količinu žeste koja joj se preda, ali i za njenu snagu.

Nema sumnje da žesta stajanjem gubi svoje snage, ali nigda u onoj mjeri kako se je to prikazivalo. Velika razlika u snagi žeste išla je uvjek na štetu producentâ.

Usljed opetovanih tužba odlučilo je ministarstvo financija, da sastavi neki obći način postupanja usljed kojeg nebi se opažavale one velike diferencije, koje su proizticale po svoj prilici od tud što bi se za kušnju žeste jedan iztočio malko niže a drugi malko više, te bi se na taj način imalo žeste razne žestine napram tomu dali je odozdol ili odozgor iztočena.

Kod nas pri opredjelivanju snage žeste iz jednog suda, mjerila bi se snaga žeste, pa bi se pomnožilo sa stupnjim po hektolitru, onda bi se i jedno i drugo sbrojilo, hektol. stupnji pomnožili su 100, pa medjusobno razdielilo. N. pr. da su tri bačve, jedna od 700 litara sa žestom u snazi 80%, druga od 500 litara sa žestom u snazi od 82%, a treća od 800 litara sa žestom u snazi od 85%.

Bačva I od 700 L. à 80% žeste = 560 het. stup.
„ II „ 500 „ „ 82 „ „ = 410 „ „
„ III „ 800 „ „ 85 „ „ = 680 „ „
2000 L. žeste sa 1650 hekt. stup.
1650 + 100 = 165,000
165,000 : 2000 = 82·5% žeste.

Ovaj broj predstavlja srednju snagu žeste u bačvama.

Ovaj račun može da bude samo onda točan, ako je žesta koja se je uzela za kušnju predstavljala doisto srednju snagu rakije u pojedinoj bačvi, no ako žesta nije predstavljala sredn u snagu, onda ni račun nemože biti točan.

Prof. Magestein je izumio spravu, koju naša slika 39 i 40 predstavlja, a kojom se može iz svake bačve izvaditi do litar žeste iz svih slojeva bačve, jer ona može da jami jedan litar, može kroz vranj u bačvu, a dade se dok je u bačvi zatvoriti i otvoriti.

Ta sprava je sasvim jednostavan prazan valj, kroz koji ide držak za čep, koji se može odozgor začepiti i odčepiti. Slika 39 predstavlja nam spravu odčepljenu, a slika 40 začepljenu Kad je praviti kušnje onda se iz svake bačve izvadi žeste tri puta t. j. tri mjere pa se onda pomješa sve skupa, izmućka a onda mjeri snaga. Sprava je tako gradjena da se s njom može vaditi žesta iz svih slojeva bačve velike do 7 **hektolitara.**

## Gospodarske Viesti.

Studeno, vlažno vrieme, obilne kiše, a mjestimice i krupa naniele su puno štete po vinogradima. Skoro nam se iz svih kotara tuže, da se je počelo prerano trgati, da groždje nije bilo još dozrelo, ali je bio red trgati, da se sve ne izgubi. Pošto masti neimadu običnе slatkoće neće ni vina biti obične jakosti. I u Hrvatskoj i u Slavoniji je grožđje znatno zaostalo u zdrienju, tako da će težko biti moguće započet trganjem prije 15 listopada.

* * *

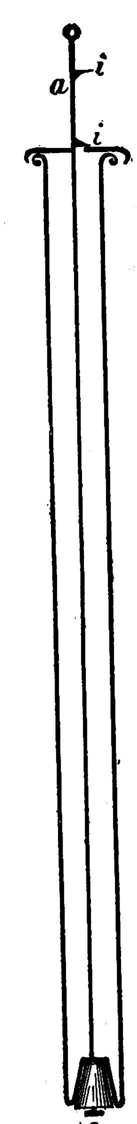
Pišu nam iz Selaca na Braču, dne 20 rujna, da se od par dana trga s reda, a da će ljetina preko svakog očekivanja biti dobra, osobito u pogledu vrsti, jer je grožđje zdravo i zdrelo. Ni ciene neće biti visoke, pa bi trgovci mogli lako pazariti. Prama lanjskoj, koja je bila obilna, ljetos biti će dobre tri četvrtine ploda.

* * *

Viesti iz Tirola, iz Štajerske, iz Primorja, glase da je i na onim stranama ljetos sa grožđjem kako kod nas.

* * *

Ništa bolji glasovi ne dolaze iz Italije i iz Francuske glede zdrelоće grožđja, i kod njih je grožđje ljetos zaostalo u zdrenju, ali je sasvim zdravo, jer su ga oni branili od mildewa škropljenjem sa modrom galicom.



Slika 40. Sprava za kušnju žeste (zatvorena).

* * *

Zatvorena je sjajnom svečanošću gospodarska izložba u Osieku. Izložba je izpala puno bolje i puno ljepše nego li se s početka mislilo, a i broj posjetitelja bio je daleko veći nego li se je izčekivalo Mnogi su radili, da izložba izpane što bolje, ali najviše i baš neumorno radio je tajnik slav. gospodar. družtva gosp. G. pl. Ilijić, i njega ide najveća zasluga.

* * *

Mnogi su se ljetos uzvrpoljili i drže vinu cienu visoku. Onako visokim cienam nema baš nikakovog temelja. Ljetos su vinogradi svagdi prilično rodili, a vino nije nigdje od najbolje vrsti, pa ga valja brzo popiti, da se ne prevrne.

* * *

Izvoz zemaljskih proizvoda u Rusiji godine 1888 iznio je 727·14 miljuna forintih, a uvoz 332·29 miljuna forintih, višak izvoza iznaša dakle 394·85 miljuna forintih.

* * *

Na učiteljskoj školi u Beogradu predavati će se ljetos poljodjelstvo deset satih na nedjelju. Podučavanje biti će praktično.

* * *

U Dalmaciji bilo je ljetos t. j. 1889 god. 11 postaja za oplodjivanje konja. a u Istri 9. Za tih 11 postaja u Dalmaciji bilo je na razpoloženje 22 pastuha (angira), koji su naskočili odnosno oplodili 701 kobilu, t. j. svaki pastuh naskočio je 32 kobile. U Istri za 9 postaja bilo je na razpoloženje 28 pastuha, koji su naskočili 825 kobila t. j. svaki poprieko 29 kobila. U cislajtaniji za 488 postaja bilo je na razpoloženje 1691 pastuh, koji su naskočili 81.791 kobilu t. j. svaki poprieko 48 kobila. Česka u svemu prednjači, na 132 postaje bilo je 506 pastuha, koji su naskočili 25,458 kobila t. j. poprieko svaki 50 kobila. — Moravska dolazi odmah za Českom, u Moravskoj je 279 pastuha naskočilo 15 186 kobila t. j. svaki poprieko 54 kobile.

* * *

Kroz prvih šest mjesecih t. g. 1889 uvedeno je u Inglešku jaja u vriednosti od 1,542,113 sterlinga. A svaki šterling ima više od 11 forintih. Veći dio tih jaja uvadja se iz Francuske.

* * *

Magjarska vlada zabranila je prodaju i da se jede meso ili slanina od onih svinja, koje su bile utovljene mesom od poskapalih konja.

* * *

Od godine 1880 do 1887 sklopilo se je u Francuskoj 8½ miljuna kupoprodajnih pogodba zemljištnog posjeda. te se je usljed toga promjenio vlastnik na 15,500 000 hektara zemlje Ove se promjene mogu na dva načina tumačiti: ili su posljedica sve više razvijajućeg se obrta ili pak padanja ciene plodina.

* * *

U Švajcarskoj proizvedeno je 1888 godine 12 miljuna kilograma sgušćenog mlieka. Sgušćeno mlieko sadrži 39½% sladora, te je za priredjivanje rečenog mlieka potrošeno 4,740,000 kilograma sladora.

* * *

Ovih dana biti će objelodanjeni zaključci medjunarodnoga sastanka obdržana dne 16 kolovoza t. g. u Parizu, kojih će se svaki morat držati pri analiziranju vina.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*82. Kako se vari iz kožarskih odpadaka klija? Kako bi se inače mogli unovčiti rečeni odpadci?*

*N. P. u D. Z. (Kranjska).*

Nije nam poznato da bi se kožnati odpadci mogli drugčije upotrebljavati nego za pravljenje klije. Odpadci od telećih i ovčijih koža daju bolju kliju od odpadaka od konjskih koža ili koža drugih kopitara. Klija od odpadaka od konja je lošija i tamnija. Klija se pak pravi kako sliedi: Odpadci od kože drže se 12 do 24 satih u vodi, onda se izvade, metnu u košare da se izciedi voda, pa onda se metnu u vapneno mlieko ili kašu od vapna, drže se u istoj nekoliko dana, pa se izvade, izciede, dobro properu u vodi, a napokon posuše. Vapnenje odpadaka, odnosno močenje u vapnenom mlieku jeste od velike važnosti. Čim dulje i bolje djeluje vapno na odpadke, tim se dobije manje klije, ali je ona puno bolja. Osobito se preporuča dobro ovapniti one odpadke, koji sadrže puno tusta, jer vapno veže tustilo. Kad su odpadci ovako priredjeni, onda neostaje nego pravljenje klije. Pri tom se postupa na dva načina, a to zavisi dali su odpadci posve suhi ili su samo prosušeni. Ako su odpadci od kože samo prosušeni, ali još kao mesnati i vodni, onda se metnu u jedan badanj ili vidro i poliju se friškom čistom vodom, da ih dobro oblija. U vodi ostanu odpadci 12 satih, a onda se metnu u koše da se izciedi voda. Izperu se onda dobro u vodi, dok nestane i tragovâ vapna, izciede se opet, pa drže za nekoliko satih na kupu, pa se onda kuhaju. Kuhanjem počimlje se obično iz jutra. Kotao je od mjedi ili od goždja, radje širok nego visok, a providjen je na dnu sa ciēvi za otokanje klije kad se izkuha. Izim toga po vrh dna imade jedno drugo dno od drva, e da odpadci ne zagore. — No, u istu svrhu može se metnuti slame na dno kotla. Kotao jami preko 1000 litara. — Ako su odpadci svježi i mokri, onda se metne na dno kotla nožica, žila itd., pa onda jedno 200 kilograma odpadaka od kože, a na ove jedno 450 litara čiste vode. Ako su odpadci od kože suhi, onda se na 200 $k/g$ odpadaka hoće 750 litara vode. Sad se loži vatra pod kotao, dok uzavre. Kad uzavrije drži se neprestano u vrienje dva sata vremena ako su odpadci bili suhi, a jedan sat vremena ako su odpadci svježi. Da je izkuhano zna se po kušnji, u koju se u svrhu izvadi malo tekućine iz kotla, metne se na plitcu, pa se nakon malo vremena sgusne i dade se dignuti iz plitice, to je znak da je klija izkuhana. Izkuhanu kliju otoči se kroz platneno sito u podstavljenu posudu, da se otaloži i izbistri. Ne otoči se iz kotla s jednog puta, nego po 60 do 100 litara klije, ili se pak otoči sve, ali se onda hoće više posuda. Kad je klija bistra, onda se otoči u posude. U kotlu preostalim kožnatim djelovim dolije se nešto vode, pa se opet kuha i opet dobiva klija, ova se radnja još jednom opetuje, a i za treći odnosno za četvrti se put kuha da se dobije klijasta voda, koja se pak rabi pri drugom kuhanju. Pri četvrtom kuhanju ostataka odnosno odpadaka dolije se samo toliko vode, da oblija odpadke za 60 do 90 $m/m$ Za čišćenje klije kad je kuhana rabi se kocelj (alaun), i to za 100 $k/g$ klije, 1 do 2 $k/g$ kocelja, kojeg se raztopi ili izkuha u 25 $k/g$ klije, tekuće kako dolazi iz kotla pa dolije onim ostalim 75 $k/g$ otočene klije, te sve dobro izmješa. Skrinje u koje se lieva izbistrena klija jesu od drva. Ono su obično 125 $c/m$ duge, 21 $c/m$ široke, a 15 $c/m$ visoke, te su sasvim nepropustne i iznutri posve gladke. Prije neg se lieva klija u skrinje ili kalupe, drže se oni jedan dan puni vapnena

mlieka, a onda se properu čistom vodom. — U skrinjam ili kalupim ostane klija 12 do 24 sata, t. j. dok se uzgusti, a onda se vadi. Da se laglje izvadı prodje se po rubu i stranam kalupa mrzlom vodom, a i radnik mora da često moči ruke u mrzlu vodu, onda se na brzu ruku izvadi sva ugrušena klija iz kalupa u jednom komadu. Iz ovog komada reže radnik sa nožem filice, koje su duge obično koliko je kalup širok, a tanje što god se može više. — Radnik mora da je vješt rezanju, da reže brzo i jednako, a da mu se pri tom ni nož ni ruke ne liepe na kliju. Brzo i jednako rezanje postizava se time ako je nož oštar, i ako se poslje neg se odrežu dvi filice umoči nož i ruku u mrzlu vodu. Odrežane filice stavljaju se na otrgnute mreže, pa se suše. Nakon nekoliko satih sušenja prevrnu se. Kad se dobro posuše onda se pospreme.

*83. Ljetos, radi mildewa i radi zlih vremena neće grožđje dozrieti podpuno, te će i mast i vino biti kiselasto. Molim vas može li se kako oduzeti vinu suvišna kiselina? Usljed oduzimanja kiseline trpili dobrota ili tečnost vina?*

*A. K u P. (Zadar).*

Vinu i mastu može se oduzeti suvišna kiselina, no biva obično da se ona oduzimlje mastu prije nego li postane vino. U tu svrhu valja najprije opredieliti koliko kiseline po hiljadi sadrži mast. Količa kiseline opredjeluje se kiselomjerom. Kad se zna koliko kiseline po hiljadi sadrži mast, valja još znati dvi stvari, t. j. čim hoćemo da odkiselimo mast, a drugo, do koje mjere hoćemo da ga odkiselimo. Kao razmjerna množina kiseline u mastu i vinu uzimlje se od 5‰ (po hiljadi) do 6. 8‰ (po hiljadi) Za odkiselivanje masta rabi se ugličnu kiseli kali, dvougličnu kiseli kali, vinsko kiseli kali i mramor u prahu. N. pr. ako nam mast sadrži 10 po hiljadi kiseline, a mi htjeli tu množinu kiseline umanjit na 6 po hiljadi, onda bi na svaki hektolitar masta morali dodati 368 grama uglično kisela kalija, ili 533 grama dvouglično kisela kalija, ili 1 $^{k}/_{g}$ 205 $^{m}/_{g}$ vinsko kisela kalija ili 266 $^{m}/_{g}$ praha od mramora. A da mast koji sadrži 10 po hiljadi kiseline odkiselimo na 5 po hiljadi, valjalo bi da na svaki hektolitar masta dodamo 460 $^{m}/_{g}$ uglično kisela kalija, ili 666 $^{m}/_{g}$ dvouglično kisela kalija, ili 1 $^{k}/_{g}$ 506 $^{m}/_{g}$ vinsko kisela kalija ili 333 $^{m}/_{g}$ praha od mramora. Odkiselenjem masta na ovaj način gubi mast nešto od svoje tečnosti, ali se to niti neopažava. Bolje je odkiselivati vino gallisıranjem t. j. razredjivanjem kiseline sa vodom. U tu svrhu postupa se kako je već navedeno t. j. valja opredieliti količu kiseline u mastu, te za koliko hoćemo da ga odkiselimo. Uzmimo n. p. da nam mast sadrži 10 po hiljadi kiseline, koju mi hoćemo da svedemo na 6 po hiljadi. Tad bi na svaki hektolitar masta valjalo doliti 67 litara vode, koju bi valjalo osladiti na isti način, kako se postupa pri chaptaliziranju masta. I za jedan i za drugi postupak izradjene su skrižaljke, koje se nalaze tiskane u svakom vinarskom koledaru.

*84. Imali koji stroj, s kojim bi se moglo na brzu ruku navrćati naše loze na amerikanske, koje odole filokseri?*

*I. S. u K. (Hrvatska).*

Imade više takovih strojeva. — Jedan od najboljih jesu Despoujolsove nožice (St. Phyllipe — Gironde), onda imade stroj Guillebot-ov (Bordeaux), onda onaj M. Renaud-a iz Lyona (14 rue Constantine), napokon stroj M M. Longin i Monniera iz Beanjen itd. Na mjesto svih ovih strojeva još je najbolje uvježbati se u navrćanju nožem i rukom. Vještinu u navrćanju stiču i djeca brzo, a i malo vješta osoba može u jedan dan napraviti 500 do 600 navrtaka.

### B. Nova pitanja.

*85. Koja bi vrst djeteline bila najprikladnija za prhu, crnu, dosta duboku zemlju? Koliko se sjemena hoće da zasijem 4 vrita zemlje? Kad je najbolje sijati? Odkud se nabavlja sjeme?*

*P. K. u Š. (Brač).*

*86. Imam nešto sira, kojeg bi rado dulje vremena čuvao. Molim vas podučite me, kako da ga čuvam bez razsoli, koju ne volim?*

*J. P. u P. (Zadar).*

*87. Ovog ljeta kupio sam jednu kobilu kasačicu, kojoj su 4 godine. Pred sobom ima ždriebe koje još sisa, a i suzdriebna je po novo. Dok postoji nekoliko sahata u štaji, odmah joj oteknu stražnje noge u kičici i zglobu nad kičicom, sve do polovice cievanice. Oteklina je jaka, ali je dosti da kobila korakne, bilo korakom ili slabim kasom za 1 kilometar puta, ta joj oteklina splasne i noge su sasvim normalne. Vratili se u štaju, noge su za nekoliko satih opet otekle. Štaja je popločana opekama, ali pod konjima ima uvjek debeo prostirač od slame. I prije je bilo konja u istoj štaji, i sada ih ima više, ali kod nijednog nikada nije se primjetila slična pojava. Liečenje ostalo je dosad bez uspjeha. Molim, kakav bi razlog mogao biti ovoj pojavi, i čime se može ukloniti?*

*M. I. u Š. (Slavonija).*

*88. Mačke dobivaju kraste na glavi pa poskapaju. Molim za kakav liek.*

*K. K. u V. (Hrvatska).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.*

P. n. čč. gg. Masovčić L. — Šegarić D. Š. — Slavj. Napredak - Split — C. k. Namjestništvo — Lukšić V. — Tudić S. - Jagić D. — Sloga - Pag — Lorini P. - Mance I. — Smoljan D. — Demarki O. A. — Grčić Dr. D. — Samac O. J. — Marušić G. — Topić A. — Franki I. - Novaković N. — Nemičić Dr. M. — Vranković I. — Seitz V. — Rako O. A.

— Sl. Nar. Osn. Škola - Grahovo — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca godine 1890.

— Č. g. Bolmarčić Dr. J. — Izravnano je. Srdačan odzrav!

— Č. g. Belamarić Š. — Obrnuli smo.

— Č. g. Koprinsky A. — Broj 16 poslali smo vam na novo.

— Č. g. Grčić D.r G. — Broj 1 i 2 poslali smo vam.

— Č. g. Mance I. — Zadnja pošiljka pada za ovu godinu.

— Č. g. Jaić V. — Svakako za Božić, ali prije nije nikako moguće.

— Č. g. Vlahović S. — Onom pitanju u G. L. Zagr. nije sliedio odgovor. Obratite se ravno onom uredništvu.

— Č. g. Svačić M. — Mi smo vas dvanaest puta liepo zamolili, pa se vi čudite da smo trinaesti put nakon 5 godina predali stvar odvjetniku, da on s vami obračuna. Ista sudbina, koja i vas stigla je i sve druge okorjele dužnike.

— Č. g. Korinčić T. — Malih ručnih tiskova za tiskanje jagodnog voća ima na prodaju kod gospod. Georg Henckel u Beču (III Sechskrügelgasse 16).

— Č. g. Jurić J. — Gledati ćemo da vas zadovoljimo, ali za ovakove stvari imali ste obratiti kojem strukovnjaku.



## Metereologička opažanja u kolovozu 1889.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu: Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Broj danâ: Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Snieżnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer: N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Množina kiše u milimetrih: Ukupna mjesečna množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Šibenik | 25·2 | 27·5 | 7 | 19·1 | 28 | 21 | 10 | 3 | — | — | 5 | — | — | — | 2 | — | 2 | 1 | — | — | 2 | -- | 14 | 9 | 5 | 26·7 | 15·7 | 13 |
| Hvar | 25·1 | 31·4 | 20 | 18·2 | 29 | 31 | -- | 2 | — | — | — | — | — | — | 1 | — | 23 | 1 | 5 | 9 | 6 | — | 9 | 25 | 15 | 11·3 | 10·3 | 13 |
| Drniš | 24·0 | 29·0 | 20 | 15·0 | 30 | 27 | 4 | 2 | — | — | 21 | — | — | — | 3 | — | 7 | 3 | — | — | 4 | — | 4 | — | -- | — | — | — |
| Nin | 25·5 | 27·5 | 7 | 20·1 | 27 | 26 | 5 | 3 | — | — | 13 | — | - | 1 | — | — | 2 | 6 | — | 5 | 2 | — | 3 | 22 | 38 | — | — | — |
| Dubrovnik | 25·7 | 28·8 | 13 | 20·5 | 29 | 22 | 9 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 11 | 7 | — | 17 | — | — | 2 | 11 | 45 | — | — | — |
| Smokvica (Korčula) | 27·4 | 32·9 | 10 | 19·1 | 30 | 28 | 3 | 2 | — | — | — | — | — | — | — | — | 13 | 6 | 7 | 11 | — | — | 1 | 28 | 27 | 7 | 4 | 27 |
| Račišće (Korčula) | 26·2 | 29·5 | 11 | 22·3 | 28 | 28 | 3 | 2 | — | — | 6 | — | — | — | — | — | 2 | 1 | 1 | 8 | 1 | — | 1 | 22 | 15 | 7·0 | 5·0 | 12 |
| Zagreb | 20·5 | 30·0 | 5 | 11·8 | 29 | 11 | 18 | 9 | — | — | — | — | — | — | 6 | — | 8 | 14 | 21 | 7 | 8 | 3 | 10 | 10 | 12 | 51·2 | 23·6 | 13 |
| Bol | 27·0 | 31·0 | 13 | 25·0 | 31 | 28 | 3 | 1 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 2 | 15 | 3 | — | — | — | 23 | 24 | — | — | — |
| Trogir | 26·2 | 29·9 | 8 | 20·9 | 29 | 22 | 9 | 2 | — | 1 | 10 | — | — | — | 2 | - | 16 | 17 | 4 | 2 | 5 | — | 11 | 26 | 4 | 14·2 | 8·4 | 13 |
| Fužine | 16·1 | 26·3 | 6 | 6·4 | 15 | 8 | 23 | 10 | — | — | 11 | — | — | 9 | 3 | — | 16 | 4 | 4 | 11 | 11 | 3 | 2 | 8 | 34 | 96·7 | 44·9 | 13 |
| Smokvica*) | 18·1 | 29·6 | 31 | 14·0 | 2 | 26 | 5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 4 | 29 | 3 | — | 1 | 24 | 32 | 71·6 | 35 | 23 |
| Smokvica**) | 22·2 | 24·4 | 25 | 19·6 | 12 | 24 | 6 | — | — | — | — | — | — | — | 1 | — | — | 1 | 11 | 19 | 2 | 8 | 1 | 15 | 33 | 43·0 | 33 | 16 |
| Smokvica***) | 25·9 | 29·5 | 13 | 22·4 | 7 | 24 | 7 | — | — | — | — | — | — | — | 2 | — | 3 | — | 7 | 13 | 2 | 1 | 2 | 42 | 23 | 14·0 | 6 | 6 |

*) U svibnju, **) lipnju, ***) srpnju.

U ZADRU 1889. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“.

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 20

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu.
*Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Listopada 1889. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu. — ŠIBENIK, 16 Listopada 1889.

## Glavnica i radja.

U početku nije bilo glavnicâ u smislu u kojem se danas razumjeva, da se pros to reče, u početku nije bilo novca. Svaki čovjek morao si je zaslužiti svoj kruh znojem svojega čela, a kojega bi Bog obilnije nadario plodinom, dielio bi s onim, koji je bio slabije, nadaren, i čuvao bi za gladne godine.

Razvojem ljudskim, radi laglje izmjene nastala je potreba jedne obće stalne vriednosti, te je izumljen novac. Nego novac postao brzo moć, koju upotrebljavali vlastnici na štetu slabijeg, da se pravo reče na štetu siromaha. — Isukrst donio je svietu svjetlost, pripovjedio mu je istinu, te je moć novca morala prestati.

Prvi su kršćani, doisto sliedili nauk Isukrstov, nisu priznavali moći novca, a višak su dielili siromasim. Svak je radio, svak je vjerovao i molio, da se spasi.

Ali već kod prvih kršćana bilo onih, koji se kršćenjem nisu izčistili starih navika, pa su cienili da se može biti dobrim kršćanim, te živiti radjom drugih.

To krivo shvaćanje nauke Isukrstove prisililo je svetoga Pavla da izreče veliku istinu: *„Qui non laborat non manducet“* (Tko ne radi, ne jede). Tri su svetci istu istinu opetovali. Unatoč svega toga unatoč sve nauke Isukrstove, glavnica je u zadnje doba preotela mah, da se čovjek mora sgražati. Tko ima novca, taj je sve, taj može sve, čovjek bez novca je raja odsudjena, da služi i da radi glavničaru.

Dandanašnji glavničari izabrali su put kamate, put koji je najgori, i koji najviše upropašćuje radnika.

Koliko je kamata opaka, dosti je navesti, da sveti Bernardo u IV Serm. *Super Salve regina* kaže: *kamata na glavnicu jeste prosta kradja*, a Sv. Grgur Nysinski nazivlje *kradjom* i *otcoubojstvom* zločesto izumiće kamate na glavnicu.

Glavničari biraju danas obično dva puta, biva neizravni i izravni.

Neizravnim putem prave konkurenciju radji, a izravnim živu na ledja radje.

Evo primjerâ: Glavničar stavi se u obrtničko ili trgovačko poduzeće, rabi u tu svrhu navadno inteligenciju drugog, koju jeftino kupuje, a pravi konkurenciju, odnosno onemogućuje rad svakom drugome, koji nema glavnice, koliko. Glavničaru je dosti da mu u velikom prometu glavnica dade i mali postotak dobiti, jer sto malih pravi veliko, dočim radnik, obrtnik ili trgovac, koji nerazpolaže velikom glavnicom nemože se zadovoljiti onako nizkim postotkom, pa je red ili da napusti radju ili da propadne.

A šta da rečemo o *hausse* i o *baisse*?

Evo primjera: Glavničar trgovac hoće da upropasti druge, on n. p. počme plaćati trgovinu nešto skuplje, i to polako, ali i sustavno dok se i drugi zavedu; kad su drugi uložili svoje glavnice, onda počme prodavati puno jeftinije, nego li je kupio, usljed toga drugim padnu krila, pa ili jer nemogu da drže dugo vremena uloženu glavnicu, ili jer se boje da ciena još padne nastoje da se trgovine riešc. Na taj način ne samo da izgube glavnice, ali izgube i volju za rad, a tim je ostalo glavničaru prosto polje.

A što da rečemo o monopolu, kada glavničar sve zakupi, kad prodaje pošto hoće?!

No, uz ovaj neizravni način radje, glavničar može doneklen da se opravda, ali kako da se opravda izravni način, kada žive radjom drugih. Glavnica uložena na kamatu tim se brže podvostručava, čim je veća kamata.

Običnom kamatom od 10 po sto podvostručava se glavnica u deset godinâ, a kamatom na kamatu u sedam godinâ.

Kamata od 10 i od 12 po sto je kod nas posve obična, manje je obična ona od 8 po sto, izpod 6 po sto ne pozna se kod nas. Uz ove kamate valja ubrojiti troškove za sklopljenje zajma, odnosno troškove intabulacije pa darove, što kad se sve sbroji povišuje kamatu za koji postotak, a nevalja zaboraviti, da glavničar ne daje glavnice bez pupilarne jamčevine.

## PODLISTAK.

### O ugličnoj kiselini vazduha.

*(Piše* **A.** *profesor* **Bućić***).*

Uglična kiselina vazduha stvara se za raznih prigoda. Ona je bez boje, nešto je kiselasta a gušća je od zraka. Stalni proizvod gorenja, te dihanja životinja, onda raztvorbe svih ustrojnih tvarih, koje su izložene vlažnome zraku te prevriju. Svi djelatni vulkani tjeraju neprestano u zrak veliku množinu uglične kiseline. Iz pukotina zemaljskih, izlazi na nekim mjestim uglična kiselina. Ta se mjesta nalaze obično u onim okolicam, koje su u stara vremena bile izložene velikim vulkaničkim promjenam. Ta uglična kiselina kupi se u jamam, spilam i dolam, te pravi tu sloj nevidivi, u kojem se zaduše životinje, ako tu i kratko vrieme borave. Takova je i *„pasja spila“* blizu Napulja, te takav je onaj bunar u kojem su pred mjesec dana u Hrvatskoj zaglavila dva čovjeka. Gdje je promaha zraka veća, tu je u takovim jamam i spilam sloj uglične kiseline tanji, te je pogibelj samo za životinje, kao psa, mačke itd. kojim je glava bliže zemlji, ma gdje nema promahe zraka tu ima pogibelji i za čovjeka.

Uglična kiselina je plin, koji sastoji od ugljika i kisika, i to u sljedećem razmjeru: 27 : 27 dielova ugljika i 72 : 73 diela kisika na 100 djelova, u 100 dielova uglične kiseline.

U zraku ima je posve malo. Kako je već napomenuto, veći dio uglične kiseline zraka, proizvod je dihanja životinja, koje za dihanja usisavaju kisik od zraka, a izlučuju ugličnu kiselinu. Veći dio kisika, koji se dihanjem oduzimlje zraku, nalazi se u ugličnoj kiselini, koju one izluče. Ostali udišen kisik spoji se sa nekim tvarim životinskog ustroja, te tvori novih spojiva, koji se kašnje izlučuju u mokrači, potu itd.

Da se u naravi samo ovaj proces sbiva nestajalo bi malo po malo kisika, a rasla bi množina uglične kiseline. Ali je djelovanje bilina na vazduh sasvim protivno od djelovanja životinja. Biline, naime, oduzimlju vazduhu ugličnu kiselinu, a u prisutnosti sunčana svjetla razvijaju kisik.

Vazduh, odnosno zrak, nije izložen pogibelji, da će se prenapunit ugličnom kiselinom, dapače, kako ćemo kašnje vidjeti, predpostavljajuć stanovite podmiene, moglo bi se lako dogoditi da vazduh ostane bez uglične kiseline.

U 10,000 objema zraka ima po prilici 4 objema uglične kiseline. No, ova se kolikoća mienja. Tako na visini od 12,000 stopa nad površinom morskom u 10,000 dielova zraka nalazi se 9 dielova uglične kiseline. Ova se razlika tumači time, što dolnje slojeve uglične kiseline troše biline za svoje potrebe

Da je zrak svudi jednake gustoće, ona bi doprla do visine od 1 geografičke milje; a u tom slučaju vazduh bi zauzimao objem od ne punih devet i pol miljuna milja kubičkih, u kojih bi uglična kiselina zapremala ne pune 4000 milja kubičkih.

Po računu, hiljadi milja kubičkih uglične kiseline odgovaraju dvi milje kubičke kamenog ugljena, a vas kameni ugljen na svietu proračunan je na deset milja kubičkih.

Iz ovog proiztiče, da prije nego li se je stvorilo sedimentarno kamenje da je u vazduhu bilo puno više uglične kiseline, nego li je ima sada. Tvorba kamenog ugljena prepisuje se preobilnoj vegetaciji, koja je onda vladala na zemlji usljed obilja uglične kiseline u vazduhu. Mnogi su dapače geologi mnienja, da je jedan put vas kisik zraka obstojao u obliku uglične kiseline, a da ugljik u razmjeru u kojem se je izlučivao zakopao se je u obliku kamena ugljena. Ali mora se ovdje primjetiti da u vazduhu koji obiluje ugličnom kiselinom, zelene biline ne uspjevaju. Do neke mjere bilinam zelena lišća prija obilje uglične kiseline, ali za ukupno djelovanje ustroja ne prija im. Mora se s toga predpostaviti da su biline prošlih vremena mogle podnositi više uglične kiseline, ili da zrak nije nigda sadržavao više uglične kiseline, nego li sada; a onda mi moramo vjerovati da je vazduh bez kraja, i da se njegovi dielovi vječno uzdrže u ravnovjesju usljed difuzije. — Svako nebesko tielo, koje bi se u svemiru od časa na čas stvorilo, okružilo bi se vazduhom posve jednakim našemu, a mi znamo da je zrak na mjesecu tako riedak, da nemože da lomi zrake svjetla, pa mi nemožemo da ga označimo.

Ako predpostavimo da vazduh imade svoje granice, te da je jednoč doisto bio bogatiji ugljičnom kiselinom, u tom slučaju moramo doći do žalostnog zaključka, da će ovaj mali ostatak ugljične kiseline iz vazduha vremenom sasvim izčeznuti, jer nemožemo i nesmijemo zaboraviti, da još uvjek traje isti proces, usljed kojeg je vazduh osiromašio na ugljičnoj kiselini.

Pri koncu nije zaboraviti, da će usljed raztrošbe po kojoj se lužine (alkali) spajaju s ugljičnom kiselinom iz našeg vazduha nestati i zadnjih tragova uglične kiseline.

Evo još primjera, kako je glavnica na teret radjne.

Osoba *A* baštini u dobi od 25 godinâ fiorinâ 100,000.

Ta osoba *A* neće da radi, nego žive udobno i potroši svake godine 3000 forintih. Pošto on ništa ne radi, te ništa i nezaslužuje, on bi u 33 godine i 4 mjeseca morao biti *čistu* t. j. bez novčića, jer:

Baštinio je . . . . . . . f. 100.000
U 33 godine i 3 mjeseca dobije „ 0
Ukupno f. 100.000
U 33 god. i 4 mjeseca potrošio f. 100.000
Ostaje mu f. 0

Ali mi znamo da u praksi ovako ne biva, te da danas glavničar može da troši i da udobno živе bez da radi.

Evo primjera:

Baštinjenih 100.000 fior. uloži su 5 % uz pupilarnu jamčevinu.

Kamata od 5 % na 100.000 f. = f. 5.000
Potroši na godinu . . . . . . f. 3.000
Pretiče mu svake godine . . . f. 2.000

te nakon 33 godine i 4 mjeseca, kad bi trošeć 3000 fior. na godinu bio potrošio sve svoje stanje, on je bez raditi povećao svoju glavnicu za 66.666 fior.

Ako se godišnjim pretičcim dodadu kamate i kamate na kamate, onda u 33 godine i 4 mjeseca, pretičci iznašali bi više od 100.000, te glavnica *A* ne radeć za 33 godine i 4 mj. pod bogom ništa, a trošeć svake godine 3000 forintih, mjesto da ostane bez imetka, nalazi se još bogatiji, jer se je njegova glavnica podvostručila.

Na čije je troškove živila osoba *A* od 25 do 59 godine, kad je čovjek najproduktivniji? Čije je bilo ono godišnjih 3000 forinta šta je osoba *A* trošila?

Čijim se je žuljevim u 33 godine i 4 mj. podvostručila glavnica, kad kroz sve to vrieme nije pod bogom ništa radio, živio je udobno i trošio je 3000 forintih na godinu?

## Smrad po mildewu (Peronospora viticola) u vinu.

Sva peronosporirana vina t. j. vina koja potiču od grozdja, koje je bolovalo od mildewa poznadu se po tom što su boje bliedo crvene, koja naginje na žuto, te što daju osobitim vonjom po mildewu što se obično kaže da smrde po mildewu.

Mildew neizravno prouzrokuje rečeni vonj, jer on nije bolest vina, nego loze, pa bud napadajuć lišće i grozdje ne dopušta da se razvijaju počela, koja su potrebita za dozrievanje grozdja, poremećuje sam ustroj zrnja, pa bolestno, nagnjilo i nedozrelo grozdje daje loše cidje, koje je tim gore, čim je mast duže vrio na dropu; a vino od takovog grozdja, odnosno masta, jeste bez tiela, odnosno bez snage i života, pa se lako prevrne, izštesti ili izkvari.

U prvi čas vino od peronosporirana grozdja pričinja se da daje po sumporu, no kašnje se razabire da taj vonj ne potiče od sumporite kiseline, niti od vapna, niti od modre galice, a da je gori od onog od smrdljivih jaja.

Sva je prilika da vino od peronosporirana grozdja nosi već u sebi klicu gljivica, koje ga prevrnu, a onaj smrad je posljedica sekrecijâ tih gljivica.

Bačve u kojih je stajalo vino od peronosporirana grozdja smrde takodjer po mildewu, dapače i sve posudje, kojim se je radilo; a ako se za više godina u istoj konobi (podrumu) i istom posudju drži peronosporirano vino, onda sve smrdi po mildewu. Ovo biva s toga što se sve napoji onim smradom, a po svoj prilici i nitim gljivicâ koje su uzrokom da se vino prevrne, jer se ove za velikih vrućina razprostiru velikom brzinom.

Ovakove konobe postanu vremenom gnjezda tog smrada, pak pokvare svako vino, koje u takovu konobu dodje. Valja s toga odrješito postupati, te odmah razkužiti i podrum i posudje.

Podrum (konobu) može se razkužiti sumporitom kiselinom ili klorovim vapnom, a posudje valja iznutri za ½ % izblanjati, namazati onda kašom od vapna ili izprati žestokom i vrelom lukšijom, a onda vrelom vodom. Samo se na ovaj način mogu uništiti smrdljivi proizvodi masleno valerianski, te ubiti klice, koje su uzrokom da se vino prevrne. **B. I.**

## Sipljivost konjâ.

Sipljivost je veoma obična bolest konjâ.

Dok konj miruje nije uvjek lako prepoznati da li je sipljiv, ali se za radnje sipljivost odmah pokaže. Ide li sipljiv konj brzo, ili radi li naporno, odmah se pokažu znakovi sipljivosti, i to najprije kratkim, težkim dihanjem, pa onda micanje bočina i širenje nozdrvâ, a na dolnjem dielu trbuha napravi se kao jedan mali žlieb. Poslje naporne radnje, hoće se više vremena dok se sipljiv konj odmori i dok počme redovito i mirno dihati.

Sipljiv konj ne liga rado, a za napajanja ne pije neprestano, nego svako često prestaje da udiše.

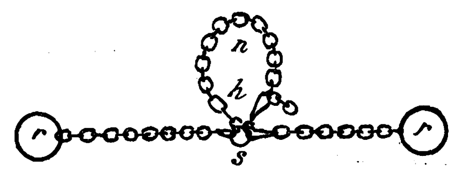
Sa sipljivošću pojavi se kadšto i kašalj, i to obično suhi kašalj, redje takav kašalj kojim je spojeno izlučivanje ili bacanje.

Sipljivost prouzrokuju razne stvari; obično postane konj sipljiv, ako se hrani prašnim ili nečistim sienom, ako preveć naporno radi, osobito ako trči naglo i preveć, ako se prehladi itd. itd. Sipljivost može biti i posljedica zapale plućâ, ili organički pogrešaka, kao proširenja stanica pluća, tustila na srcu ili slabosti klapka srcâ.

Da se postigne neki uspjeh u liečenju sipljivosti valja najprije opredieliti uzrok bolesti, što nije uvjek stvar laka. Proti sipljivosti uvjek puno pomaže ako se konj dobro hrani, ako se drži u čistoj štaji, gdje uvjek ima čista zraka, te ako se upotrebljuje samo za takove radnje, koje su prikladne njegovome stanju.

Sipljivog se konja ne hrani sienom i djetelinom ili samo u maloj mjeri, i to ako je takova krma friška, zdrava i bez prašine.

Zelena krma u obće, onda mrkva, plievi, uljene komine sa zobi ili još bolje sa ječmom, najbolja su hrana za sipljivog konja.




**Slika 41.** *Pripravljen lanac za privezivanje goveda u staji.*

Po krmljenju mora se dati sipljivu konju vremena da se odmori, a nevlja ga nigda naglo tjerati, niti ga stavljati na napornu radnju.

Razna se sredstva preporučuju za liečenje sipljivosti, mi ćemo navesti najobičnija i najuspješnija:

1. Dvi žlice theera (katrana) pomješaju se jednim žumancem od jaja, pa se takova smjesa svakog jutra pred krmljenjem natare konju po jeziku.

2. Sipljivu konju pomaže ako ga se svakog dana zalieva su 2 žlice ulja od katrana.

3. Ako se hrani ili vodi primješa malo u prah smrvljena vapna.

4. Ako se konju svakog dana podaje po jedna žličica smjese napravljene od 10 grama kopaivskog balsama, 20 grama terpentinske žeste i 160 grama kvasine.

5. Proti sipljivosti specifično je sredstvo sičan (arsenik), i to u razmjeru od 15 centigrama do jednoga grama, počimljuć sa najmanjom smjesom pa rastuć postepeno. Za 3 ili 4 dana daje se sičan zasebice, a onda se za jedan dan prekine. I u Francuskoj rabe sičan do 1 grama na dan, te se već nakon 14 dana vide uspjesi. **D. F.**

## Staklenice za vino.

Staklenica za vino ima kod nas mnogo vrstih, svakovrstnog oblika, što baš nevalja.

Od staklenica, koje se rabe za vino zahtjeva se: *a)* da su oblika takovog, kakov se obično u svietu rabi, *b)* da se u njih čuva vino, a *d)* da se dadu dobro začepiti.

Dandanašnji u svietu poznata su samo tri oblika staklenicâ za vino, i to:

*a)* staklenice za šampanjac, koje su veoma debele, od tamnog stakla, a čunjasta oblika;

*b)* staklenice za biele vrsti vina ili tako zvane staklenice vanjskog oblika, i one su čunjasta oblika, visoke, te dugoljasta vrata. Grade se od smedjeg stakla, redje od zelenog stakla, a posve riedko od bieloga stakla;

*c)* staklenice za crne vrsti vina ili tako zvane bordeaux staklenice, jesu valjasta oblika, o osrednje veličine. Pravljene su od smedjeg ili od tamnosmedjeg stakla.

Od dobre staklenice zahtjeva se: da je pravilno pravljena, da nije kriva, i da se neljulja kada se nasloni; da u staklu nema zračnih mjehurića, ili pukotina; da je vrat doklen čep dopire valjasta oblika ili još bolje, da je od vrha prama doli nešto širji, e da čep bolje drži. Da je prsten na vrhu grla, toliko jak, da nepukne staklenica za začepljivanja. Napokon je još paziti, da su staklenice pravljene od dobre i jednake staklene smjese. Staklo koje sadrži puno sodika (natron) nije dobro, jer vinske kiseline raztope nešto sodika, pa se vino uzmuti, a može da se pokvari.

Da se čovjek uvjeri ako staklo od staklenica sadrži previše sodika, dosti je da postavi u staklenicu 3 do 5 postotnu raztopinu vinske kiseline, pa da ju ukuha. Ako se pomuti znak je da se je raztopilo sodika, kojeg staklo previše sadrži.

## O djelovanju i moći drvenog ugljena (ćumura)

Malo ima sasvim jednostavnih proizvoda ili odpadaka, koji bi imali djelovanja i moći, koliko drveni ugljen ili ćumur. — Drveni ugljen ima n. p. svojstvo, da u velikoj mjeri upija kisik. Uz to svojstvo skopčano je ono da sadrži nešto malo karbolne kiseline, a oba ta svojstva davaju mu moć da brani od gnjijenja, odnosno da je izvrstno sredstvo za čuvanje od pokvare.

Ako kaljužastu, smrdljivu vodu prociedimo kroz drveni ugljen, ona iztiče bistra i zdrava, te ju se može piti.

Crno vino prociedjeno kroz drveni ugljen izgubi svu svoju boju i postane bielo, ali pri tom pretrpi i miomiris (aroma i bouquet) vina, kojeg ugljen takodjer sadrži. Ako se pomješa jedan dio vinovice od 40 stupnjeva sa 11 djelova vode, pa se prelije kroz ugljen, mjesto rečene smjese iztiče gotova kvasina (ocat, sirčet) samo valja paziti da je toplina od 15° do 16° R., i daje ugljen na sitno smrvljen.

Za pravljenje kvasine na onaj način imade već gotovih sprava, a ugljen uzčuva svoju moć za punih 15 godina t. j. za 15 godina može se praviti kvasina na istome ugljenu. I ako meso zastremo za 3 do 4 prsta debljine sitnom prašinom od ugljena ono će se dugo vremena uzdržati zdravo, samo što ga valja odmah potrošiti dok se iz ugljena izvadi. Meso, koje daje ili je čak smrdljivo, može se izčistiti ako se pospe prahom od ugljena. Prah od ugljena upije vas smrad. Kašnje se meso izpere, i tim rieši ugljena pak rabi.

Svježe voće, kao jabuke, kruške limuni, naranče čuvaju se dugo vremena zdrave i svježe u prahu od ugljena.

U tu svrhu metne se na dno jedne škrinje za 4 prsta praha od ugljena, pa se u taj ugljen naslaže svježe voće zamotano svaki komad za sebe u svilenoj hartiji, da se komad komada ne dodira. Pospe se onda ugljena da ih pokrije, naslaže drugi red voća, pa tako izmjenično dok se škrinja ne napuni. Zadnji sloj ugljena debeo je 3 do 4 prsta, onda dolazi pokrivalo, pa se zaliepe hartijom sve pukotine, da zrak ne prodire.

Brašno se uzdrži na dugo zdravo, ako se unj metne ugljena zamotana najprije u pamučno vlakno, pa u suhu pamučnu tkaninu.

Jedan dio ugljena pomješan su 10 djelova živog vapna u prahu, rabi se kao izvrstno sredstvo za razkuživanje zahodâ i drugih mjesta.

Ugljen od lipe smrvljen u prahu, daje izvrstno sredstvo za čišćenje zubih.

Kako se vidi drveni ugljen imade višestranu porabu, ali ako ćemo da uspješno djeluje valja da je pravljen u ugljevnicih, kako što se pravi drveni ugljen bez pristupa zraka.

## Kako da prezime pčele.

Zadnjih se godina često čuje ili da su pčele pozeble ili da se ne roje. I u jednom i u drugom slučaju nije toliko kriva zima, jer je i prije ljute zime bilo, koliko su krivi sami pčelari, koji se ni najmanje ne brinu i ne zauzimlju, kako će im pčele prezimiti.

Ako ćemo da nam pčele dobro prezime, valja da pazimo:

1. Da u svakoj košnici ima barem toliko meda, da pčele budu imale hrane do polo-

vice travnja. Da med u košnici nebude posve vodenast.

2. Da je roj jak t. j. da u roju bude dosti pčela. Rojevi koji su slabi ili se spoje ili ih se u kolovozu mjesecu natjera na leglo, pa se na taj način napuče.

3. Da ne ostane velikih praznina u košnici. Ako ćemo da nam pčele dobro prezime dosti je, da u košnici bude toliko prostora, koliko ga zauzimlju pčele.

4. Gdje je saće veliko, valja ga probiti na sredini, da pčele laglje prolaze, te da im netreba ići sve naokolo.

5 Vratašca (leto) na košnici neka budu pritvorena, da pčele do potrebe mogu izlaziti i dolaziti.

6. Gdje vlada ljuća zima ili su košnice od tankih dasaka valja ih zastrieti sturom, ali tako da leto ostane sasvim slobodno.

7. Puno i puno pomaže ako zimi grane sunce te ugrije ulište

8. Gdje vlada velika studen, visoki sniegovi ili žestoki studeni vjetrovi, dobro je zakloniti košnice u podrume.

### Postave za loze po ingleškom načinu.

U Ingleškoj i u Belgiji goje puno loza u postavi, imade dapače mjesta, koji se izključivo bave tom gojitbom, jer na taj način imadu zdrelog grožđja u ono doba godine kad ga na polju nema, pa ga prodavaju za skupe novce.

Inglezi najprije izkopaju jednu jamu 5 metara široku, 3 metra duboku; a toliko dugu, koliko ima bit duga postava.

Na dno ove jame nabaci se kamenčića ili žala, pa komadića opeke, a onda zemlje iz klijališta ili zemlje sa livadâ. Zemlja se naslaže na slojeve, malo po malo, čekajuć dok se pojedini sloj slegne i dok ga sunce probije. Vas se sloj zemlje podcievi glinenim cievim.

U sred jame, i to po dužini iste sagradjen je ošit, koji je obično od opeka ili od pletera, a odozgor i spreda su stakla, koja se prama potrebi dadu otvarati i zatvariti.

Na površini zemlje položene su takodjer cievi, kroz koje napram tome, kako je potreba topla ili hladna voda.

Zemlja u kojoj su zasadjene loze u ovakovim postavama gnoji se posve obilno sa koštenim brašnom ili izmrvljenim kostima. Koštenim brašnom gnoji se tako obilno, da se za svaku lozu uzimlje do 200 $^{k}/_{g}$ koštena brašna.

Toli u postavi koli okolo postave pokrije se zemlja sa zdrelim gnojem, te se samo rahli, ali se ne obradjiva, da se ne ozlede žile.

## O sumporenju bačava.

Nemože biti govora o razboritom vinarenju bez da se pomisli na sumporenje bačava.

Bačve se sumpore, ako se komad sumporelke ili sumpora izgori u bačvi. Izgaranjem sumpora razvija se sumporita kiselina, t. j. zadušljiv plin. Sumporita kiselina izpuni svu prazninu bačve, udje u svaku pukotinu, jednom riečju zauzme sve praznine, koje je prije zrak izpunjao u bačvi.

U sumporitoj kiselini nemože ništa da živе, po tom nemože da se u bačvi nasedne pliesan, te druge gljivice ili fermenti, koji mogu da izkvare bačvu, i vino koje će se u nju uljeti.

Zdravlje vina zavisi glavno od bačve. I najbolje i najstalnije i najstarije vino poprimiti će sasvim lako svaku manu bačve. Valja s toga da se gospodar neprestano brine da su mu bačve čiste i zdrave, a to će najlaglje postići, ako ih izpere i osumpora poslje neg iztoči iz njih vino.

Izim što radi bačava, imade se sumporiti i radi vina koje se u bačve lije, jer sumporita kiselina ubija i sve one fermente koje vino može imati u sebi, a koje je donielo iz druge bačve.

Sumporita kiselina upliva i na boju vina, vino dobiva boju ljepšu, premda se obilnim sumporenjem crna vina dekoloriraju. Sumpor za sumporenje bačava mora da je sasvim čist i prost od sičana, da izgaranjem nepriobćuje drugoga vonja od onoga po sumporu. Za svaki hektolitar prostora koji se ima osumporiti računa se 5 grama sumpora.

## SVAŠTICE.

**Vrbove sadjenice.** Biva obično, da se za vrbom sadjenice biraju tanke godišnje šibice, što po ništo ne valja. Vrbove se sadjenice laglje primaju ako su deblje, pa se s toga za sadjenice biraju hrapave mladice, debele 4 do 6 centimetara.

**Tovljenje pataka.** Poznate Ronenske patke, te se o načinu tovljenja istih pripovjeda svašta, dočim od svega nije ništa, jer se patke lako i brzo tove, bez da ih je potreba stupati, kako se to radi drugom živadi. U Ravenu i okolici smjeste patke za tovljenje u prostranu, zračnu i čistu prostoru, te im davaju hrane da žderu po volji, a vode samo da zagase žedju. Najbolja hrana za tovljenje pataka jeste ječmena, heljdina ili orasova krupica zamješena mliekom ili pak kukuruz izkuhan u vodi. — Ovakovim postupkom utove se patke 2 do 3 nedjelje dana.

**O zasijavanju strmih strana i strmina.** Gdje je zemlja strmo položena, težko je uzgojiti zaraslinu, jer je težko obradjivati, težko sijati i voda posve lako izpere. Francuzi postupaju pri zasijavanju strm h strana, kako sliedi: Za svaki četvorni metar površine zemlje, što se ima zasijati metne se u jedan badanj 150 grama sjemena od trava i nešto pol kilograma suhe zemlje ili ilovače. Ovome se dolije vode i doda de govedjih izmetina ili govedje balege, te mješa sve skupa da postane gusto blato. Ovo se blato razastre jednako debelo po strmini i škropi se svakoga dana vodom da ne izpuca. U 15 dana već se trava zeleni na dotičnome mjestu.

**Proti kašlju,** preporučaju kao izvrstno sredstvo sok od lemuna. U tu svrhu izažme se sok od jednoga lemuna, dolije mu se vrele vode, te se osladi sladorom pa pije na zličice proti kašlju

**Tvrdo meso omekša rakijom,** koprivom ili sokom od mluna. Ako je meso tvrdo i žilavo, te takovo ostane i kukanjem, može ga se omekšat, ter se poslje neg se opjeni juha, na svaka 4 kilograma mesa dolije jedna zličica rakije. Meso omekša a ne dobije nikakav tek po rakiji. Isto tako omekša meso ako se juhi dodade nekoliko listova koprive ili ako se meso desetak časova kuha u čorbi od mluna.

**O strojenju konca i žice** u obće. Konce, te žica u obće postane puno jača i trajnija ako se stroji. Strojenje žice obavlja se kako sliedi: Raztopi se klije u vodi, pa se u toj gustoj raztopini od klije moči konac pô sata vremena. Onda se izvadi, posuši, pa kad je posve suho moči se opet 1 do 2 sata vremena u ukropini ili izvarku od hrastove kore, onda se opet posuši, pa da se lašti protegne se kroz krpu ovlaženu uljem.

**U koje doba dana imade se brati trešnje i višnje.** Ako ćemo da nam se trešnje i višnje uzdrže svježe, te da im koža ne popuca a sok da im se ne razlije, valja da ih beremo u jutro rano, jer je iskustvo dokazalo, da se najmanje uzdrže, da lako pregniju, i da najviše soka izgube one trešnje i višnje, koje se beru u toplo doba dana n. p. od 10 satih u jutro do 4 poslje podne.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Povravljen lanac za priveživanje goveda u staji,** slika 41. Mana dosadašnjih lanaca za priveživanje goveda bila je, da govedo nije moglo slobodno glavom krećati na sve strane i da je lanac davio na vratu. Lanac kakovog naša slika predočuje, gradjen je tako, da sve mane prijašnjih lanaca prestaju, a da se govedo može slobodno okretati glavom i tielom čak za $1^{1}/_{4}$ četvrt bez da mu to i najmanje smeta ili da ga žulja



**Slika 42.** *Aesculus macrostachya ili Pavia macrostachya.*

**Aesculus macrostachya ili Pavia macrostachya,** slika 42. Ovo stabalce dobilo je ime botaničara Petra Paw, koji je živio u XV vieku i bio je profesor u Leydenu. Ova se vrst razlikuje od madjala ili divljeg kestena, jer su listići petljicasti, i jer na plodu nema bodljikâ. Poriekom je iz južnih krajeva Sjeverne Amerike. Ljubi hranivu zemlju, topao položaj, a podnaša sušu, pa se s toga dobrim uspjehom može gojiti u svim onim predjelim gdje divlji kesten ne uspjeva radi suše. Raste busasto 2 do 3 metra visoko. Lišće je 5 ili 7 krpasto, oštrošiljato, zubato. Cvate u srpnju ili lipnju, bielim cviećem, žuto izpisanim. Cvieće je malešno, ali nanizano na duge kite, upravno stajeće. Plod je malen ali tečan, te se jede. Dozrieva kasno u jeseni, a ako nije dosti toplo ne dozrieva.

## Gospodarske Viesti.

Iz viesti, koje nam stižu razabire se da je dobar dio vinogradâ potrgan, te da je jamatva izpala bolje nego li se je mislilo. Mjestimice su kiše nešto smetale, ali se je veći dio pobrao po suhu vremenu.

Vrsti će biti, kako gdje: u mnogim mjestim bolje nego lani, ali u obće lošije nego lani, jer izim mildewa na mnogim su mjestim povodnji nanile štete.

*
* *

Još se nije pravo razvila živa trgovina vinom, kako drugih godina, a to s razloga što je ljetos svudi jematva zakasnila. Ciene nisu još izrazite i stalne, a naprama vrsti i okolici mienjaju se izmedju 6 do 12 for. po hektolitru.

*
* *

U Selcim na Braču napravilo se je vina, koliko lani, a vrst je baš dobra, i na Pelješcu ima vina kao i lani, te je vrst dobra, a izpod dropa toči se po 6 forintih.

*
* *

Pošto one vrsti vina, koje su napravljene od grožđja bolestna od mildewa (Peronospora viticola) posve su lako naklone da se pokvare (ištete), i to puno prije i ranije nego što li se misli, naša uprava pripravlja sredstvo, kojim se mogu uzdržati i liečiti takove vrsti vina.

*
* *

U zemaljsko filokserično povjerenstvo imenovani su L. Vukotinović, za predsjednika, a kao članovi L. pl. Botke, grof. J. Elz, prof. Heinz, kan. Horvat, J. Jagić, Dr. A. Jurinac, Dr. J. Mallin, Dr. F. Pilar, G. bar. Rauch. S. Simonović, D. Svarić i M. Hržić.

*
* *

U zemaljskih loznjacih kr. hrv. zemaljske vlade imade ljetos na prodaji ključeca i korenjaka od amerikanskih vrstih loza, i to od:

1. Riparia ključeca 20,000 komada po 6 f. 1000
2. „ korenjaka 1,000 „ „ 12 „ „
3. York Madeira klj. 20,000 „ „ 10 „ „
4 „ „ korenj. 5,000 „ „ 20 „ „
5. Herbemont klj. 3,000 „ „ 15 „ „
6. „ korenj 1,000 „ „ 30 „ „
7. Jaquez ključeca 20,000 „ „ 6 „ „
8. „ korenjaka 1,000 „ „ 15 „ „
9. Elvira „ 50 „ „ 1 „ 10.

Ovih ključeca i korenjaka mogu nabaviti samo vinogradari iz okuženih predjela. Za duboko tlo preporuča se Riparia i Jaquez, za plitko York-Madeira. — Za izravnu proizvodnju vina prikladna je: Jaquez, Herbemont, York-Madeira i Elvira.

*
* *

Iz Milana naš osobiti dopisnik izvješćuje, da će ljetos Italija napraviti 61 postotak srednje ljetinje t. j. 22.200,000 hektol. vina, a od toga $^{4}/_{5}$ dobre i izvrstne vrsti, a $^{1}/_{5}$ loše i hrdjave vrsti. Iz izvješća razabire se, da je ljetina razdieljena po pokrajinama kako sliedi:

U *Piemontu* napraviti će se 1.691,000 hekt. ili $^{42}/_{100}$ srednje ljetine. U *Lombardiji* 827,000 hekt. ili $^{47}/_{100}$ srednje ljetine, a od toga polovica dobra a polovica loše. U *Mletačkom* 297,000 hekt. ili $^{21}/_{100}$, a od toga $^{4}/_{5}$ srednje vrsti, a $^{1}/_{5}$ loše vrsti. U *Liguriji* 287,000 hekt. ili $^{55}/_{100}$ srednje ljetine. U *Emiliji* 1.613,000 hekt. ili $^{63}/_{100}$, a od tog polovica dobre, a polovica loše vrsti. U *Markâ* i *Umbriji* 1.262,000 hekt. t. j. $^{51}/_{100}$ srednje ljetine, a toga $^{1}/_{2}$ dobre vrsti, $^{1}/_{4}$ srednje a $^{1}/_{4}$ hrdjave vrsti. U *Toškani* 1.555,000 hekt. ili $^{51}/_{100}$ srednje ljetine, a od toga $^{1}/_{2}$ dobre vrsti, $^{1}/_{6}$ srednje, a $^{1}/_{6}$ loše vrsti. U *Lazio* 1. 631 000 hekt. ili $^{85}/_{100}$ srednje ljetine, a sve dobre vrsti. U predjelu *južno adriatičkom* 2.745,000 hekt. ili $^{55}/_{100}$ srednje ljetine, a sve

dobre vrsti. U predjelu *južnom sredozemnoga mora* 3.011,000 hekt. ili 57/100, a od toga 2/5 izvrstne vrsti, 1/5 dobre, 3/10 srednje, a 1/10 loše vrsti. U *Siciliji* 6.450,000 het. ili 83/100 srednje ljetine, a od toga polovica izvrstne vrsti, a polovica dobre. U *Sardenji* 748,000 hetk. ili 76/100 srednje ljetine sve dobre vrsti. Da je u Italiji ljetos ljetina hrdjava uzrokom je hladno proljeće, mokro ljeto, te mildew, a mjestimice suša i sparina. Lani je Italija bila napravila 32,000 heht. ili 89/100 srednje ljetine.

* * *

U Dolnjoj Austriji zasnovano je već 47 štednozajamnih zadruga Reiffeisenova sustava, a 6 ih je na putu, da budu zasnovane.

* * *

Uvoz ovaca iz Austrije u Francusku pada od dana na dan. Tako je n. p. ljetos od 1 siečnja do 31 srpnja uvedeno samo 24,904 komada, dočim je godine 1887 u istome razdoblju bilo uvedeno 116,428 komada.

* * *

U cislajtaniji ima 292 fideikomisne vlastele, koja posjeduje 800 imanja koja imanja zapremaju površinu od 1,140,192,628 hektara u vriednosti od najmanje 530 miljuna forintih.

* * *

U Sjeverno amerikanskim državam žive 21 miljun kravâ, koje daju 7350 miljuna galona mlieka t. j. 350 galona svaka krava. — Od tog mlieka 3350 miljuna galona potroši se a 4000 miljuna izradi se u maslo i sir. Napravi se do 1350 miljuna funtih masla i 6500 miljunu funtih sira. Vriednost mlieka, masla i sira procjenjuje se na 100 miljuna lira šterlinga.

* * *

Usljed odluke 4 srpnja t. g. ostaje i na dalje zabranjen uvoz sadrenih (gipsanih) vina u Francusku.

* * *

Njemačka vlada je naredila, da svako ono vino, koje za uvoza bude sadržavalo više od 25 volum postotaka vina, ima se podvrći carini kao da je rakija. Ovoj naredbi dali su povoda neki špekulanti, koji su proste vrsti vina alkoholizirali na 35 do 45 vol. postotaka te ih uvažali pod imenom „Port-vina“ ili „Benicarlo“, te su kašnje pekli iz njega vinovicu.

* * *

U Parizu bila je takma strojeva za oluščivanje ramié, te rečbi da neki novi strojevi baš izvrstno odgovaraju. Tu blaženu ramiu, govorilo se je i pisalo da će vlada gojiti za kušnju u Dalmaciji, ali reć bi da se je to, kako obično biva, samo govorilo i pisalo.

* * *

Vlada Sjed. Država sjeverne Amerike poslala je gosp. F. Walker u Milan, da prouči taljanska svilarska poduzeća, te svilarske odnošaje.

* * *

Svilci uspjeli su ljetos dobro u Kini. Računa se da će se ljetos izvesti 55,000 do 60,000 bala biele svile, a žute koliko god. 1888

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

### A. Odgovori.

85. *Koja bi vrst djeteline bila najprikladnija za prhu, crnu, dosta duboku zemlju? Koliko se sjemena hoće da zasijem 4 vrita zemlje? Kad je najbolje sijati? Odkud se nabavlja sjeme?*
P. K. u Š. (Brač).

Za tamošnje odnošaje najprikladnija je djetelina meteljka (Medicago media). Za zasijati 4 vrita zemlje predpostavljajuć da tamošnji vrit zemlje ima 40 lakata na svakoj stranici, hoće se 12 do 15 k/g sjemena. Najbolje je sijati rano u proljeće n. p. u veljači skupa sa jarim ječmom, pa kada se ječam pokosi ostane djetelina. Sjemena prodaje c. k. Namjestništvo uz obaljenu cienu od 40 novčića svaki kilogram; ali ne znamo kakove je dobrote. Ima ga na prodaju u Wolfnera i Weisza u Beču po 1 for. do 1·50 for. svaki kilogram. Ciena mienja napram dobroti i čistoći sjemena, a kod sjemena od djetelina hoće se da prodavaoc zajamči i dobrotu (klicavost) i čistoću sjemena.

86. *Imam nešto sira, kojeg bi rado dulje vremena čuvao. Molim vas podučite me, kako da ga čuvam bez razsoli, koju ne volim?*
J. P. u P. (Zadar).

Ako je sir bio redovito osoljen, pritisnut i posušen, onda ga netreba čuvati u razsoli, jer postane posve slan, pa nije za jelo. Isto tako nevalja ga čuvati u ulju. jer postane grančav. Kad je sir dostatno osoljen i posušen, najbolje se čuva u podrumu na policam ili u ponari, gdje je svježe, gdje nema obil vlage, niti velike promahe. Svaki 15 ili 20 dana valja sir pregledati, pa ga otrati ovlaženom, krpom, a onda se slabo namaže sa osapuninom koju se napravi ako se malo ulja ubije (iztuče) su malo vode.

87. *Ovog ljeta kupio sam jednu kobilu kasačicu, kojoj su 4 godine. Pred sobom ima ždriebe koje još sisa, a i suždriebna je po novo. Dok postoji nekoliko sahata u štaji, odmah joj oteknu stražnje noge u kičici i zglobu nad kičicom, sve do polovice cievanice. Oteklina je jaka, ali je dosti da kobila korakne, bilo korakom ili slabim kasom za 1 kilometar puta, ta joj oteklina splasne i noge su sasvim normalne. Vratili se u štaju, noge su za nekoliko satih opet otekle. Štaja je popločana opekama, ali pod konjima ima uvjek debeo prostirač od slame. I prije je bilo konja u istoj štaji, i sada ih ima više, ali kod nijednog nikada nije se primjetila slična pojava. Liečenje ostalo je dosad bez uspjeha. Molim, kakav bi razlog mogao biti ovoj pojavi, i čime se može ukloniti?*
M. I. u S. (Slavonija).

Težko je opredieliti uzrok te bolesti. Opazilo se je više puta da kobilama (a i drugim životinjam) za bredjosti oteknu noge, i to ponajviše onim kobilam, koje su bile posve mlade kad su prvi put ostale suždriebne; ali ta bolest može poticati od toga što su žile, a i mišice oko njih slabe, pa se lako razšire, te onda krv u njih staje; a mogla bi biti posljedica kakove mane ili bolesti srca ili pak kakove rheumatične bolesti. Stalna lieka proti takovoj bolesti nema, ali bud je kobila još mlada, moglo bi joj puno pomoći, dapače mogla bi i ozdraviti, ako bi se imalo pomnje i uztrpljenja, te svaki put dok se vrati sa radnje, kad joj noge nisu otečene valjalo bi joj ih obviti pašicom. Pašica bi mekanički zapriečila oticanje, odnosno stajanje krvi u žilam, pa nije izključena mogućnost, da takovim postupkom kobila sasvim ozdravi. Puno bi pomoglo i to, da se ne pušta da dugo miruje.

88. *Mačke dobivaju kraste na glavi pa poskapaju. Molim za kakav liek.*
K. K. u V. (Hrvatska).

Da se uzmogne točno odgovoriti na vaše pitanje valjalo bi znati, jesu li te kraste bolest kože, ili im je uzrok raztrovana krv. U zadnjem slučaju moglo bi vam pomoći, da se daje mačkam sumpor, kao unutarnji liek, i to 2 do 10 grama sumpora na dan. Prvog se dana počme sa malo, pa se u 15 dana postepeno povisi do 10 grama. Ako je bolest kože, onda će pomoći redovito izpiranje su 5 postotnom raztopinom karbolne kiseline ili ukropinom od lišća od slieza. Ako je bolest prilieрčiva t. j. da jedna mačka dobiva od druge, onda je najbolje da ih dadete sve poubijati, pa da za neko vrieme ne držite mačke, jer kako su mačke uzko skopčane domaćim življenjem čovjeka, nije izključena mogućnost, da se i čovjek ogubavi.

### B. Nova pitanja.

89. *Moje su kuće pokrivene dužicam (šimblam), koje kad se posuše upaljive su kao slama. Ovdje criepova nema, a skupo ih je prenašati iz daleka; molim vas podučite, imali način ili sredstvo, kojim da prireдim dužice, da budu trajnije i da se lako ne upale?*
S. K. u V. (Bosna)

90. *Ima par godina, da mi se smolica pojavila na praskvam. Stablo na kojem se jače pojavi smolica propadne. Molim vas imali kakav liek proti smolici?*
A. C. u R. (Dubrovnik).

91. *Imam veoma plašljiva konja, koji se za svaku malenkost uzruja, te postane ne miran. — Imali kakovo sredstvo, da ga izliečim ili da ga umirim?*
R. F. u K. (Hrvatska).

92. *Može li se naša loza navrćati na amerikansku u mjesecu studenome, prosincu i siečnju, te navrtke zakopati u zemlji, da se neposuše do sadnje? Ja sam lani bio navrnuo ključeca inglešikim načinom, te ih zakopao do polovice u pržini u podrumu, ali kad ih zasadih neprimio se nijedan, svi posahli. Jeli bolji ingleški ili Champinov način navrćanja?*
S. M. u J. (Hrvatska).

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.*

P. n. čč. gg. Pejaković S. — Obćine - Vrgorac, Tiesno, Pag i Muć — Čitaonica - Drniš — Gjurgjević M. J. — Pulić V. — Majersky pl. I. — Marković F. — Gržinić D. A. — Halper pl. V. — Škarpa D. V. — Smrkinić V. — Vežić J. — Mimica B. — Bačić J.

— Sl. Čitaonica - Var. Toplice — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca ožujka 1890.

— Č. g. Dr. Steinfl — A vaša do konca rujna 1890.

— Č. g. Milaković pr. I. — Pada do konca lipnja t. g.

— Č. g. Tanović F. — Onaj 1 1/2 forint kojeg smo primili dne 29 siečnja t. g. bio je na podmiru prošle godine 1888, vi dugujete daklen tekuću godinu. Ovo su tri godine zasebice, da nam opetujete istu igru.

— Č. g. N. S. - Milan — Primili smo, preporučamo se i za u buduće, a list vam od danas šaljemo redovito.

— Č. g. Ivančić B. — Pogodjeno.

— Č. g. Mravičić I. — Stigla vas je ista sudbina, kako i druge. Mi smo dosti čekali, red je da pošaljete i za biljege, inače neda se obustavit.

— Č. g. Vuković F. — Po mogućnosti u budućem broju. I mi smo opazili, da u onoj stvari nema reda. Da ste zdravo.

— Č. g. Cvitanović L. — To što mast smrdi, to je od mildewa. Čim manje bude cidje u doticaju dropom, tim će manje smrditi, a vino će se bolje uzdržati.

— Č. g. Kosovac V. — Možete kušat. Sliku onog stroja nemamo, jer je novi izum.

— Č. g. Stipičić S. Broj 17 odposlali smo vam na novo.

— Č. g. Žalić N. — I vami broj 16.

— Č. g. Filičić P. — Pisali smo u Pariz, ali nismo još dobili odgovora.





Brzotiskom „Narodnoga Lista“.

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 21

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Studenoga 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Studenoga 1889.

## O prevoznim sredstvim i o skupoći istih.

Uslied velike konkurencije koja vlada danas u svietu računa se sretnom ona zemlja, koja je u stanju da sama izradi svoje surovine.

Mi te sreće nemamo, a i kasno ćemo je imati, jer nijedno ozbiljno poduzeće nemože kod nas da procvate, jal radi nenavidnosti, jal radi nezdrelosti proizvoditelja surovina, koji se odmah uzvrpolje i misle, da poduzetnik njihovom surovinom samo grće novac, te da je njihova surovina deset put vriednija nego li ju poduzetnik plaća.

U drugom se redu računaju sretne one zemlje, koje mogu svoje surovine lako, brzo i jeftino izvažati.

Naša su prometna sredstva još u povoju. Cesta dobrih za izvažanje iz nutrine zemlje nema, željezničke spojitbe za izvažanje u tudji sviet nema, a parobrodarske sveze su riedke i skupe, te na zator jedrenjača, koje su barem za primorske gradove bile izvrstno i jeftino izvozno sredstvo.

Iz primorskih gradova za Trst i Rieku plaća se 50 do 150 novčića po kvintalu, napram udaljenosti i vrsti surovine, ali unatoč toj skupoći, čovjek nije siguran, da će mu stvari odputovati onog dana kada je opredielio. Ako se je parobrod negdje prije nakrcao, onda je red da mu surovina čeka na obali drugi parobrod; a to čekanje se vrlo često produlji na 8 i 15 dana.

A šta da kažemo za troškove odpremača?!

Ta gospoda odpremači, čine se tako slano plaćati, da je baš grozno. Samo troškovi odpremača iznašaju 2 do 5 po sto vriednosti surovine.

Surovine naše, čija je prvobitna vriednost recimo for. 2 po kvintalu, uz troškove omotaja i tovarenja, poskupe za 5 do 6 po sto. A troškovi prenosa do Trsta ili Rieke dvigaju 20 do 30 postotaka po kvintalu. U Trstu ili Rieci dolazi pak trošak raztovarivanja i prevoza iz ladje na željeznicu, a onda odšteta za trud odpremača, to sve iznaša, kojih 5 do 15 postotaka vriednosti surovine, a sad šta da rečemo o trošku prevoza na željeznici?

Mi smo sami izkušali, da stanovita surovina, čija je prvobitna vriednost bila 2·50 forinta po kvintalu, imala je do Beča 2·85 forinta prevoznih troškova po kvintalu, što iznaša više od 100 po sto, jer je surovina vriedna u Šibeniku 2·50 forinta po kvintalu, stajala dobavljača u Beču 5·35 forinta po kvintalu.

I tako biva, sa stvarim, koje nam dolaze s dvora. Za 500 $k/g$ težine iz Pariza do Šibenika, ima 59 forinta i 22 novčića prevoznih troškova.

Moći će tkogod primjetiti, da kad je surovina veće vriednosti, da je onda postotak prevoznih troškova mnogo manji, da je postotak prevoznih troškova manji, kada se šalje puno surovine na jedanput. To je doduše istina, ali u najpovoljnijem slučaju postotak prevoza iznaša svojih 28 po sto vriednosti surovine po kvintalu, a to je ogromno.

Ako ćemo da unovčimo naše surovine, red je da ih radi navedenog dajemo u bez cienu ili pak, da se latimo drugih sredstava.

Sredstova, kojim bi se moglo naše surovine bolje unovčiti jesu:

*a)* Ustrojavanje poduzetnih zadruga u svrhu izradjivanja surovina;

*b)* podupirati takova domaća privatna poduzeća koja obstoje davajuć im surovine uz povoljne uvjete, e da se izradjenom robom mogu takmiti na tržistim;

*c)* Zakonom urediti ciene prevoznih troškova po kvintalu surovina, a u tom cieniku osobito povoljne uvjete dati onim surovinam, koje su male ciene, a kojih ima mnogo;

*d)* Zakonom urediti pristojbe odpremača u Trstu i na Rieci, koje su danas prava deračina za onog, koji šalje ili prima surovine.

## PODLISTAK.

### Čičoka (Helianthus tuberosus).

Čičoka je srodna suncokretu, naliči mu u uzrastu i u cvatnji, ali se razlikuje time, što zameće gomolje u zemlji, dočim suncokret ne pravi gomoljâ.

Porjeklom je iz južne Amerike odklen je uveden u Inglešku, pa odatle u Francusku i u ostale zemlje evropejske.

Gojio se u početku veoma prostrano kao krmna rastlina, nego odkad je krumpir uveden zanemarilo se je baš nepravo i neopravdano gojitba čičoke.

Čičoka ili topinambur bez dvojbe izdašna je krmna bilina, jer izim gomolja, krmi se lišće i stabaljke.

Gomolji su dugoljasti, hrapavi, staklenasti i veoma vodeni t. j. sadrže puno vode, a onda nešto šk oba, inulina i grozdovog sladora. Ima gomolja biele, žute i crljene boje.

Stabaljke su $1\frac{1}{2}$ do 3 metra visoke, a prama vrhu, su obilnije okićene lišćem.

Čičoka ljubi toplo podneblje, no u umjerenom podneblju kako što je kod nas uspjeva izvrstno, dapače može da podnese i studenije podneblje, jer n. p. lišće prozebe stopro na - 5 ili - 6° C., a gomolji odole u zemlji najljućoj zimi.

Podnaša sušu izvrstno, pa da je i trajna. Ni zemlje ne bira, čičoka dobro uspjeva na pržinam i pjeskuljam, kako što na gnjilačam.

Što joj najviše udi jeste stâjaća voda, osobito ako staje u zdravici.

Čičoka najbolje uspjeva na pržinastim lapornjačam, koje su propustne zdravice, ali u takovim zemljam uspjeva dobro i krumpir, koji je puno izdašniji, pa se s toga čičoka goji ponajviše na suhim zemljam na kojimi krumpir nemože da uspjeva.

Najveća prednost čičoke jeste ta, da može 10 do 15 mjeseci ostati uvjek na istoj zemlji i dobro uspjevati, jer i najsitniji gomolj, koji ostane u zemlji, tjera na proljeće bujno.

Kad se ima iznovice zasaditi tompinambut valja zemlju prirediti na isti način kako se ona priredjiva, za krumpir.

Sve ove prednosti čičoke, ne daju još prednost, da može od samog zraka živiti, s toga i za čičoku valja pognojiti zemlju, osobito ako je ona mršava, i to govedjim gnojem U slučaju da zemlja oskudieva kalijem, dobro je pognojiti ju su malo pepela.

Ako čičoka ostaje više godina zasebice na istoj zemlji, onda valja svake treće godine kasne jeseni pognojiti mješancem, inače bi čičoka slabo rodila.

Čičoka može se razplodjivati sjemenom i gomoljim, no laglje i brže razplodjiva se gomoljim.

Sisoka se u listopadu ili u prosincu ili pak u veljači ili ožujku. Sadi se na redove ili za plugom na razmak 60 do 70 red od reda, a u redu 50 cm. razmaka kućica od kućice. U svakoj kućici sadi se 2 do 3 gomolja, 8 do 10 cm. duboko.

Veliki gomolji bolji su za sjeme od malih, koji kržljavo tjeraju, ali se veliki nesmjedu rezati, jer ih onda protjera samo 25 po sto.

Za hektar zemljišta hoće 15 do 25 centih gomolja za sjeme.

Dok proklicaju gomolji valja prebranati zemlju a onda se još jedan ili dva puta okopa i jedanput zagrne.

Zelina t. j. stabaljke pokose se ili posrpe u rujnu mjesecu ili u listopadu, pa se priveže u snopiće i suši. Lišće je izvrstna hrana, a stabaljke valja izsjećkati, za ovce, jer ih goveda ne jedu. Gomolji se ne vade na jedanput, jer ih težko čuvati preko zime. Oni ostanu u zemlji, gdje im studen ne hudi, pa se vadi preko zime na jedanput toliko gomolja, koliko se može pokrmit u 8 do 12 danâ.

Obično krme se gomolji u proljeće, kad svaka druga krma prestaje, a blago ih rado jede, jer se preko zime obogate sladorom. Sa hektara zemljišta dobije se 150 do 250 i do 300 hek. gomolja. Svaki hektol. teži popricko 85 kg. — Lišća i stabaljka posušenih dobije se sa hektara 50 do 120 centih.

Ovce i konji jedu najradje gomolje od čičoke, i kravam se mile, ali vremenom dobije mlieko osobiti tek. Svinjam daje se kuhana čičoka mjesto krumpira.

U 100 djelova čičoke ima po Nessleru:

| | u žutoj čičoki | u crljenoj |
|---|---|---|
| Vode . . . . . | 79·85 | 80·65 |
| Sladora . . . . . | 5·20 | 4·30 |
| Inulina . . . . . | 0·87 | 1·37 |
| Nedušičnih sastavina | 9·92 | 8·05 |
| Dušičnih . . . . | 2·07 | 2·24 |

A po drugoj analizi ima u 100 djelova:

| | gomolja | stabaljka i lišća |
|---|---|---|
| Vode . . . . . | 80·00 | 80·00 |
| Nedušičnih tvarih | 15·10 | 9·89 |
| Tusta . . . . . | 0·50 | 0·80 |
| Dušičnih tvarih . | 2·00 | 3·30 |

Za čičokom najbolje je gojiti koju krmnu rastlinu n. p. kakovu travu ili djetelinu, koje se često kose, jer se samo na taj način može zemlja posve izčistiti od onih gomolja, koji u njoj ostanu, te svi tjeraju i bivaju na napast bilini, koja se za čičokom goji.

### Razni načini priredjivanja butina (šunka, pršuta).

Dobrota butine zavisi od načina kako se priredjiva. Istinabog, da na dobrotu butine upliva pasmina svinjska, odnosno dobrota i vrst mesa, ali način priredjivanja sve odlučuje.

Butina se priredjiva na puno načina, mi ćemo navesti samo neke važnije i običnije.

Amerikanci imadu n. p. svoj način. Svaka butina se priredjuje za sebe, a priredjivanje samo biva, kako sliedi:

Izmješa se skupa 4 diela biele soli na sitno smrvljene, 1 dio čista i prosijana drvena pepela (luga), pa se ovom smjesom natare dobro najprije onaj dio butine na koji je koža, i onda doli prama nogi, onda se obrne butina, pa se mesnati dio takodjer dobro natare, pa nabaci ovom smjesom da ostane na butini naslaga debela za 1 $^1/_2$ prst. Sad se butina položi u badanj, kojemu se je prije posulo po dnu smjesa od pepela i soli, ali tako, da se na butini uzdrži sva ona naslaga smjese od soli i pepela. Naslaže se više butina jedna do druge, pa kada je prvi red izpunjen pospe se sve gornjom smjesom od pepela i soli, onda se dalje naslaže, te svaki sloj ili red obilno posiplje, da butine ostanu sasvim pokopane. Ovako naslagane u badnju ostanu butine mladjih svinja 4 do 5 nedjelja dana, a one starijih, većih svinja 7 do 8 nedjelja dana. Po zatim se komad po komad izvadi, te svaki komad opere u mlakoj vodi, da se odstrani sva sol, koja se još njih drži, pa se dobro posuše, prirede se za vješanje, a onda se umoče u takozvanu mast za meso, pa onda ovjese da se na dimu posuše. Mast ili tanga za meso priredjuje se vrelom vodom i sitno prosijanim pepelom. — Ona je u gustoći kako obične boje za ličenje, a valja ovjesiti butinu na dim da se suši dok se umoči u ovu mast.

Drugi način priredjivanja butina je nešto sastavljeniji. Smjesa za natiranje butina (za svakih 6 *kg* butine) pravi se od 35 grama salitrovine, 375 grama kuhinjske soli i 16 grama crnog papra. Ovom smjesom natare se dobro butina, i pusti se da 3 dana stoji u ovoj smjesi, a trećeg dana polije su 250 sirupa (sladorače) U ovoj raztopini ostane butina jedan dan, a onda se za mjesec dana svakoga dana prevrće i natire istom raztopinom. Nakon mjesec dana danomičnog natiranja i neprestanog ležanja u raztopini, izvadi se te stavi za 12 satih u friškoj vodi, onda se propere, prosuši, te ovjesi da se posuši na dimu.

Vestfalci za jednu veliku butinu uzimlju 1 *kg* soli, 50 grama salitrovine, 375 grama smedjeg sladora i pô litra piva (birra). Sve se ovo prokuha, pa se vrelo polije po butini. Za 16 dana ostane butina u ovoj raztopini, svakog se dana prevrće i natire. Napokon se izvadi, opere u vodi, prosuši, pa ovjesi na nešto ohladjenom dimu od smreke.

Mogu se butine priredjivati i tako, da se ovjese za 8 do 10 dana na zračnu i sjenastu mjestu, a da se iz njih ciedi krv, a onda se isto toliko vremena drže u soli, pa onda se postave u žestoku rakiju, u kojoj je stavljeno smrvljenih smriočaka. Napokon se ovjese, da se suše na dimu.

Butine se još priredjivaju i na takav način, da ih se odmah dobro natare sa smjesom od kuhinjske soli i salitrovine. Kosti valja koliko god se može odstraniti, a one što preostanu dobro i opetovano natrati sa smjesom od soli i salitrovine. Sa soli natarene i posute butine drže se desetak dana u hladnoj konobi, te se svakoga dana natiru sa soli. Butine u konobi ili vjese ili stoje jedna do druge na slami, ali nesmjedu da se dodiraju, ni da leže jedna povrh druge. Velike butine ostanu u konobi i 20 dana, a manje samo 15 ili 10 ili 8 dana, a onda se ovjese da se suše na dimu.

### Kada se proriedi djetelište.

Često se dogodi, da je hrdjavo sjeme od djeteline ili ljekarice, koje se zasije ili da ptice puno sjemena pozoblju, ili da ga voda izplavi; usljed toga ne zaraste se sve zemljište jednako, nego ostane većih ili manjih praznina bez zeline. Puno su put te praznine tako velike, da se ne izplaća dalje na toj zemlji gojiti djetelinu ili ljekaricu.

Ovoj se nevolji može donekle stati na kraj, ako se praznine zasiju drugom vrsti djeteline ili ljekarice, koja brže i ranije dozrieva.

Ta se radja može obaviti iz proljeća, samo što valja prije dobro prebranati dotično zemljište oštrom branom zubačom.

U crvenoj djelelini vrlo se dobrim uspjehom zasijavaju praznine rumenom djetelinom i kamenitom djetelinom, dočim se u Francuskoj ljekarici i meteljki zasije svedska ljekarica i hmeljika

Ako dobro ne zaraste odmah prvog ljeta, valja ostaviti da se osjemeni, pa da se sjeme samo razsije.

Množina sjemena, koja se imade zasijati na tim prazninam zavisi od prostora, kojeg zauzimlju te praznine.

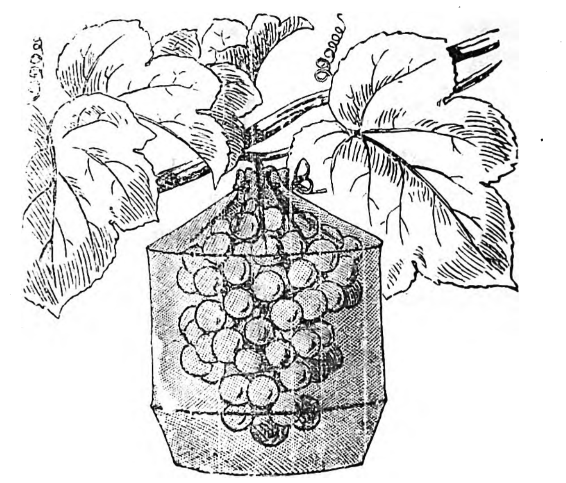
Postupajuć ovako u par godina izjednačiti će ljekarica ili djetelina po svoj zemlji tako da se neće ni poznati razlika.

### Sredstvo protiva lišajim stabala.

Gdje je malo vlažna zemlja, ili su stabla gušće zasadjena, eto ti po deblu i granam lišaja da im nemožeš da odoliš. Obično biva, da se odstranjivaju struganjem, ali je to sredstvo skupo dosadno i nije uvjek uspješno.

Gosp. Savastano tamani lišaje na način, kojeg on sam opisuje, a koji glasi:

„Ja uzmem jedan dio običnoga luga (pepela), 1 dio živoga vapna, te 8 djelova vode. Sve ovo izmješam u jednome badnju, i činim svakoga dana dva puta promješati. Kad se stvar otaloži, pliva odozgor lukšija, koja sadrži pepelike, vapna, i po koju drugu sol iz luga. Ovom lukšijom škropim debla. Dali je ona dosti žestoka ili ne, kaživaju krastavi lišaji, kojim kora dobro pocrveni ako je lukšija žestoka, a malo ako je lukšija slaba. U zadnjem slučaju valja lukšiji dodati pepela i vapna. U početku rećbi da je ova lukšija bez učinka, no do malo dana, kad se deblo posuši, vegetativni djelovi



Slika 43. *Vrećica za obranu grožđja od pčela, osa i ptica.*

lišaja počmu odpadati. Za maslinov lišaj, učinak je siguran samo onda, ako se prije ostruga."

Drugo sredstvo, koje se vrlo dobrim uspjehom rabi u zadnje doba proti lišaju masline i drugih stabala, jeste vapneno mlieko, kojemu se je dodalo malo modre galice, a to u onom razmjeru, u kojem se mieša za škropljenje loza protiva mildewu, t. j. na 100 litara vode, 2 *kg* zagasenog vapna, a 2 *kg* modre galice. Raztopi se napose vapno u vodi a napose modra galica, onda se sve izmješa, pa se metlicom maže deblo i grane. Nakon par dana lišaji pocrvene pa odpadnu.

Radja ova obavlja se na proljeće.]

## O čuvanju voća u medu.

U novije doba preporučuju med, kao jedno od od najboljih sredstava za čuvanje voća.

Praskve i kajisije, kad su posve dozrele, olušti im se koža, izsječkaju se, pa se jedno desetak časova drže u vreloj vodi, onda se izvade da se ohlade, pa se razastru na plahtu, da se prosuše.

Za svaki kilogram voća uzme 750 *gr* meda, stavi ga se na vatru da uzavre, onda se opjeni, metne se u nj siečke od prasaka ili kajsija, pa dok sve uzavre opjeni se opet i lieva u staklenice ili lonce, tako da med pokriva siečke. — Najzad se začepi.

Orahe valja obrati dok su zeleni t. j. prije nego li im počme ljuska tvrditi. Svaki orah probije se kroz a skroz iglom, pa se metnu u vodu, i drže se u istoj nedjelju dana, ali se voda mienja svakoga dana. Izluženi orasi stave se kuhati u slanoj vodi, da izbjele, onda se stave dva dana u hladnoj vodi, pa se izciede. Izciedjene orase stavi se kuhati u medu, i to 1 *kg* orasa u 1 *kg* meda, ali se medu primješa par komadića slatke korice (canella) i par gvozdika (brocche di garofano) Kad prokuha izpjeni se, onda se lieva u staklenice, koje se dobro začepe. Lako se dogodi, da kada se orasi kuhaju u medu, da med postane posve vodan, usljed vode, koju izpušte orasi; u takovu slučaju valja medu dodati sladora.

Šljive hoće se da su zdrele, ali da se još dobro drže stabla. Digne im se držak, pa se stave kuhati u vodi, kojoj se je na svaka dva litra dodalo po žlica soli i žlica kvasine. Kad povriju šljive izvade se iz posude srebrenom žlicom, te se stave na platno, da se ciede, bez da jedna tišti drugu. U zemljenu loncu čini se da provrije $^1/_2$ *kg* meda, u koji se metnu šljive, kad se malo ohladi. Šljive u nešto ohladjen i prokuhani med stavljaju se pomnjom da ne popucaju. Sljedećeg dana izvade se šljive, a medu se doda $^1/_2$ *kg* sladora. Sve se ukuha i izpjeni, a onda lieva na šljive, koje se prije naslaže u staklenice široka vrata.

### Jesenska sadnja listnata i četinjasta drveća.

Gdje je saditi stabala, prvo i najvažnije je pitanje, da se postigne uspjeh, t. j. da se stabla prime. Do nedavno držalo se je proljeće, kao najbolji i jedini zeman za sadnju stabala, nego kako u proljeće često vrieme stiska, osobito kada je zasaditi puno stabala, a vladaju hrdjava vremena, počelo se je odmicati od tog pravila.

I sbilja iskustvo je dokazalo, da se jesenskom sadnjom postizavaju još bolji uspjesi, nego li proljetnom.

Ako se pitanje iz bližeg promotri, ono imade svoju dobru i svoju hrdjavu stranu.

Sadnjom stabala u jeseni, nesmje se poništo odpočeti, dok ne postane kolanje sokova, osobito kod listnatog drveća. Stablo zasadjeno jeseni, i ako mu se pokrate žile, usljed zemaljske topline imu vremena, da protjera brandusa, te da se prilagodi zemlji, pa nastajućeg proljeća tjera bujnije i snažnije. Nego u mjestim, gdje vladaju zimi, trajne, suhe bure lako se dogodi, da se jeseni zasadjena stabla posuše, a to biva radi toga, što još dobro neudomjeno stablo nemože da nadomješta deblu i granam vodu, koju gubi izparivanjem četinjačam osobito prija jesenske sadnje, jer je za uspjeh njihov glavna stvar, da na vrieme namješte žile u zemlji, a i sadioc mora da pazi, da zasadi stablo istim licem prama suncu, kojim je prije stajalo, te da namjesti žile u zemlji, kako su prije stajale.

Pri sadnji stabala bez razlike dobe kada se sade, glavna je stvar da im se žile ne posuše, valja s toga da na žilama bude uvjek vlažne zemlje ili da su omotane u vlažnoj mahovini, a ako su stabla došla iz daleka, valja ih za par dana uroniti u vodu, da se kora napoji vode.

## Voćarski maz.

Mnogi se niti ne brinu za rane, koje klaštrenjm, čišćenjem, navrćanjem ili ozledam zadadu stablu. Oni ih propušte naravi, neka ih ona lieči, ili ih pak zamažu prvim boljim mazom, koji im se preporuča ili im do rukuh dodje.

Svaka rana zadana stablu valja da se zamaže ako ćemo da redovito i podpuno zacieli, ali opet i od maza ovisi zacielenje, jer od hrdjava maza mjesto da zacieli, može rana da se pogorša.

Mazova se nudja množina u trgovini, i recepta za priredjivanje voćarskog maza ima mnogo; pa je dobro da se znade, koji je maz najbolji, odnosno kako može čovjek sam prirediti izvrstnog voćarskog maza.

Od dobrog voćarskog maza zahtjeva se dvoje: *a)* da ne hudi stablu; *b)* da se lako i jeftino priredjiva.

Evo primjera: Za prirediti 1 *kg* dobrog voćarskog maza, iste boje kakove je kora stabala, valja izkuhati: 830 *gr* čiste omorikove smole, 15 *gr* pakline, 30 *gr* janjećeg tusta 35 *gr* prosijana pepela i 90 *gr* vinovice. Za istu količinu voćarskog maza crvene boje uzimlje se: 735 *gr* čiste omorikove smole, 100 *gr* pakline, 30 *gr* bravjeg loja, 35 *gr* smrvljenog crvenog okra i 100 *gr* vinovice (spiritus).

Pri pravljenju postupa se kako sliedi: U zemljanu ili limenu loncu raztopi se paklina, smola i loj, kad se je ovo raztopilo, onda se uz neprestano miešanje dodade pepeo (lug) odnosno okar. Kad se je sve dobro izpremješalo odstrani se od vatre, pa kad se nešto ohladilo, uz neprestano mješanje, dolije se malo po malo vinovica. I ovim je voćarski maz gotov; ulije se u limene posude, koje se zatvore, te se čuva do porabe. Za kuhanja na vatri valja paziti, da se ne zapali, a isto tako i za dolievanje vinovice. Ako se slučajno zapali, pokrije se bilo čim, a tim se zaduši.

# Voda za napajanje.

Malo ih pazi, kakova je voda za napajanje blaga, pa napajaju blago prvom boljom vodom koja im dodje do rukuh, a neznadu da voda odlučno upliva na zdravlje blaga.

Voda kojom se napaja blago mora da je svježa i hladna, jasna i bistra, bez vonja i teka. Najsvježija je od 12 do 15° Celsiusa, ako je uz rečenu toplinu nešto slankasta, ako sadrži raztopljena nešto malo uglično kisela vapna, te joj nefali uglične kiseline i kisika.

Blago voli tekuću vodu od bučate, premda se i bučatoj, dapače i stajaćoj vodi mogu privikuuti.

Dobru vodu najviše bira konj, dočim se za goveda često opažava, da vole mutnu vodu iz mlakâ i barâ nego li bistru, tekuću, a bez da se je opaziti moglo da bi im takova voda nahudila.

Dosad se je najviše pazilo na čistoću i na tek vode, dočim je iskustvo dokazalo, da sve promjene vode, koje nastaju usljed primjese ustrojnih ili rudnih tvari, ne davaju nikakovog oslona, da se prosudi dobrota vode. Voda je nezdrava kada se u njoj razstroši i raztvori bilinskih ili životinskih tvari, osobito životinskih tvari, koje nije lako razpoznati izim kemički, a ipak ubitačno djeluju na zdravlje blaga.

Svaka ona voda, koja sadrži dušičnih tvari, jeste štetna po zdravlje, i to u tim većoj mjeri čim više dušičnih tvari sadrži. A škodljivost ovakove vode nedade se ni kemički ni mikroskopički opredieliti, nego se njena škodljivost sudi po učincim.

Mrzla voda neprija blagu dapače je škodljiva po zdravlje, osobito ako se blago napoji prazna želudca i kad je umorno, jer takova voda naglo i puno razhladi probavne ustroje i krv. Čim je studenija voda tim je veća pogibelj po blago.

Studena voda prouzroči obično prehladu, no može da bude uzrok ozbiljnih zapala.

Za napajanja valja najviše obzira imati sa konjim, i to sa radnim konjim, jer su oni izloženi največoj pogibelji.

Navesti ćemo nekoliko pravila, kojih je dobro da se svaki gospodar drži za napajanja.

Voda za napajanje valja da postane nekoliko vremena da na nju djeluje zrak i sunce, e da se omlači u rečenu svrhu takodjer se mučka voda, ili joj se primješa malo krupice ili mekinja ili brašna. Da blago naglo ne pije stavi se povrh vode malo siena, ono prieči da blago naglo pije; prieči se naglo napajanje, ako se blagu oduzme voda, pokle neg se je nešto malo napilo. Kašnje dade se blagu malo suhe krme, obično suhoga siena, pa kad je to pojelo, onda se napoji do sita.

Poslje neg se napoji blago dobro je da hoda, jer se na taj način podpomogne kolanje krvi, pa se voda brže razidje iz želudca.

## O uplivu svjetla na maslo.

Glasoviti sirar Soxhlet nastojao je u zadnje doba dokazati upliv svjetla na maslo.

Poznato je bo da svjetlo upliva ne samo na tvrdoću masla, ali takodjer, da uplivom svjetla maslo dobije boju loja. Pod četiri raznobojna staklena zvona (crveno, žuto, zeleno i modro) postavio je Dr. Soxhlet masla i držao ga je neko vreme, pa se je uvjerio da maslo koje je bilo pod zvono modre boje, postalo je na brzo bielo i davalo je po loju. — On zaključuje iz toga, da na pokvarenje masla, odnosno na pretvorbu njegove boje i teka, da najviše upliva modra i ljubičasta boja, dočim da druge boje, koje manje lome svjetlo, takodjer manje upliviaju na promjenu boje i mirisa masla.

Praktični zaključak ove nauke bio bi:

*a)* da maslo nevalja držati na svjetlu mjestu;
*b)* da maslarnice budu što moguće tamnije;
*c)* da stakla na maslarnici budu crvene ili žute boje;
*d)* da maslo, koje se šalje na trg bude omotano zelenim lišćem ili zaštićeno drugom zelenom tvari.

## SVAŠTICE.

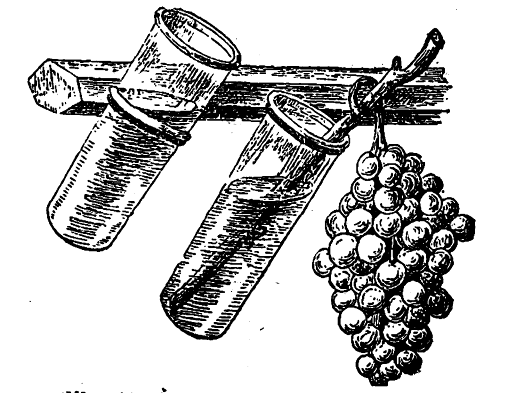
**Da bakar dobije starinsku zelenu boju.** Poznato je da bakrene stvari imadu tim više vriednosti, čim su starije, a starost se opet opredjeljuje izim što od načina kojim je dotična stvar izradjena i od zelene boje. Starinsku zelenu boju poprime bakrene stvari, ako se za više puta zasebice ovlaže ili smoče tekućinom, koju se napravi, ako se u 125 djelova vinske kvasine raztopi 2 diela amonijakove soli, 2 diela kuhinjske soli, te se tome dolije 4 diela tekućeg amonijaka.

**Izvadak od groga.** Poznato je da je grog mnogim veoma milo piće Izvadak od groga pravi se ako se u $1\frac{1}{2}$ l vode raztopi 3 kg biela sladora, pa se ova raztopina ukuha u 3 l syrupa (sladorače) Ovoj sladorači primješa se $1\frac{1}{2}$ l ruma od Jamaike, $\frac{1}{2}$ l konjaka i $\frac{1}{4}$ l tinkture od vanilje. Ova smjesa daje 5 l izvrstnog izvadka od groga.

**Izvadak od broća.** Broć, kako je poznato rabi se za tanganje jer daje lipu crvenu boju. Da se napravi izvadak od broća valja posušeni broć samljeti, te tome brašnu dolieti smjesu od polovice dobre rakije, a polovicu dobre kvasine. Onda se začepi posuda, pa drži na toplu mjestu i dva puta na dan mućka. U 4 ili 6 dana izvuče tekućina svu boju iz broća, onda se iztiska, pa se cidju dolieva malo po malo vode, kojoj se je primješalo nešto malo sumporove kiseline. Sva boja se malo po malo odieli i otaloži. Sad se sve prociedi, pa na cjedilu ostane izvadak od broća, kojeg se posuši te rabi, kad je potreba.

**Otrov za miševe.** Uzme se g raži u zrnju, pa se svako zrno umoči u običnu (kliju) da dobije koru od klije, onda se ova zrna postave u smjesu od 5 g kromkiselog olovnog kisa, i $2\frac{1}{2}$ g pšenična brašna. Zrnje od raži mora biti zatrpano od ove smjese, dok se napravi na njemu žuta kora. Ako ovog zrnja okuse miševi odmah se otruju, a raženo sjeme biva tim otrovnije, čim se više puta ono stavi u smjesu od pšenična brašna i kromkiselog olovnog kisa.

**Ingleški prašak za štaje.** — Poznato je da Inglezi rabe u štajam prašak, kojim se čisti zrak u štaji, ne samo ali nedopušta da se usmrdi mokrača, te usljed toga da trpe kopita.



**Slika 44.** *Čaše za čuvanje svježeg grozdja.*

Taj prah se priredjuje sa svim jednostavno. — Uzme se vapnenca, koji sadrži nešto milovke (magnezije), pa ga se izlože djelovanju sumporite kiseline, a onda se doda 5 po sto karbolne kiseline. Ova prašina prieči svako smradno gnojenje, te se vrlo dobrim uspjehom rabi za posipanje gnoja na djubrištu.

**Kako se uzgaja veliko voće.** Ako ćemo da uzgojimo velikih jabuka, krušaka, itd. itd., valja da dotični plod dok raste na stablu, škropimo sa raztopinom od 80 g modre galice u 1 l vode. Škropljenje svakog pojedinog ploda opetuje se svako 15 dana.

**Da se cvjetača (karfiol) ne izpreda.** — Za svakog je vrtlara velika nevolja, kada mu se cvjetače izpredaju, mjesto da se razšire, i da budu tvrde i sabijene. Da se cvjetače ne izprede, može vrtlar lako zapriečiti, ako preko cvieta previje par listova. U sjeni izpod lista ne samo da se cvjetača ne izpreda, ali postane puno veća i puno tečnija.

# Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Vrećice za obranu grozdja,** slika 43. — Na odrenam goje se bolje vrsti grozdja, pa ih gospodar sa više pomnje njeguje i za dulje čuva; nego baš grozdje na odrenama jeste najviše izloženo pčelam, osam, vrabcim i drugim pticam, i zareznicim, koji tamo nalitaju, pa kadšto izkljuju do zadnjeg zrna, te gospodaru ostanu same ozubine. Od svih tih nepozvanih gostova može gospodar grozdje uzčuvati ako svaki pojedini grozd stavi odnosno obvije vrećicom. — Vrećice, kakove naša slika 43 predočuje vrlo su jeftine, a pravi ih E. Moeller iz Erfurta. — One su od čvrste ali ritke otkane tkanine, tako da sunce i zrak ima slobodna pristupa do grozdja, zareznici i ptice nemogu da ga se dotaknu. Da se vrećica ne priljubi grozdju metne se unutri dva obruča od žice, kako što nam to slika jasno predočuje.

**Čaše za čuvanje svježeg grozdja,** slika 44. Svježe grozdje u zemanu, kad ga drugi nema slatkokusno je jelo, ali ga nije lako čuvati svježe, jer ako ne izgnjije posuši se, a onda u njemu ni polovica slasti. Grozdje može se čuvati svježe pomoću staklenica, kakove naša slika 44 predočuje. U zračnom podrumu pričvrste se čaše žicom o gredu ili o policu, napune za $\frac{2}{3}$ vodom, pa se u vodu uroni deblji kraj matraka na koji se drži grozd. Ako se uroni deblji kraj matraka u vodu onog istog dana, kada se odreže sa loze, uzdržat će se grozdje svježe za više mjesecih, kako da je dan prije ubrano.

# Gospodarske Viesti.

Ljetos nema one jagme za vinom kako prošastih godina, svi jači trgovci čekaju, ali se zato prilično dosta vina prodaje malim trgovcim, koji ne prave velike buke ali ipak izvažaju vino.

* * *

Opet se dogradjuje predionica u Dugojresi, koja je nedavno bila izgorila.

* * *

Godine 1887 proračunala se je vriednost duhana proizvedena u Bosni i Hrcegovini na $2\frac{1}{2}$ miljuna forintih. Od svega duhana što se proizvede, proizvadja Bosna $\frac{1}{6}$, a Hrcegovina $\frac{5}{6}$.

* * *

Ulju je ciena počela popuštati, jer se predvidja na nekim mjestim prilično dobra ljetina. Na trsćanskom tržistu plaća se po 41 for. kvintal su 2 do 4 % škonta. Buhač se slabo prodaje, a ciene mienjaju napram vrsti izmedju 70 i 100 for. kv. Rujevina je tražena po 6 for. kv.

* * *

Tečajem mjeseca veljače, ožujka, travnja, svibnja i lipnja t. g. ubijeno je u Hrvatskoj i Slavoniji: 1 medved, 28 starih i 14 mladih vukova, 415 lisicâ, 40 divljih mačaka, te 266 kuna. Za ubivenu zvierad izplaćeno je 562·95 for. nagrade.

* * *

Radi se o presušenju Ljubljanskog barišta. — To ogromno poduzeće proračunano je na 1.400,000 forintih.

* * *

U Sjedinjenim državam sjeverne Amerike zasnovano je u zadnje vrieme 46 pokušališta, na kojim je zaposleno 370 učenjaka, a vlade su na putu da ustroje još 22 pokušališta.

* * *

Godine 1888 gojio se je u Njemačkoj duhan na površ ni 18,033 Ha, a poželo se je 264,124 Ha duhana t. j. 1465 kg sa svakog Ha.

* * *

Na vinarskom sastanku u Nikolsburgu zaključeno je, da se svake godine drže četiri vinarske izložbe.

* * *

U Splitskoj okolici uveli su neki novi način kupovanja vina, koji nije ništa čista, jer kupovati za cienu koja će biti, može kupac lako nasamariti prodavaoca.

* * *

Godine 1888 uveženo je iz Austrougarske u Švajcarsku vina u vriednosti 7 miljuna fr.

* * *

Šteta koja je Italija pretrpila usljed carinarske borbe sa Francuskom na samu vinu iznaša 25 miljuna forintih.

* * *

U Rio Janiero ustrojit će svilarnica, po najnovijem sustavu, koja će izraditi na godinu do 20,000 kg surove svile.

* * *

Kako „*The textile Mercury*" javlja, neki John Griffit, kušao je u Burnabad u Turskoj Aziji gojiti svilce na polju, te je uspjeh bio izvrstan.

# Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*89. Moje su kuće pokrivene dužicam (šimblam), koje kad se posuše upaljive su kao slama. Ovdje criepova nema, a skupo ih je prenašati iz daleka; molim vas podučite, imali način ili sredstvo, kojim da priredim dužice, da budu trajnije i da se lako ne upale?*

*S. K. u V. (Bosna).*

Ima više načina za priredjivanje dužicâ protiva vatri, koji su svi više ili manje skupi. Kao praktično i jeftino sredstvo preporučaju močiti dužice u zagašeno vapno. Bıva, da se dužice metnu u jamu u kojoj će doći zagašeno vapno, onda se zagasi živoga vapna, pa se pušta u jamu. Dosti je da dužice ostanu deset dana u jami zagašena vapna. Onda se izvade, pa se namjeste na krov. Kada su namještene napravi se riedka malta od jednakih djelova pepela od kamena ugljena, zagasena vapna, pržine, katrana i cementa, pa se ovim namaže krov. Kad otvrdne postane kao kamen, a nije ni najmanje upaljivo. Stotina k/g ove malte stoji po prilici 10 forintih, a su 100 k/g može se namazati 100 četvornih metara površine dužica odnosno krova.

*90. Ima par godina, da mi se smolica pojavila na praskvam. Stablo na kojem se jače pojavi smolica propadne. Molim vas imali kakav liek proti smolici?*

*A. C. u R. (Dubrovnik).*

Sve voće košticavo, kako što su bajame, praskve, kajsije, šljive, trešnje, dapače i masline podvržene su smolici. Gdje se smolica pojavi, kroz razno vrieme, ali nedvojbeno propadne ili grana ili cielo stablo, a izrezavanje smoličasta mjesta do zdrava ni malo ne pomaže. Smolica se pojavlja usljed poremećenja u kolanju sokova, koje poremećenje može da nastane kada je kora preveć stegnuta, ili od ozlede, ili od prozebe, ili od sunčane pripeke. — Ako je kora preveć stegnuta valja ju porezati uzduž, ali kao čuvajeće sredstvo protiva smolici pomaže puno, ako se dva puta u godini namaže cielo stablo vapnenim mliekom. Prvi put namaže se po klaštrenju, što napram mjestnim okolnostim mienja izmedju ožujka i travnja, a drugi put jeseni, poslje nego li lišće poodpada. Dok se opazi da je kora nabrekla, što je znak da se pod njom nakupilo smolice, valja ju zarezati uzduž. Ti zarezi na kori prave se ozgor prama doli, sa veoma oštrim nožem, jer ako nož nije preveć oštar, onda izčupa vlakanacâ, a tad se pravi više štete nego koristi. Ako se kora zareže od proljeća do jeseni, kada kolaju sokovi, ona brzo zaraste, a dotično se stablo sasvim oporavi. Čim se prave dulji zarezi na kori, tim stablu više pomaže. Na praskvam i kajsijam izim navedenih sredstava savjetuje se izrezati do zdrava ona mjesta, gdje se smolica pojavila, pa rane namazati sa blatom koje se napravi ako se izmješa 2 diela friške govedje balege sa 1 dielom ilovače ili grjile i vode.

*91. Imam veoma plašljiva konja, koji se za svaku malenkost uzruja, te postane ne miran. — Imali kakovo sredstvo, da ga izliečim ili da ga umirim?*

*R. F. u K. (Hrvatska).*

Plašljivim konjem valja veoma blago i veoma uztrpljivo postupati. Valja ih nagovaritı, gladiti rukom po glavi i po vratu. Osobito puno pomaže ako im se pomnjom natire od sljepočnica prama očima, te nad obrvama, pa ih se nuzto neprestano nagovara. Stavljati njegovu glavu na rame, naslanjati svoju na njegovu uz neprestano nagovaranje, puno pomaže, osobito ako se poslje draganja napravi nešto buke, koja je prije konja uznemirila. Konj jer siguran usljed prisutnosti osobe, koja ga draga, neće se uznemiriti, pa ako se takovo draganje uz nagovaranje često opetuje, moći će plašljiv konj priviknuti, da mu se u blizini bubanj tuče, a da ga ta buka i svaka druga ni najmanje ne plaši. Silom nesm e se postupati, jer ako se bubocim nečemu privikne, sjećajuć se bubaca, nastojat će svaki put, da dotično izbjegne. — Do predmeta od kojih se konj plaši valja ga pomnjom po malo, uz neprestano nagovaranje približiti, te mu dati vremena da stvar razvidi i nanjuši, jer se samo onda konj neće plašiti, kada se sam uvjeri, da od dotične stvari nema za njega pogibelji ili bojazni. Blag, prijazan i ljubezan pogled čini konja krotkim i poslušnim; oštar pogled čini ga tvrdokornim.

*92. Može li se naša loza navrćati na amerikansku u mjesecu studenome, prosincu i siečnju, te navrtke zakopati u zemlji, da se neposuše do sadnje? Ja sam lani bio navrnuo ključeca ingleškim načinom, te ih zakopao do polovice u pržini u podrumu, ali kad ih zasadih neprimio se nijedan, svi posahli. Jeli bolji ingleški ili Champinov način navrćanja?*

*S. M. u J. (Hrvatska).*

Naše se loze mogu navrćati na amerikanske preko sve zime, samo što ove navrtke valja zakopati u zemlju ili u pržinu do proljeća U tu svrhu postupa se kako sliedi: Privežu se navrtci u snopiće od 50 ili 100 komada, pa se stave okomito u jamu na polje, na mjestu gdje voda ne leži, ali tako, da plemenika ostane prama dnu jame, a divljaka prama vrhu. Izmedju navrtaka može se staviti pržine, ali je bolje staviti na njih nešto mahovine pa ih pokriti zemljom. Nad jamam u kojoj su navrtci valja malo podignuti zemlju, da voda laglje otiče e da se ne ciedi u jamu, jer bi navrtci lako pregnjili. Ovako čuvani navrtci ostat će zdravi do sadnje, i primit će se, kojih 90 do 95 na sto. Po našem mnienju, Champinov način navrćanja, jeste najbolji i najsigurniji način navrćanja.

### B. Nova pitanja.

*93. Molim vas kako se goje amerikanski slatki krumpiri (Convolvulus Batatas)?*

*I. Ž. S. (Boka).*

*94. Za dvie godine zasebice pomrle mi zimi pčele od lijavice. Molim vas kako imam liečiti pčele kad se lijavica pojavi u uljštu?*

*S. H. u L, (Hercegovina).*

*95. Vino moje dobilo je tek po taložini. — molim vas, kako da ga liečim?*

*A M. u P. (Istra).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.*

P. n. čč. gg. Mimica B. — Bačić J. — Draganić pl. V. — Adam A. — Marinković M. žup, — Čičigoj J. — Lovrović Z. — Muškardin D.

— Č. g. Koričić S. — Još čekamo ono for. 7·50 uručenih preklani vašemu sinu.

— Č. g Bilančić J. — Broj 7 i 9 odposlali smo vam.

— Č. g. Ivančević M. — I vami broj 16 i 17.

— Č g. Mullor L. Hvala vam!

— Č. g. Vidaković A. — Zašto vaši slavulji ne pjevaju, nemožemo vam odgovariti, jer vaše pitanje ne zasjeca u naš predmet. Kupite si jednu knjigu o uzgoju slavulja, tamo će te valjda moć doznati za uzrok.

— Č. g. Lazić A. — Broj 12 odposlali smo vam. Liriodendren tulipifera može se razplodjivati sjemenjem, sadjenicama, povaljenicama i ablactiranjem.

— Č. g. Rašković G. — Mrlje od karbolne kiseline veoma težko se odstranjuju sa rubenine. Pomoći će vam, ako za sunčana dana dotično rublje rastrete na livadi, pa ga često škropite vodom. Sunčano svjetlo na livadam, jeste najbolje a i najjeftinije sredstvo za izbjelivanje.

— Č. g. Turinčić O. — Sada se više negoji crna sljezovača (Althea rasea) za tanganje, a još manje za bojadisanje vina. jer za tanganje imade drugih boljih i jeftinijih tanga, a za vino nesmje se rabiti, jer se kemički takova nenaravna boja vina dade prepoznati. Najbolje sredstvo za bojadisanje vina jeste *oenocyanina* t. j. tamno modra tanga, koja se vadi iz kožica crnoga grozdja. Takove oenocyanine pravi gosp. V. Morpurgo u Splıtu, a prodaje ju po 80 nč. svaki litar.

— Č. g. Čučarić F. — Broj 17 poslali smo.



## Metereologička opažanja u rujnu 1889.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu | | | | | Broj danâ | | | | | | | | | | | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer | | | | | | | | | Množina kiše u milimetrih | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Snieżnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Ukupna mjesečna množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
| Šibenik | 28·4 | 29·5 | 1 | 12·1 | 19 | 15 | 15 | 8 | — | 3 | — | — | — | — | 5 | 1 | 10 | — | — | — | 7 | 3 | 5 | 5 | 3 | 209·2 | 75·5 | 6 |
| Hvar | 20·1 | 30·4 | 5 | 10·1 | 17 | 20 | 10 | 8 | — | — | — | — | — | — | 2 | — | 14 | 9 | 14 | 21 | 7 | 0 | 5 | 12 | 8 | 42·9 | 22·0 | 15 |
| Drniš | 10 | 20 | 2 i 3 | 9 | 18 | 23 | 13 | 9 | — | — | 12 | — | — | — | — | 3 | 6 | — | — | — | 6 | 3 | 5 | — | 2 | — | — | — |
| Nin | 19·1 | 24·4 | 5 | 11·7 | 18 | 17 | 13 | 9 | — | 1 | 7 | — | - | 2 | — | — | 2 | 7 | 2 | 7 | 2 | 1 | 3 | 9 | 35 | — | — | — |
| Dubrovnik | 20·9 | 25·5 | 5 | 12·2 | 17 | 6 | 24 | 11 | — | 1 | — | — | — | — | 4 | — | — | 20 | 1 | 32 | 4 | — | — | 6 | 27 | 14·39 | 50·9 | 7 |
| Smokvica (Korčula) | 20·6 | 26·6 | 4 | 12·5 | 17 | 17 | 13 | 5 | — | — | — | — | — | — | 2 | — | — | 2 | 16 | 21 | 3 | — | 2 | 19 | 27 | 4·2 | 32 | 15 |
| Račišće (Korčula) | 21·6 | 25·50 | 10 | 15·60 | 18 | 13 | 17 | 9 | — | — | 4 | - | - | 2 | 4 | — | 2 | 2 | 1 | 11 | 4 | 3 | — | 16 | 7 | 25 | 8 | 26 |
| Zagreb | 14·2 | 26·7 | 3 | 4·5 | 26 | 6 | 24 | 19 | — | 1 | — | — | — | 7 | — | — | 6 | 29 | 15 | 3 | 10 | 8 | 10 | 3 | 6 | 167·4 | 46·5 | 21 |
| Bol | 22·1 | 27 | 14 | 12 | 20 | 21 | 9 | 6 | — | 2 | — | — | — | — | — | — | — | 6 | 2 | 9 | — | — | — | 13 | 17 | — | — | — |
| Trogir | 18·5 | 21·5 | 15 | 13·1 | 18 | 13 | 17 | 5 | — | — | 12 | — | - | 1 | 2 | - | 9 | 17 | 11 | 7 | 3 | 3 | 4 | 13 | 4 | 48·3 | 30 | 15 |
| Fužine | 10·3 | 25·2 | 3 | 3·1 | 19 | 2 | 28 | 16 | 3 | 1 | — | — | 2 | 6 | 8 | 6 | 26 | 4 | — | 10 | 4 | 5 | 8 | 13 | 20 | 416·2 | 67·2 | 20 |

U ZADRU 1889. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“.

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 22

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Studenoga 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Studenoga 1889.

## Naši poštarski odnošaji.

Mora se iskreno priznati, da su se naši poštarski odnošaji u zadnje doba znatno poboljšali, ali ima još mnogo toga, što bi se radi obće koristi moralo izpraviti.

Današnja poštarska sveza je u prilog samo nekim gradovim, t. j. Zadru, Splitu, Dubrovniku i Kotoru, gdje se poštarski brzovozi svraćaju. Ostali gradovi i trgovišta ne uživaju nikakove blagodati od poštarskih brzovoza, dapače od kad su brzovozi uvedeni primaju poštu kašnje.

Pravedne su tužbe trgovaca sa srednjih otoka, koji premda par satova odaljeni od Splita primaju poštu tri dana kašnje.

Pošta nedjelnog brzovoza, koji dolazi u Split, u nedjelju poslje podne, dieli se u Šibenik, koji je za šest satih bliži Zadru, u ponedjeljak poslje deset sati t. j. u isto doba kada se dieli u Dubrovniku, ta ista pošta dieli se u Staromegradu, koji je za Splitom najobrtnije mjesto u Dalmaciji, a koji je od Splita udaljen samo dva sata vožnje parobrodom, stopro u sriedu u jutro, jer ta pošta ide u Dubrovnik, pa se drugim parobrodom vraća na Hvar.

Od kolike je štete po trgovce i obrtnike onoga mjesta, može svak sam prosuditi, kad promisli na konkurenciju, koja danas vlada u svietu, te na prednost koju usljed toga imade trgovac povoljenog mjesta.

Nebi zar trgovački parobrod, koji polazi na 2 sata poslje podne iz Splita mogao pričekati poštu brzovoza pa friškom poštom obskrbiti za vremena Brač, Šoltu, Hvar, Vis, Korčulu, Pelješac i druga mjesta koja usljed hrdjave sveze čame za više dana za glavnom poštom?

I druga je tužba, koja se pravedno diže, biva tužba radi oštećivanja paketa. Svi paketi koji dolaze poštom za Dalmaciju raztovarivaju se u Zadru, gdje je glavna pošta. Tim raztovarivanjem i tovarenjem oštetu se stvari znatno, a osobito modna roba, te sve one stvari, koje su lako pakovane ili su pakovane u papirnatih kutija.

Nebi se zar moglo prištediti ono tovarivanje i raztovarivanje u Zadru? Nebi se moglo kontrolirati pakete na parobrodu ili namjestiti ambulantne poštarske činovnike, kako je to u drugim državam i na željezničam?!

Mi smo napomenuli ovo nešto, e da se stvar popravi barem za glavna trgovišta, jer nećemo ni napominjati mala mjesta za koja na kratke dalečine putuju pisma po 6 do 8 dana, koje je vrieme danas dostatno da se n. p. u Splitu primi odgovor iz Ingleške.

### Mačja djetelina ili ranjenica (Anthyllis Vulneraria).

Mačja djetelina poznata je kod nas više, kao liek za rane, nego krmna bilina. Ona raste divlje po lakim, suhim i mršavim zemljam, kako što su vapnenaste lapornjače i pjeskovite lapornjače. Nije puno godina, da je goje, a danas joj se daje puno važnosti, te kad se kod nas proširi gojitba mačje djeteline, ona će biti za naše blago bas prava blagodat.

Mačja djetelina ima više stabaljka, koje stoje upravno a prekrite su dlakam koje jim prilieżu. Lišće je neparno, perasto, dugoljasto, oštrošiljasto, a krajni listovi su nešto veći. — Cvate u pazuhâ lišća, a cvieće je poput glavicâ, kadšto po dva cvieta skupa na vrhu stabaljke. Boja cvieća je jasno žuta.

Raste na plitkim mršavim zemljam, na kojim druge djeteline nemogu da uspjevaju. —

Najvoli ilovastu lapornjaču, ali zemlje ne bira, za nju je prvi i glavni uvjet, da u zemlji ne fali vapna.

Žile stire plitko, ali može da ih tjera i u dublje slojeve, a to i je razlog zašto joj suša i studen ne hudi. Raste sporo, a i po košnji se pomladjuje sporo, pa to i je razlog zašto se samo jedanput u godini kosi, ali izim jedne kositbe daje još i jednu obilnu pašu.

Kosi se obično samo dvie godine, a onda se druge dvie godine pase.

Ako je u snazi zemlja na kojoj se gnoji, onda bolje uspjeva, zato se preporuča gnojenje. Takodjer mora biti posve čista zemlja od korova, osobito od troskota (pirike), jer troskot posve lako izmori mačju djetelinu dok je mlada.

Krmi se u zelenom stanju i posušena, bolja je i tečnija je posušena, jer je u zelenom stanju nešto žuka, pa treba da joj se ovce i krave priviknu, dočim ju konji i mazge i magarci rado jedu.

Kosi se u cvatnji, što biva koncem svibnja ili u lipnju, košnjom se pričeka dok i postrane stabaljke ocvatu.

Mačja djetelina ne samo da je izvrstna krma, ali ona gnoji zemlju. Sama suhog žilja ostane po računu Wernera na hektar zemlje 5596·5 $\frac{k}{g}$, a ovo zračno suho žilje sadrži do 29·1 $\frac{k}{g}$ kalija i 29·1 $\frac{k}{g}$ fosforne kiseline.

Ona podnosi sebe za više godina zasebice na istoj zemlji, dapače može se i više put zasebice gojiti na istoj zemlji, inače uspjeva za svim onim bilinam za koje uspjevaju druge djeteline. Sije se u proljeće ili jeseni, uvjek uz jednu žitaricu, koja obično biva raž. Jeseni sije u mohunja ili ljuska, dočim se u proljeće sije golo sjeme. Kod nas može se sijati u veljači ili ožujku. Po sjetvi dosti ju je lako prebranati.

Dok je žitarica na polju slabo napreduje, nu po žetvi žitarice razbusa se, te se kasne jeseni može popasti.

Za hektar zemljišta računa se 15 do 20 $\frac{k}{g}$ golog sjemena ili 30 do 40 $\frac{k}{g}$ mohunjam. U proljeće sije se uvjek golo sjeme.

Mačja djetelina može da se sije i u smjesi sa drugim bilinam. Najbolja smjesa jeste sliedeća: 5 $\frac{k}{g}$ mačje djeteline, 5 $\frac{k}{g}$ crvene djeteline, 20 $\frac{k}{g}$ meteljke i 60 $\frac{k}{g}$ francuske djeteline. Ova smjesa traje pet godina, ali se može zasijati samo na dobrim i dubokim zemljam.

Sieno od mačje djeteline je izvrstno, koliko ono od crvene djeteline, a sadrži do 7 ½ po sto proteina. Sa hektara loše zemlje pokosi se i posuši najmanje 40 do 50 met. centih siena, a sa boljih zemalja i 100 i 120 met. cent.

Sjemena može se dobiti 5 do 18 met. centih po hektaru, samo što valja žeti prije nego li mohunje posve dozriju, jer kad pocrne i kad se posuše, onda sjeme lako odpada.

## PODLISTAK.

### O dimu i kadjenju u pčelarstvu.

Kad se radi oko pčela, da ih se omanta e da ne bodu, obicaj je prokadjivati ih. Za prokadjivanje pčela rabe se razna sredstva, no ponajviše kučine i guba.

Od sredstava koja se rabe za prokadjivanje pčela, neka su sredstva ubojita za pčele, pa mjesto da se omantaju, za gotovo se zaduše. Mora s toga da je svaki pčelar na čistu sa sredstvim za prokadjivanje pčela, jer inače može da mu se dogodi, da vas roj zaduši.

Ako pčelar blago postupa pčelam on će moći oko njih raditi po miloj volji, a bez da bude potreba da ih kadi. Samo ako su pčele od naravi zle onda je neobhodno potrebno kadjenje.

Od vremena i razpoloživosti pčela zavisi dali je pčele kaditi ili ne. Za južna topla vremena. pčele su nemirne, kako za burna vremena, a u tom slučaju valja ih kaditi. Kadšto je dosti malo dima od duhana da se pčele sasvim umire, dočim se jače kadi prtenim kučinam, koje se izgore na žeravi, a još jače sa *gummi galbanum* ili izgaranjem drva od topole, jablana, bukve ili kestena.

Vješt pčelar može da radi i okolo ljućih pčela, samo time, da puši lulu ili smotku.

Najbolje je kaditi sa kojom spravom u kojoj se razvija dim. te uvadja u košnicu.

Sprave, koje drže zabavne obe ruke pčelara nevaljadu, isto su tako za ništa one sprave koje valja stavljati u košnicu, kako što ni lonci na kojih stoji žerava.

Smokeri, t. j. sprave koje proizvadjaju dim same, pak se taj dim sredstvom cievi uvodi u košnice, po volji pčelara, a bez da rukam dangubi, tjesu najbolje. Od svih smokera opet je najbolji onaj sustava „Clark".

Dim za kadjenje valja uvadjati postepeno, i to uvjek izpod satova, jer inače nebi dim omantao pčele koje se nalaze izmedju saća. — Naglo kadjenje može da bude ubitačno po pčele.

Obično kadi se kroz leto, no ako je iztjerati pčele iz košnice, biva kada se umjetno diele rojevi, onda je kaditi kroz vratnicu, ili kroz luknju navlaš napravljenu na strani ili na vratim košnice.

Pčele koje su jako nemirne, kao što i one koje se vraćaju u košnicu poslje nego li su bile utjerane, valja dobro prokaditi, inače će navaliti na pčelara, te će ga u očajnosti ubosti.

Ako se s položaja saća nedadu pčele u košnici dobro prokaditi, onda je red izvaditi nekoliko okvirića saćem pa kaditi.

Kada se imade roju dati nova matica, onda je takodjer kaditi, ali je pri tom pazitı, da se toli matica, koli pčele prokade istim dimom proizvedenim gorenjem jedne te iste stvari, jer je onda dim jednaka mirisa, inače nebi pčele poduiele maticu. Najbolje sredstvo za kadjenje pčela kada je dodati roju novu maticu, je tamnjan, on je veoma miomirisan, pa se pčele ne dosjete da je u roju nova matica.

## Pčele u poljodjelstvu.

Ob ovom predmetu „Petit Journal Colombophile“ iz Lieža piše što sliedi:

Gosp. Eug. Jabard iz Dijon pripovjeda; da saksonski gospodari uzgajaju osobitu vrst pšenice, koja je daleko na glasu, jer izvrstna za sijanje. Ta pšenica prodaje se veoma skupo, pa je dobro da se znade, što oni rade, da uzgoje tako krasnu pšenicu za sjeme.

Pčele su one, koje doprinašaju da Saksoni imadu tako liepe pšenice, a saksonski gospodari znadu od kolike su im koristi pčele u tom pitanju, pa ih i upotrebljavaju.

Svaki saksonski gospodar goji pčele, ali ne u stalnom pčelinjaku, nego u ulištih, koji su namješteni na kola. Kad je pšenica u cvatnji, oni prenesu ta ulišta u sried njive. Na tako obilnom pašnjaku ne samo da pčele pokupe puno meda, ali podupru oplodjenje klasova.

I sbilja, ako se i na drugim mjestim gleda klasje koje raste pokraj ulišta, ono ima puno ljepše zrnje od ostalog klasja.

Koliko god uplivaju pčele na oplodjenje žitarica, isto toliko uplivaju i na oplodjenje ostalih voćnih stabala. U Languesu u jednome vrtu bilo je 30 voćnih stabala, koja nisu radjala za 20 godina, a dok je gospodar namjestio u svojem vrtu nekoliko košnicâ, od onda radjaju ta stabla, da je divota.

U Evropi zanemarena je gojitba pčela, dočim u Americi imade 30 novčanih družtva, koji podupiru tu gojitbu i šire ju na sve strane. Kada bi se pčele gojile, u onoj mjeri, kako zaslužuju, želi bi više žitija, brali bi više voća i trgali više grozdja.

Bilo bi dobro, da i naši gospodari prokušaju, dali je doisto istina, što piše Liegejski list.

## Krmno bilje za strništa.

Mnogo ima bilina, koje se goje po štrništim, mi ćemo navesti za nas tri glavnije, biva: bielu gorušicu, smjesu od ljetnog graška i ječma ozima, te strništnu blitvu.

U srpnju poslje neg se požanje ili u kolovozu, izgori se strnište posve plitko, pa se po njemu zasije sjeme od biele gorušice. Sjeme se onda prevalja. Gorušica se brzo razvija, pa se u listopadu može kositi. Ona daje prilično dosta dobre krme, koju blago vrlo rado jede. Gorušica, bilo da se pokrmi u zelenom ili u suhom stanju, dobra je hrana te podupire dojnost. Ona je prikladna za plitke, mršave zemlje, koje su podvržene suši. Na boljim zemljam, uspjeva dobro i daje izvrstnu krmu smjesa od ljetnog graška i ječma ozima, a ova smjesa dozrieva baš u ono doba, kad se nema lako na razpoloženje zelene krme.

Po žetvi u srpnju ili kolovozu mjesecu izgori se strnište plitko, pa se po njemu zasije smjesa od ljetnog graška i ječma ozimog. Za hektar zemljišta hoće se 140 $kg$ sjemena od ljetnog graška i 80 $kg$ sjemena od ječma ozimog. Do oktobra doraste ova smjesa, pa se kosi zelena i krmi, a traje kroz vas listopad i dobar dio studenoga, biva sve dotlen dok ne udari studen. Studen podnaša dobro, a prozebe samo kada toplomjer padne na 5 stupnjeva C. Nu, ako se do kasne jeseni ne pokrmi sva u zelenom stanju, onda se može pokositi i ukiseliti, na isti način kako se kiseli sieno i kukuruz.

Strništna blitva ljubi gnojnu prhu zemlju, koja ne trpi od suše. Radje joj je vlažno podnebje. Nju valja rano zasijati. U srpnju odmah po žetvi preore se plitko strnište, zasije se blitva i pobrana. Ako po sjetvi padne kiša, onda se ona baš bujno razvija. Kad sjemenjaci od strništne blitve porastu za 10 do 12 $cm$, onda se prebrana oštrom branom. Brana izčupa po koji slabiji sjemenjak, ali to nehudi ni najmanje, zato se bolje razviju oni, koji ostaju. Kašnje se blitva okopa, a druge joj njege ne treba. Plodovitost strništne blitve zavisi u prvom redu od gnojne snage zemlje, a u drugom redu od vlage. Ona nije velive hranivosti, ali zato izvrstna krma, koju ne samo da blago vrlo rado jede, ali i podpomaže dojnost. **P. L.**

## O uzgoju luka češnjaka.

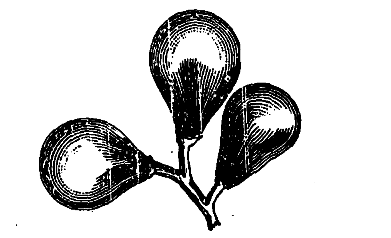
Češnjak ljubi dobru, hranivu oraničnu zemju, koja je godinu dana prije pognojena, ili barem zadnjeg proljeća. Ako će da češnjak dobro uspje hoće se da je zemlja umjereno vlažna.

Češnjak sadi se obično jeseni, no gdi su pretežke i prevlažne zemlje, te se je bojati da češnjak preko zime pregnije, ondje je bolje saditi ga na proljeće.

Za sadnju biraju se jače glavice, koje se raztave, pa se iz svake glavice odaberu najbolje nožice. Male nožice troše se u kuhinji, jer bi one samo šta kržljava protjerale.

Zdrave nožice sade se o redove na 15 do 30 $cm$ razmaka, 6 do 12 $cm$ duboko.

Oko češnjaka nema druge radnje, nego da se par puta okopa, kad se sabije zemlja uslјed kiša. Osobito mu prija proljetno rahlenje zemlje.

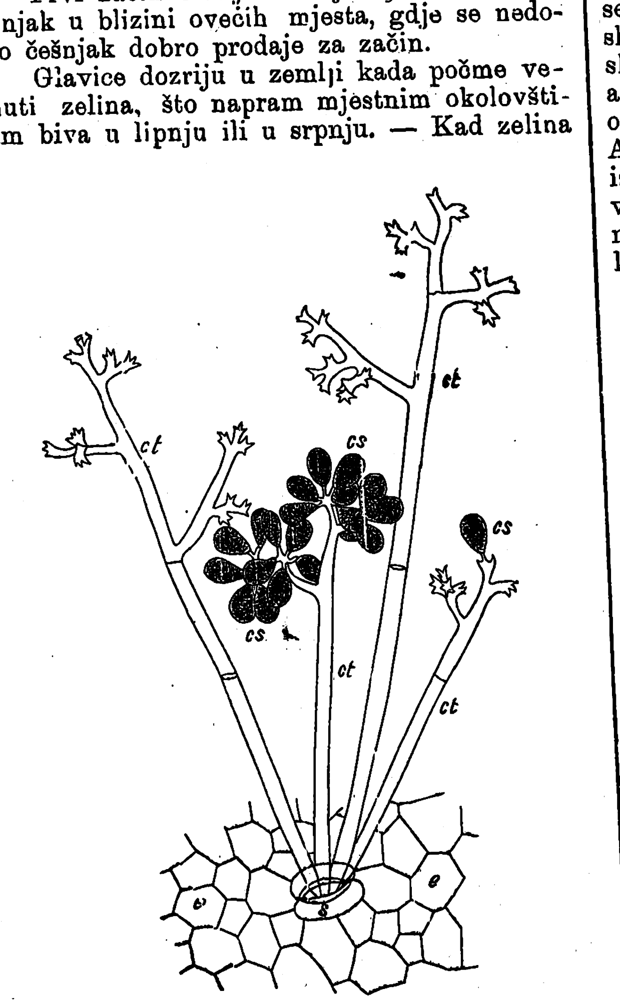


**Slika 45.** *Čehuljica grožđja zrnjem bolestnim od mildewa (Peronospora viticola) po Portele.*

Češnjak može se brati u nedozrelom stanju, kako što se bere ljutika, biva u proljeće kad se glavice zametnu, ali su još mliečne, ili se pak pričeka da glavice dozriju.

Prvi način branja običajan je, kad se goji češnjak u blizini ovećih mjesta, gdje se nedozrio češnjak dobro prodaje za začin.

Glavice dozriju u zemlji kada počme vehnuti zelina, što napram mjestnim okolovštinam biva u lipnju ili u srpnju. — Kad zelina




**Slika 46.** *Naličje lišća bolestna od mildewa (Per. vit.); ee kožica naličja; ct, ct, ct skup nitih, s puči, cs, cs verećice (conidie). Sve po Cornu.*

počme vehnuti izkopa se češnjak, pa se spletu struke i ovjese se na zračnu a sjenastu mjestu, da se suši. U strukama opleten češnjak laglje se prenaša, a da se nebi posušio, upalio bi se i pregnjio.

Za sjeme ostavi se nekoliko boljih glavicâ, na kojim su batovi jači. Do svakog bata zasadi se kolčić o koji se bat priveže e da ga vjetar neslomi. Kad vrh bata počme vehnuti, oberu se glavice, pa se suše, a kad se posuše iztrese se sjeme.

## O uzgoju kolaca za obruče.

Kolci za obruče uzgajaju se od raznog drveća, ali ponajviše od vrbovine. — Mi ćemo navesti, kako se uzgajaju vrhovi kolci za obruče, jer je to u toliko važno, u koliko se vrba prostrano goji, te se uzgoj kolaca za obruče može spojiti sa uzgojem pruća (rakete) za pletenje košara.

Biva obično da se za tri do četiri godine zasebice uzgaja pruće za košare a onda se ostavi, da mladice za 3 do 4 godine rastu, e da se uzgoje kolci za obruče.

Za uzgoj kolacâ za obruče hoće se svakako vrsti vrbe, koje brzo rastu, a nuzto su tvrda i žilava drva. Žukva nije zato prikladna, ali je za to bekva, iva i druge vrsti vrbe.

Nasadjivanje vrba za uzgajanje kolaca za obruče biva na isti način, kako ono za vrbe za pletenje. Glavno je pitanje, da su zasadjene u hranivoj zemlji, e da se mladice brzo i snažno razvijaju, te da budu prilično debele.

Sadi se na 50 $cm$ razmaka, a do 30 $cm$ duboko. Za sadjenice uzimlju se godišnje mladice, što moguće deblje, a 30 $cm$ duge. — Već prve godine protjeraju prilično, ali na to nevalja računati, nego vrbnik valja kasne jeseni ili rano u proljeće obrezati, jer bi inače samo jedna kržljava mladica protjerala, a onako ih protjera tri do četiri, koje su bujne i prilično duge.

Ove mladice pušta se da dalje rasto, dok ojedre, budu duge i debele, što biva obično 3 godine Drže se 2 do 4 godine napram tomu, kako se želi imati duljih ili kraćih, debljih ili tanjih odnosno većih ili manjih obruča.

Posječeni kolci redaju se po debljini i dužini, pa ako se prodavaju skorom, onda se odmah izradjivaju, a ako se imade izljuštiti kora, onda ih valja staviti u vodu, da se moče, pa kad se dobro namoče, onda se ljušti kora franceskim nožem za ljuštenje.

Ako se izmjenično, goji za obruče i za pletivo, onda valja saditi nešto uže n. p. na 30 $cm$ razmaka, te u drugoj godini proriediti mladice. Biva obično, da se pri tom postupa, kako sliedi: najpre goje se vrbe za tri godine za košare, a četvrte godine ostavi se za obruče. Mladice koje protjeraju četvrte godine ostave se ne taknute na stablu sve do konca svibnja sliedeće godine. Koncem svibnja odrežu se sve slabije mladice, pa se rabe za pletenje košara, a jače se ostave da još par godina rastu, dok odebljaju i dorastu, da su prikladne za obruče. Ako bi se išlo proredjivati prije konca svibnja izkvarilo bi se posao, jer bi onda protjeralo novih mladica, što nesmje da bude, nego sve mora da ide na razvoj mladica odabranih za kolce za obruče.

## O utamanjivanju gusjenice kupušnjaka.

Bez dvojbe gusjenica kupušnjaka jeste jedna od najštetnijih i najdosadnijih gusjenica u vrtlarstvu. Svi su si vrtlari trali glavu, da nadju jednostavni način, kojim da ju tamane, ali nije do kraja uspjela.

„The Farmer“ piše, da sva sredstva uporabljena za utamanjivanje gusjenice od kupušnjaka, kojimi se sredstvi brlja lišće, da ona sredstva nisu za ništa, da se ne smjedu rabiti.

Dok je kupus mlad, a na njemu nema nego malo gusjenica najbolje ih je pokupiti, jer će se na taj način prištediti i radnje i troška, više nego li da se ide rabiti najjednostavnije sredstvo.

Kad je kupus počeo praviti (zemećati) glavnice najbolje i najsigurnije tamane se gusjenice vrelom vodom. Istina je, da vrela voda uz gusjenice popari i po štogod izvanjsko lišće, ali to ne smeta, jer se izvanjsko lišće i gornje lišće od glavicâ i onako baca. Vrela voda je bez sumje najsigurnije sredstvo za utamanjivanje gusjenica kada su one na okupu.

Mnogi će pitati, koliko stupnja mora da je topla voda, kojom se pare gusjenice. Dok se vrela voda ulije u zalievač ona se prilično ohladi, a kad se u tanke žice izlieva iz zalivača, onda se takodjer naglo hladi.

Izkustvo je dokazalo, da se gusjenice smrtno popare ako je voda topla 50° Celsiusa; a voda topla 50° C. nepari lišće od kupusa. Čim je toplija voda, tim se brže gusjenice popare, par kapljica tople vode ubije ih, dočim čim je manje topla voda, tim valja više vode lievati e da ih popari.

Svaki vrtlar može sam od sebe praviti kušnja, i glede toplote vode i glede količine vode.

Naravski kušnje prave se prije na malo, pa onda na veliko.

## Pravila o hranjenju krava muzara.

Stara je rečenica: kakova hrana, takovo mlieko, kakovo mlieko takav sir, odnosno takovo maslo.

I zbilja, tko svoje krave i sa malo pomnje proučava, taj se može odmah lako uvjeriti, od kako je velikog upliva hrana na mlieko.

Profesor Fleishmann, koji je ovo pitanje dugo proučavao, sastavio je pravila po kojih se gospodari imadu ravnati, ako će da imadu dobrog mlieka, a navlastito dobrog masla.

A ta pravila glase:

1. Nesmje se poništo hraniti pokvarenom krmom, kako što je pljesnivo sieno i slama, pljesnive komine, prozebla repa ili krumpiri itd.

2. Ako je krmiti posve vodenom krmom, urediti je stvar tako, da blago toga ne jede puno na jedanput, te da uz tu krmu na svako 1000 $k/g$ živ. težine dodje svakoga dana barem 10 $k/g$ suhe krme, uz primjernu količu proteina.

3. Imali se krmiti korabâ, valja je davati u maloj mjeri, opazili se da ju blago ne voli, prestati je za neko vrieme, jer dok blago neće da jede korabu tečnošću, već se može zaključiti, da će to uplivisati i na mlieko.

4. Ako se hrani kominom ili dropom valja paziti, da se neuzljute jasle, jer takovo ljutilo udi kravam, valja s toga svake nedjelje jedan do dva puta oprati jasle lukšijom, ili vapnenim mliekom.

5. Repe, te sječke od repe i buraka valja pomješati barem sa jednom desetinom (po težini) sječkam od slame.

6. Ako se krmi krumpirim valja primješati krumpirim po težini toliko sječke, koliko se krmi krumpira. Na 500 $k/g$ životne težine, nesmje se na dan pokrmiti više od 8 $k/g$ sirovog krumpira, dočim se poparenog ili izkuhanog krumpira može krmiti mnogo više.

7. Kravam muzaram nesmje se davati krupice od graška, leće, ni od vučka.

8. Ako se krmi uljenim kominam, više od 1 $k/g$ na dan jedne vrsti komina nesmje se davati.

9. Zimi kad se krmi slamom i krumpirim, lako naginje maslo da otvrdne; u takovu slučaju t. j. kad maslo lako otvrdne, valja rečenoj hrani primješavati svakoga dana po 1 $k/g$ repičnih komina.

10. Uz sieno, izdašna i dobra su hrana plievi, osobito pšenična pliev, te krupica od žitarica, a osobito krupica od zobi.

11. Kravam muzaram nevalja davati puno ni ječmene slame, ni one od graška.

12. I ako ne uvjek, ali skoro uvjek dobiva se tvrdo maslo ako se krmi krupicom od grahorice i graška, plievim od raži, lanenim kominam, pamučnim kominam, kominam od sjemena od paoma, i brašnom od sjemena od paoma, dočim se meko maslo dobiva ako se krmi repičnim kominam, krupicom od zobi, i pšeničnom plievi. Nikakovog upliva na tvrdoću masla neimadu: pšenična, ječmena i ražena krupica, klice od slada, te kokosove komine.

13. Krma nije dosti da bude hraniva i sočna, ali mora takodjer biti tečna; a valja takodjer davati blagu svakog dana dovoljnu količu soli, te brinuti se za zdravu i čistu vodu.

14. Najtečnije i najbolje se maslo dobiva, ako se zimi krmi blago dobrim sienom, slamom od zobi, sa nešto blitve i mrkve, krupicom od zobi, pšeničnom plievi, repičnim kominam.

## O priredjivanju mohrunjeg mjehura za bistrenje.

Za bistrenje je najbolji onaj mohrunji mjehur, koji ako se gleda prama svjetlu jeste sa svim proziran. Vidili se na njemu crnih pjegâ ili jeli on plijesniv nevalja za bistrenje.

Priredjivanje biva kako sliedi: opredieljena količa mohrunjeg mjehura moči se u vodi 12 do 18 sati, a kroz to vrieme se opetovano put promjenjuje voda.

Namočeni mohrunji mjehur gnječi se izmedju prstih, doklen god nestane vlakanaca na opipu, a za gnječenja umoče se često u vodi. Kad je sasvim omekšao onda se metne u lonac pa se malo po malo dolieva vode. Za lievanja vode mieša se drvenom kašikom neprestano, dok se stvar raztopi i postane poput mlieka. Onda se dolije bieloga vina, ali po malo i uz neprestano miešanje, usljed česa se stvar još bolje raztopi, te se dobije sluzava tvar. Ovu židku sluzinu ubije se ili iztuče se u pjenu, pa se ulije u vino.

Još se mohrunji mjehur može priredjivat na način kako sliedi. Na drvu, drvenim batom iztuče se mohrunji mjehur dok se počme drobiti. Izdrobljeni mohrunji mjehur metne se u lonac te mu se dolije bieloga vina, primješa se i pusti se da smjesa stoji 24 sata. Mjehur se malo po malo topi u sluzinu. Nakon nekih 6 satih primješa se malo vina i često promješa, dok se dobar dio raztopi. Ovu raztopinu prociedi se na sito, preostalim djelovim dolije se opet bieloga vina. pa kad se je sve raztopilo i prociedilo ubije ili utuče u pjenu, pa onda ulije u vino.

### O uzgoju spanjaka ili spinata.

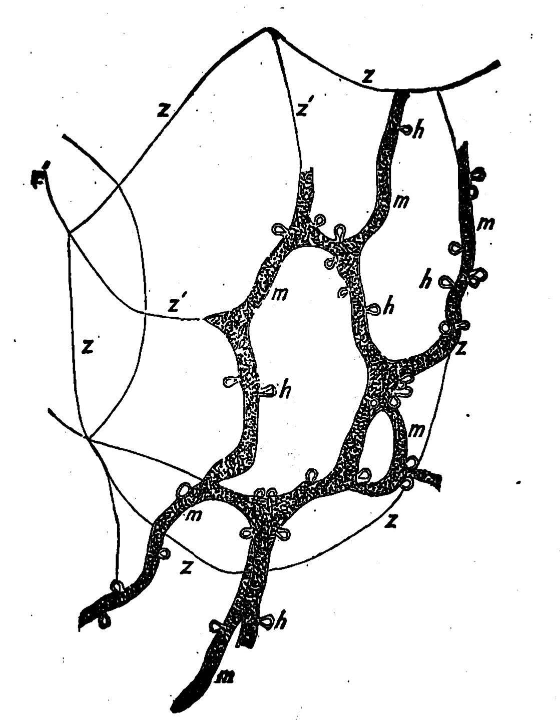
Spanjaka je jedna od najobljubljeninih povrtlina, a ipak je unamoš imati u svako doba. Gospodar, koji hoće da se brine može da ima španjake preko sve gudine, samo valja da od ožujka do konca listopada, zasije svakoga mjeseca nešto spanjake na novo pa dobro priredjenoj gredici. Spanjaka se najbolje sije u redove, koji se prije dobro zagnoje n. p. osokom ili gnojnicom, jer samo onda spanjaka razvija veliko i meko lišće, ako je obilno pognjojena.

Ljeti sije se spanjaka na sjenastu mjestu, jer u sunčanu položaju tjera brzo u sjeme.

Za sjetvu bira se sjeme od onih vrstih koje razvijaju najveće lišće. Mnogi misle, da vrsti, koje su dračava sjemena bolje odole suši i studeni, ali se to u praksi nije dokazalo. — Sjeme valja zasijati nešto redje, jer čim jedna biljka ima više prostora, tim se ona bolje i podpunije razvije. Ako se gusto zasije, ne samo, da se razmjerno dobije mnogo manje lišća, ali protjera brzo u sjeme.

Ranu spanjaku valja zasijati jeseni t. j. u drugoj polovici rujna ili u listopadu, pa se može imati spanjake preko sve zime. — Ako spanjaka zimi prozebe, odnosno ako lišće prožuti kad ga mraz probije; može se takodjer rabiti za jelo, samo što takovo lišće poslje neg se obere valja držati nešto 10 sati u hladnoj vodi, a onda prosušiti.

Proljetna spanjaka sije se rano u proljeće n. p. u veljači ili ožujku, dok vrieme dopušta.



**Slika 47.** *Dvie stanice iz zrna bolestna po mildewu; zz, z'z' stanice; mm mycelium, hh haustorie. Sve po Ráthayu.*

## SVAŠTICE.

**Smrzla jaja** Kad se kvočka rano razkvoče, te se jaja rano nasednu, toliko se put dogodi, da se nasedena jaja smrznu. Takova jaja obično ne izvale, no ako se gazdarica dosjeti da su se jaja smrzla, pa ih digne, te ih stavi za deset časova u vodu toplu 36° Celsiusa, pa opet u toplo pod kvočku, jaja će izvaliti zdrave piliće, kako da nisu nikada bili smrzli.

**Crljeni luk (kapula) liek proti koliki konja.** Kao izvrstan liek proti koliki konja preporuča se u novije doba izvarak od kapule (crljenoga luka) u mlieku. U tu svrhu se za 3 do 4 sata kuha jedno 12 komada kapule osrednje veličine, izluštenih i izrezanih u 1 litar mlieka. Kad su kapule izkuhane, onda se izvarak prociedi i lije u staklenice u koje se čuva do porabe. Kad konj oboli od kolike dade mu se pol litre rečenog izvarka, natare ga se dobro suknenom krpom po koži, pa mu se trbuh obvije biljcem.

**Kopriva i raci.** Ljudi su prokušali da se raci i jastozi na dalek put najbolje uzdrže u koprivi. U tu svrhu naprave se na kutijici u kojoj će se postaviti živi raci, po više luknja, a onda po dno kutijice koprive. I izmedju raka stavi se nešto koprive, koju se nešto ovlaži, kako što i povrh raka, pa se kopriva ovlaži, kutijica zatvori, te raci odpreme. Na ovaj način ostanu raci živi 8 do 10 dana, a bez da im nahudi.

**Krastavci do Božića.** Krastavci mogu se na posve laki način uzčuvati svježi do Božića, ako se postupa kako sliedi: Odabere se zdravih krastavaca (ugoraka), kojima je držak posve zdrav i drži se vrieži, onda se odrežu sa komad vrieži, te izperu u vodi, pa posuše. Ovako zeleni krastavci namažu se bjelančevinom, privežu koncem, te ovjese na suhu a zračnu mjestu. Oni ostanu svježi. tečni i zeleni, pa kad ih je rabiti dosti im je koru oluštiti.

**Da se ruke ne maste (tangaju).** Kada se priredjivaju umoci ili se tanga kakovom tangom, posve se lako ruke omaste, što nije svakome milo. Tanganje rukuh može se prepriečiti ako se izperu u kvasini prije nego li se izperu u tangi.

**Mravinja žesta.** — Mravinja žesta rabi se proti bolim na tielu, osobito proti reumatičnim bolim. Dobro je s toga da se znade, kako se mravinja žesta priredjuje. Tko će da priredi mravinje žeste mora da ulije u staklenice dobre rakije do polovice staklenice, da stavi na nju lievak (pirja), te da ju nagne povrh mravinjaka. Mravi na vonj od rakije penju se na lievak, dodju do blizu rakije, vonj od iste omanta ih pa se svale u rakiju. Na ovaj način na brzu ruku ima za $\frac{1}{4}$ staklenice mrava u rakiji. Sad se digne staklenica, dopunjuni se rakijom, pa se ovjesi na sunčanu mjestu. Nakon 15 dana odlije se sve iz staklenice, izstiska se i prociedi, ulije u čistu staklenicu, dobro začepi, te čuva do porabe.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Mildew (Peronospora viticola).** Mildew se je ljetos bio kod nas tako razširio, da ima malo vinogradara, koji ga nebi bili lično upoznali. Svi ga poznadu po izvanjštini, odnosno po učinku na lišću, Malo ih je koji znadu da mildew napada grožđje na način kako lišće, a još manje onih, koji znadu kako raste mildew. — Naša slika 45 predočuje nam čehuljicu grožđja su tri zrna bolestna od mildewa. — Zrnje ovo predočuje se, kako zrnje od grožđja poparena vrelom vodom, pljuva mu je kožnata, a slabo se drži mesa. Dok se je dotakne odstrani se, kako da je samo bila priljepljena na meso. Već se je drugom prilikom reklo u ovome listu, da se mildew razplodjiva trusjem, koje padne na lice lišća, pa uz vlagu i toplinu odmah proklica; te svoju klicu turi kroz puči u mesu od lišća. Kad mildew u meso od lišća doraste, onda hoće da se razplodi, pa turi kroz puči naličja nitih na vrhu kojih nalaze se vrećice (conidien), koje su pune sjemenja (trusja, spore)! Naša slika 46 predočuje nam naličje lista, gdje je kroz jednu od toliko pučih prodro skup nitih punih vrećicâ, koje su opet pune trusja. Kada vrećice ove dozriju, pukne im kožica, pa se trusje razsije, koje ako padne na lišće ili na zrnje opet se velikom brzinom razplodi, te dalje razsije. — Naša slika 47 predočuje nam dvi stanice mesa iz jednoga zrna oboljela po mildewu. U tih stanicah vidi se mycelium i haustorie mildewa, kako se je razgranio te je uzrokom, da zrno pregnije ili posahne. I ovom prilikom mi nemožemo s manje da ne preporučimo svim vinogradarim, da se do godine na vrieme late liečenja. Ljetos je bio mildew veoma razgranjen, pa će prezimiti puno trusja, koje će do godine još jače zaraziti sve naše vinograde. Dokazano je da je proti mildewu najbolji liek modri kamen ili modra galica, i to 2 $k/g$ modroga kamena, te 2 $k/g$ zagašenog vapaa raztopljeno u 100 $k/g$ vode. Ako će da liek uspješno djeluje, valja škropiti za suha vremena ili barem dva ili tri dana prije nego li će kiša pasti. Prvo škropljenje obavlja se kada su mladice duge 1 do 2 pedlja; drugo za cvatnje, ili prije ili poslje cvatnje, a treće 3 do 4 nedjelje dana kašnje. Ako u kolovozu ili srpnju ili početkom rujna padne kiša, ili vlada inače vlažno i toplo vrieme valja opet škropiti, jer mildew može da u 8 dana vremena okuži sve i da uništi svu ljetinu.

## Gospodarske Viesti.

Trgovina se vina nešto miče osobito po srednjim otocim t. j. Hvaru, Braču, Šolti, Visu i Korčuli, jer su tamo vrsti bolje, pošto je bilo malo mildewa, osobito na Hvaru. Ali one žive trgovine još nema, jer ciene koje traže proizvoditelji nestoje u nikakvom razmjeru sa vrstima, i sa cienama veliko evropejskih tržišta.

* * *

Listopad je obilovao kišam, kako što i rujan, a studeni svojih prvih dana nije zaostao, usljed česa je na mnogim mjestim zagorskih predjela jamatva bila kišna, a i usjevi su zastali.

* * *

Sva je prilika da će se na skoro u Hrvatskoj zasnovati zemaljska hipotekarna banka,

*
* *

Osiečka gospodarska izložba zatvorena je sa viškom od 4000 forintih. Ovakav se uspjeh nije očekivao, pa sva zasluga za dobar uspjeh izložbe ide toli upravnom odboru, koli vriednom tajniku onoga družtva.

*
* *

Potvrdjuje se viest, da je jedan izaslanik francuske vlade proučavao u Trstu način, kako taljanci kriomčare svoja vina, te ih prolaze u Francusku za austrijanska, odnosno za dalmatinska. Bilo bi dobro, da se o stvari koješta doznade, jer kriomčaranje taljanskih vina za naša, nosi nama ne malo štete, a zapinje trgovinu našeg vina preko Trsta u Francuskn.

*
* *

U Dobroti u Boki pod presjedništvom g. P. Radimiri, zasnovano je družtvo za uzgoj kamenica.

*
* *

C. k. južna željeznica izdala je posebni cienik za prevoz radnika.

*
* *

U Srbiji izradjen je zakon o obćinskim koševima ili žitnicama, koji ima svrhu, da štiti narod od gladi za nerodnih godina.

*
* *

Na Parižkoj izložbi odlikovana su osobito srbska vina. Od izložitelja tri su odlikovana zlatnom kolajnom, 19 srebrenom, a 5 broncanom, dočim 6 izložitelja dobilo pohvalnice.

*
* *

Cislajtanski gospodari rade oko toga, da se zakon o marvinskim pošastim od god. 1880 preinači tako, da slinavka nebude razkužívana, kako kužne bolesti t. j. kuga itd. nego da se izrade osobite profilatičke naredbe.

*
* *

N. V. kralj Franjo Josip I primio se je pokroviteljstva gospodarske izložbe koja će se držati god. 1890 u Gradcu. N. V. jeste najjači zemljoposjednik Štajerske.

*
* *

U mjesecu rujnu radilo je u Austriji 115 tvornica sladora, koje su izradile 230,003 kv. čista sladora.

*
* *

Veći dio českih gospodara protivi se prisilnom i izmjeničnom osiguravanju marve.

*
* *

Iz Cis i translajtaniji državni duhanski monopol poslao je godine 1887 u Bosnu i Hercegovinu cigara u vriednosti 3 miljuna fiorina.

*
* *

Uz gospodarsku izložbu, koja će se obdržati godine 1890 u Beču, priredjuje bečko pčelarsko družtvo veliku izložbu pčela.

*
* *

Da se olakoti izvoz jaja iz Ugarske za Belgiju, Inglešku i Holandiju, obalile su ugarske državne željeznice tovarnu cienu skorom za polovicu.

*
* *

U sladornoj saisoni godine 1889 i 90 radi u Njemačkoj do 400 sladorana.

*
* *

U Švedskoj širi se sušica (tubereulosis) izmedju goveda na nečuven način. Svako četvrto govedo boluje od sušice, pa se Švedci boje, da će morat napustiti govedarstvo.

*
* *

U Kantonu Lucerna u Švajcarskoj namjestit će se kemničar, koji će bezplatno iztraživati mlieko za svakoga.

*
* *

U Wildonu u Štajerskoj posjeduje neki Kotzbeck jednu 22godišnju lozu, na kojoj se je ljetos izbrojilo 2200 podpuno razvijenih grozdova.

*
* *

Sladorana i zganičara u Dioszezera, koja je osnovana glavnicom od 500,000 forinta, dala je ljetos 196,565 forinta čiste dobiti. Družtvo je dioničko od 2500 dionica, te je po tom dividend od 40 po sto. Doisto nečuveno!

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*93. Molim vas kako se goje amerikanski slatki krumpiri (Convolvulus Batatas)?*
*I. Ž. S. (Boka).*

Amerikanski slatki krompir (Convolvulus Batatas) nije težko gojiti, kako se misli. — U proljeću, nešto oko polovice travnja zasade se mali gomolji u lonce, koji se smjeste za neko vrieme na toplu i svjetlu mjestu. Klijalište je bez dvojbe najbolje mjesto za takove lonce, jer je ono toplo, te se u njemu gomolji brzo razviju. U svibnju ili lipnju mjesecu zasade se proklicali gomolji na polje u toplu sunčanu položaju. Hraniva, nešto težka zemlja prija im najbolje. U sličnoj zemlji razviju se brzo i prekriju svu zemlju. Plaze, koji se preveć daleko stiru valja pokratiti. U vlažnoj i prhoj zemlji ne zameću se gomolji, nego se razvijaju duge žile i množina zeline. — Čim je toplije ljeto i prikladnija zemlja, tim obilnije radjaju; radjaju uz povoljne uvjete tako obilno, da je rod 2 do tri puta veći nego li onaj krumpira. U vlažnoj zemlji pogine sladki amerikanski krumpir nakon malo dana. Žetva se obavlja dok se počme sašiti zelina, a bolje je po gospodara, čim to prije biva. Kad se vade gomolji valja raditi pomnjom da se ne ozlede, jer svaki ozledjen komad brzo pregnije, pa je s toga bolje odmah odstraniti ih. Povadjene gomolje valja odmah zatrpati u pržinu, kojoj se je primješalo drvena ugljena, pa ih čuvati na toplu mjestu n. p. u podrumu ili pokraj peći. Sladki amerikanski gomolji daju blagu hranu, a i ljudi ih veoma rado jede, jer su vrlo tečni, ako se olušte, izsječkaju te poprže na maslu ili masti.

*94. Za dvie godine zasebice pomrle mi zimi pčele od lijavice. Molim vas kako imam liečiti pčele kad se lijavica pojavi u ulištu?*
*S. H. u L, (Hercegovina).*

Kad vlada trajna, vlažna zima, onda pčele posve lako obole od lijavice, jer usljed topline koja vlada u ulištu, a studeni koja vlada na dvoru nasedne se puno rose na stienah stanice, koju svu vodu pčele izpiju, a usljed toga obole, pa se pojavi proljev ili lijavica. Pčele nisu više u stanju da drže u sebi izmetine, pa izbrljaju saće i košnicu. Ulište u kojem se pojavi lijavica biva obično da pogine. Može im se pomoći, ako se za liepa, vedra dana omogući pčelam izlet, ili se na silu iztjeraju iz košnice, pa se kroz to vrieme košnica pročisti. Za čišćenje ulišta rabi se spuga ili krpa namočena u vlažnoj vodi da se pčele neuznemirivaju za čišćenja košnice, običaje se poškropiti okaljnžena mjesta, pa se za pet časova zatvori košnica, a onda nečist iztare. Ako je satje izbrljano valja ga takodjer odstraniti, jer se ono neda izčistiti; samo ako je liepo, bielo saće, onda je najbolje izrezati izbrljane komade, e da se sve ne izgubi. Za čišćenja valja odstraniti sve pljesnivo i nagnjilo saće. Izčišćeni rojevi dobiju za hranu razvodjena meda ili sladorače, koja im se svakog dana dodaje u plitkim posudam.

*95. Vino moje dobilo je tek po taložini. — molim. vas, kako da ga liečim?*
*A M. u P. (Istra).*

Svako vino, koje dulje vremena leži na taložini dobije tek po taložini, a to biva radi toga, što taložina posve lako pregnjije. Valja uvjek nastojati, da vino ne dobije tek po taložini, a to se posve lako preprieći, ako se vino za rana pretoči. Vino tekom po taložini veoma je neugodno, a dade se veoma težko izliečiti. Tek po taložini, još se najbolje lieči, ako se vino opetovano put pretoči, te se na taj način stavi u dodir sa zrakom, koji mu beteg odstrani. Pomaže takodjer ako se vino pretače u dobro osumporene bačve ili ako se ulije na mast, da iznova prevrije. Korjenitih liekova nema, a i navedenim načinim liečenja teka po taložini, ostaje još uvjek vinu nešto hrdjava teka, koji je uzrokom, da se vino nikome ne mili. Vino koje je dobilo tek po taložini još je najbolje izpeći te napraviti iz njega vinsku rakiju ili špirit.

### B. Nova pitanja.

*96. Imam jedan hektolitar rakije, koja dobila stajajuć 3 dana u bačvi od vina crvenkastu boju, te ju zbog toga nitko neće. Imam više hektolitara vina peronosporirana; bili mogao po hektolitru vina uliti jedan litar ove rakije, koja ima 38°? Bili se čula u vinu rakija? Bili vinu koristovalo ili štetovalo?*
*K. M. u M. (Primorje).*

*97. Kako se najlaglje čuva grožđje za dugo vremena svježe i zdravo?*
*I. R. u S. (Hrvatska).*

*98. Čitao sam o umjetnom razplodjivanju cvieća; molim vas podučite me, na koji se način najlaglje umjetno razplodjuje cvieće i kakovi se uspjesi postizavaju?*
*A. V. u P. (Istra).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.*

P. n. čč. gg. Zgaga A. — Obćina Stivanska — Zurić N. ž. — Lukšić I. — Cambij L. — Petrić A. — Bolmarčić Dr. I. K. — Didolić Braća — Luketin D. S. — Topalović G. — Bibljoteka Sveuč. F. J. I. — Tiroly I. — Kiepach pl. M.

— Č. g. Žanko S. i Bisk. Sjemenište u Splitu — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja 1890.

— Č. g. Palfly gr. Ž. — A vaša do konca kolovoza t. g.

— Č. g. Topalović G. — Broj 5 odposlali smo vam.

— Č. g. Žanko S. — Izvolite nas obznaniti, koji vam brojevi fale, da vam ih pošaljemo za vremena. Srdačan ozdrav i sa strane gosp. B.

— Č. g. Barbalić I. — Opet smo izpravili. Srdačan ozdrav!

— Č. g. Miličić V. Bilo je još prošastog mjeseca gotovo, ali se nije odposlalo dok nije stigao vas izričiti nalog. Da ste zdravo.

— Č. g. Ivičević A. — Istina je da se loze mogu zeleno navrćati, i to u mjesecu svibnju. Ob ovom predmetu biti će obširna govora u jednome od budućih brojeva ovoga lista.

— Č. g. Livaković M. — Sve nagnjilo korienje valja sasjeći do zdrava, inače lako da stablo pogine. Broj 13 i 17 odposlali smo vam.

— Č. g. Vidrić S. — Klorno vapno nema onog učinka u slučaju u kojem ga vi želite uporabiti. Bolje će vam odgovoriti solna kiselina, samo valja da ju rabite po propisu.

— Č. g. Bielić A. Ulje se čisti sumporovom kiselinom, ali ga je bolje čistiti citronovom kiselinom ili sokom od lemuna.



U ZADRU 1889. Brzotiskom „Narodnoga Lista".

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 23

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Prosinca 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Prosinca 1889.

## Naša vinska trgovina.

Vinska trgovina nije ljetos udarila kod nas onim redovitim pravcem kako prijašnjih godina. Ovoj promjeni uzrokom su s jedne strane vrsti, a s druge strane sami proizvoditelji.

Poznato je bo, da ljetos nisu kod nas vrsti kakove su bile ostalih godina, a to s razloga što je mildew bio zarazio s jednog na drugi kraj. Istina je doduše, da je neka mjesta suša spasila, te da ta mjesta nisu osjetila posljedice mildewa, ali su zato osjetili posljedice mildewa najvinorodnija mjesta, i to baš ona mjesta, gdje se proizvadja vino prve vrste.

Mildew je uplivisao da je i kolikoća bila mnogo manja, a to je i po svoj prilici razlog rad kojeg proizvoditelji traže visoke ciene.

Visoke ciene su pak bile uzrokom, da se ljetos do ove dobe nije prodalo ni polovicu vina, koliko se je prodavalo prošastih godina, jer su visoke ciene ili odbile trgovce, ili su osujetile njihove namjere.

Mi smo drugom prilikom kazali kako je u interesu samih proizvoditelja, da budu korentni sa trgovcim, mi smo takodjer kazali, zašto su ljetošnja vina lošija od prošastih godina, te smo dokazali da se ljetošnja vina ne mogu dugo uzdržati; u interesu je dakle samih proizvoditelja, da se vina što prije rieše.

Mnogi su već žalostno izkušali posljedice mildewa, a mnogi drhtću, pa se ipak cigane za čerek forinte po hektolitru, te neće da popuste na cieni, kako da je ljetošnje vino ono najboljih godina.

I istoj pogibelji kojoj je izložen proizvoditelj, izložen je i trgovac, jer trgovci nemogu da znadu za tajne za koje znanost nezna, tajne kojimi bi mogli prepriečiti, da se vino izkvari.

A kad vino od naravi nije najbolje vrsti, kako što je ljetos slučaj, te kad nosi u sebi klicu bolesti, onda je pogibelj mnogo veća.

Proizvoditelj nesmje da zaboravi, da je vino u rukuh trgovca izloženo većoj pogibelji da se išteti nego u konobi posjednika, jer trgovac mora da izloži vino svim nepogodam prevoza, a za prevoza se vino najlaglje izkvari.

I druga je po sriedi, kad trgovac nema u rukuh vino najbolje vrsti, nemože ni da traži dobre ciene, i njemu je red biti korentan, da ga se što prije rieši, pa se zadovoljava sa malom dobiti.

Ovo što smo rekli u prilog trgovcim, vriedi samo za ljetos, jer je i njihov položaj ljetos težak, a ruka ruku pere, pa ako trgovac nema izgleda dobiti, neće da kupi, a kad trgovac ne kupi, ostaje vino u konobi

## Sadjenice šimšira i zimzelena.

Po svim baštam i perivojim goji se šimšir *(Buxus)* i zimzelen *(Evonymus)*, prvi ponajviše za živicu i zapasavanje, a drugi za živicu i za nakit. Nego, toli obljubljeno grmlje nezna svak lako i brzo razplodjivati.

Najprikladnije doba za razplodjivanje šimšira i zimzelena sa sadjenicama jeste veljača i ožujak mjesec, a onda kolovoz u ljetno doba.

Za sadjenice biraju se posve dozrele mladice, te izrezaju oštrim nožem ili nožicam uprav izpod koljenca (goda).

Obranim mladicam odstrani se sve lišće na dolnje dvie trećine, pa se zasade u skrinjice u hranivoj i prhoj zemlji, koju se napravi od dva diela pržine.

U zasadjenim skrinjicam metne se na površini zemlje za 1 ‰ debljine sitne biele pržine, izpod koje se uzdrži zemlja mnogo vlažnija.

Sadjenice napravljene na proljeće smjeste se na toplu mjestu u poldnevnu položaju, za toplih sunčanih dana pokrivaju se, da ih sunce preveć ne bije, a uvjek se drže umjereno vlažne. — Do jeseni ukoriene se baš dobro, pa se iste jeseni ili budućeg proljeća mogu saditi na polju na opredieljeno mjesto.

Sadjenice pravljene u kolovozu valja držati s početka na sjenastu mjestu, onda se malo po malo priviknu suncu, a kad zahladi zaklone se u klijalište. Do proljeća ili buduće jeseni ukoriene se baš dobro, pa se mogu saditi na polju na opredieljeno mjesto. **M.**

## Hranjenje živadi.

Mnogi, koji goje živad, da si prikrate truda, podaju svu hranu opredieljenu za jedan dan na jedanput. Toliko hrane na jedanput nemože perad da potroši, jede proždrljivo i bira što je bolje, pa ostalo ostane i izkvari se.

Ovakovim hranjenjem postane perad proždrljiva, pa lako da oboli. Biva obično, da postanu kokoši pretuste, pa ne nesu jaja, ili dobiju zapalu crieva ili goš.

Koliko god je pogriešno davati svu hranu za jedan dan na jedanput, isto tako je pogrješno hraniti živad uvjek jednom ter istom hranom. Hrana za živad mora da sadrži bjelančevina i ugljovodana, soli, vapna, željeza, fosforne kiseline itd. itd. jer ako fali jedna sama od ovih sastavina živad neće uspievati.

Hraniti perad samo mekinjam ili samim kukuruzom, pšenicom, raži, zobi itd. ne valja, osobito pak nevalja ako je perad zatvorena u kokošnjaku ili dvorištu. Gdje se perad ali hrani i na paši, osobito po livadam gdje joj je moguće proždrieti mnogog kukca i mnogo crva, može se uz hranu od paše hraniti jednom žitaricom.

Čistoća, mienjanje krme i točnost u krmljenju jesu glavni uvjeti, da perad dobro uspjeva. Ne valja nikad podavati puno hrane na jedanput, ali niti premalo, ali svakog dana u isto doba. U jutro bolje prija meka hrana, na pr. pšenične plieve sa zobi, krompir ili popareni

---

PODLISTAK.

## O uporabi odpadaka od riba.

U novije doba obrtnost napreduje tako orijaškim korakom, da traži da izbije koristi iz svake stvari, pa i iz odpadaka ribjih. Od ljuska od riba (lustre), na koje n. p. nitko ne misli da u Parizu umjetni biser, koji tako naliči pravome biseru, da se mnogi koji nisu poznaji vješti, prevare posve lako.

I umjetno cvieće prave od ljuska, te mnoge druge nakite, a osobito nakite na sandučićih. Ima još mnogo drugih poraba.

U Newarku neki Julius Häbner zna izčistiti ljuske tako, da one postanu posve prozirne, te budu pružive kao rožina. Ali ovo svojstvo prozirnosti mogu da dobiju samo friške ljudske, ako su ostarjele ne dadu se na ovaj način izradjivati.

Čišćenje ljuska na gornji način biva kako sliedi:

Ove se postave u lakoj razsoli, da se moče za 24 sata, onda se izvade te postave u distiliranu vodu ili u čistu daždevicu, koju se svako 2 ili 3 sata mienja. Daždevicu ili distiliranu vodu valja promjeniti 5 do 6 puta, jer se samo na taj način može postići, da se gornji sloj razjede i raztopi. Za ovim izvadu se ljuske, protaru, te iztisnu, da se otjera sva voda, pa se postave za jedan sat vremena u vinovicu. Kada se izvade iz vinovice opet se protaru i iztiskaju, da budu suhe.

Ovako baratane ljuske naliče bisernici, posve su pružive i trajne. Mogu se odmah uporabiti, a i dadu se mastiti po volji.

U mjestim gdje se priredjivaju sardine ima mnogo odpadaka. U južnoj Francuskoj te odpadke sakupljaju, izciede ih, iztiskaju, posuše, pa samelju.

Ovo brašno je izvrstan gnoj, koji se skupo prodaje, a sadrži u sebi:

| | | |
|---|---|---|
| Vode | 5·0 | % |
| Dušika | 6·0 | „ |
| Ustrojnih tvarih | 50·0 | „ |
| Vapnenog fosfata | 28·5 | „ |
| Vapnenog ugljika i soli | 5·5 | „ |
| Kremene kiseline | 4·5 | „ |

Još su mnogostrane porabe ribjih odpadaka.

U Stokolmu od ribjih odpadaka priredjivaju surogate za hladetinu, kliju i mohrunji mjehur. U tu svrhu barataju odpadke klornim vapnom, te nadmanganovim kiselim kalijem i salitrovim ili sumporitu kiselinu plinom. Postupak je nešto mučan. Biva najpre da se ribji odpadci dobro izluže u svježoj vodi, onda se za 3 do 4 sata postave u raztopini od $^3/_4$ $k/g$ klornog vapna u 100 litara vode.

Kad se properu, onda se za 30 do 40 časovâ barataju raztopinom od nadmanganovog kiselog kalija u vodi, pa se nakon toga izlože djelovanju plinove salitrovine, koji se plinovi razvijaju, ako se sal,trovina grije.

Plin salitrovine može se sakupljati u vodi, koja ga upija, ali je jeftinije, ako se rabi sumporita kiselina, plin koji se razvija izgaranjem sumpora.

Na ovaj način baratani odpadci, još se izperu i izčiste od kožica, pa se rabe za proizvadjanje surogata morunjeg mjehura, što se dobije ako se ovi baratani odpadci posuše i iztiskaju. Oni djelovi ovako baratanih ribjih odpadaka, koji su opredjeljeni za hladetinu i kliju izlože se za 10 do 12 satih vremena toplini od 40 do 50° C., pri kojoj se toplini većim dielom raztope. Kad je ova tvar raztopljena prociedi se na sito, pa se procjedinu pusti za više satih u miru da stane, a najzad se posuši. **F.**

i namočeni kruh nešto osoljen. Jutarnja hrana mora da je zimi topla, a ljeti mlačna, ali nikad hladna. Meku hranu o jutro podanu probavi perad baš izvrstno.

Poslje podne hrani se sa kukuruzom, pšenicom i ječmom. — Od svake od ovih žitarica uzme se jednaki dio, a daje im se baš toliko, koliko živad trebuje, ni mrvice više.

Gdje perad žive u kokošinjacih ili dvorištih, valja joj podavati i zelene krme, najbolje pokosene livadne trave i koprive (žigavice); gdje živad ide na pašu tamo se za zelenu krmu ne trebuje brinuti.

Mladu živad valja hraniti tvrdom hranom, Meke hrane može se pilićim podavati stopro kada provale osam nedjelja danâ. Ako se mladoj živadi daje meke hrane, lako oboli od prolieva i propadne.

Mladoj živadi daje se prve nedjelje tvrdih jaja na sitno izsječkanih, druge nedjelje takodjer tvrdih jaja, ali nešto krupnije izsječkanih i pomješanih sa prosom. Treće nedjelje daje im se prosa pomješana sa pšenicom. Od treće nedjelje unapred može im se svakoga dana uz rečenu hranu podavati namočene pšenice i kruha namočena u mlieku.

Mlieko osobito podupire razvoj mlade živadi, samo ako je u pravo vrieme podano.

Živad od dva mjeseca prima već istu hranu, koju i odrasla živad, te izvrstno uspjeva.

P. G.

## O uzgoju selena.

Selen je tim bolji, odnosno tim izdašniji čim veće i tečnije gomolje (korjenje) razvija.

E da se velikih gomolja uzgoji valja razborito postupati selenom od njegove prve mladosti.

Dok je razsad nešto 10 $c/m$ visok valja ga razsaditi na sjenastu mjestu na razmak od 6 do 8 $c/m$. Prije nego li se zasadi valja žile i lišće na polovicu pokratiti. Pri pokraćivanju lišća valja paziti na sriedicu, koju se nesmje pokraćivati. Nakon 3 ili 4 nedjelje dana, kad je selen nešto porasao razsadi se na opredieljeno mjesto. Razsadjivanje valja izvesti pomnjom, da se žile ne ozlede; u tu svrhu dobro služi lopatica, kojom se može razsadjivati sa svom zemljom na žilâ, bez da se i jedna sama žila ozledi. Nevalja na jedanput izkopati više razsada, nego li ga se može zasaditi, jer selen propada ako mu se samo malo posuše žile ili zemlja oko njih.

Selen valja obilno gnojiti, a kao najbolji gnoj jeste smjesa od jednakih djelovâ pepela, čadje i marvinske soli, sve raztopljeno u vodi. Ako se s kojemudrago razloga ova smjesa nemože rabiti onda je savjetno posuti čadje po zemlji nešto pred kišom, koja pak čadju raztopi i vodi ju u zemlju.

Čadja je izvrstno sredstvo za selen, jer brani da gomolji hrdjaju.

Valja štediti lišće od selena, jer čim bude više lišća, tim će biti više i debljih gomolja, s toga kada se ima pokraćivati žile, valja lišće privezati skupa, pa ga razvezati kad se radja dogotovi.

Stopro se u rujnu mjesecu odstranjuje jedan dio lišća, a to s ragloga da se dade više svjetla, e da gomolji podpunoma uzdriju. Gomolji ostanu zdravi i tečni preko sve zime, samo što ih valja zakriliti od leda, što najlaglje biva, ako se zakopaju 25 $c/m$ duboko u zemlju, pa pokriju lišćem ili slamom.

## O utamanjivanju mahovine na livadam.

Največa rana na livadama jesu mahovine, jer one prekriju zemlju te zaduše trave, a gospodar nema sredstva ni načina da ih utamani, bez da istodobno uništi i trave.

Od mahovina trpe puno livade u doba, te one koje su vlažne.

Inglezi Francezi čije livade mnogo trpe od mahovine, kušali su mnoga i mnoga sredstva da mahovine sa livada utamane, pa rećbi, da su u novije doba prilično dobro uspjeli.

U Ingleškoj, na jednoj livadi posve zarašćenoj mahovinom rabili su vrlo dobrim uspjehom zelenu galicu. Zelenu galicu razsuli su po površini, pa je poprvoj kiši pocrnila sva livada; no nakon 14 dana opet se je livada zeleno obavila, da je baš divota bilo gledati. Mahovine je sa livade nestalo, a trava je bujno tjerala, unatoč tome, da je ljeto bilo toplo i suho.

Iztraživanje je dokazalo da je mahovina upila puno zelene galice, koja ju je ubila, jer je zelena galica otrovna za mnoge biline.

Ovaj prvi uspjeh postignut u Ingleškoj, potakao je francuze na dalnje kušnje.

Najpre su na 1 hektar livade posve zarašćene mahovinom, razsuli u ožujku mjesecu 250 $k/g$ zelene galice.

Nakon četiri nedjelje dana postala je sva mahovina crna, i razsula se je u prah, dočim je u isto doba trava sve gušće i bujnije rasla.

Ali učinak zelene galice nije bio obći, neki su djelovi još ostali zarašćeni mahovinom, ti su se djelovi po novo posuli zelenom galicom u razmjeru od 100 $k/g$ po hektaru.

Ovom kušnjom postignut je isti uspjeh kao prvom, biva da je mahovine nestalo, a da su trave gusto i bujno rasle.

Zelenom galicom posute livade rodile dvostruko više od prije.

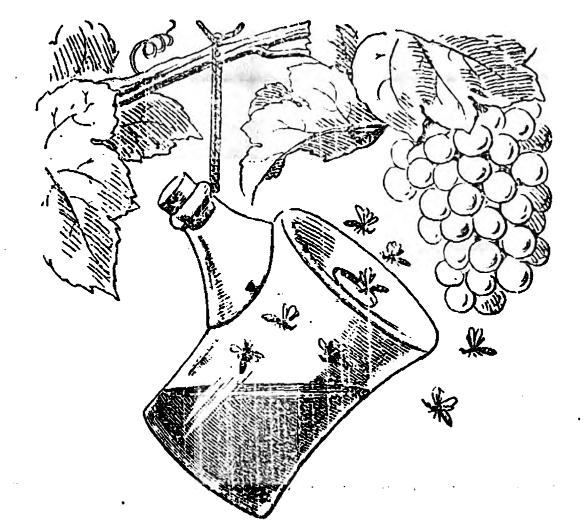
Opetovane kušnje u raznim predjelim izvedene potvrdile su ovo uspješno djelovanje zelene galice proti mahovini, odnosno na rast i bujnost travâ.

Ako će da zelena galica uspješno djeluje valja ju razsuti u ožujku mjesecu za kišna dana.

Zelena galica, kako je dokazano jeste najbolje i najuspješnije sredstvo proti mahovini, jer se s njom tamani samo mahovina, a ne ozlede se niti najmanje trave, dapače ih ona kriepi, jer je iskustvo dokazalo, da kašnje bujnije i jače rastu.

Francuzi su tjerali kušnje tako daleko, da su se one iste livade, koje su bili posuli u ožujku sa zelenom galicom, opet ih posuli u srpnju, i to su 360 $k/g$ zelene galice po hektaru, dakle sa onim što je prvi put bilo razasuto, ukupno su 710 $k/g$.

Ova se je kolikoća pokazala velikom, jer se je opazilo da su nekim travam pocrnili vrhovi, premda ni u bujnosti ni u gustoći uzrasta nije bilo opaziti nikakove štete.



**Slika 48.** *Staklenica za lovljenje osa, sa jednim otvorom.*

## Pritajivanje konjskih mana.

Vještina u pritajivanju konjskih mana, kad se isti prodavaju na pazarim, dostigla je toliko savršenstvo, da je gotovo nevjerojatno.

Za unatarnje mane, odnosno za mane koje potiču od unutarnjih falinga predvidio je zakon, te ako se takova mana pojavi u roku od zakona predvidjenome, onda kupoprodajni ugovor ne vriedi, te prodavaoc mora da primi konja natrag, a da povrati kupcu novce. Nego ima drugih mana, koje zakon nije mogao predusresti, one su sve izvanjske naravi, pa je dobro da svak znade kako prodavaoci konja takove mane skrivaju, e da nasamare kupca.

Jedna od manâ konja jeste velika glava. Veliku glavu predoči prodavalac kupcu kao malu ili barem kao skladnu veličinom tiela time, što pokrati konju uši proriedi dlake na šiji i gladko ju splete, što podstriže obrve, i što dobro nategne oglav odnosno uzdu.

Onim konjim koji su uzke a dugoljaste glave sakriju manu time, da im u ustim postave željezne blazinjice pričvršćene o uzdu, koje šire lice.

Viseće uši drže upravne pomoću jednog tankog gvozdenog zuba.

Pjege raznobojne maste na način, da se niti ne poznadu, dapače toliko put promjene svu boju dlake konja, ili naprave umjetnih uresenih pjega.

Starim konjim upadnu oči, toj starosti doskoči time, da napuhau i nadnu kožu zrakom.

Mlohavu gubicu, te viseću dolnju ustnu izprave time da nataru gubicu i desne sa soli i paprom.

Rane na jeziku sakriju time da onemoguće otvorenje ustih, a to postignu obično time, što nabadaju konja iglam izpod dolnje čeljusti, pa bud zašto boli, ako se tko dotakne, on bude nemiran, te mu nije moguće otvoriti usta.

Konji, koji običavaju objesiti jezik dobiju osobitu uzdu, koja im prieči da jezik objese. Takova uzda providjena je obično su nekoliko oštrih zubih, o koje se ubode jezik, dok ga konj i malo pruži preko mjere.

Konji duge dlake postrižu se pomnjivo, to se radi i kad se imade mastiti dlaka, a na taj način nije moguće prepoznati koja je temeljna boja dlake, što mnogo odlučuje kod plemenitih konja.

Gola mjesta na koljenim i kičicama sakriju se tanganjem.

Pukotine i izljuštine kopita sakriju se liepkom i mazom.

Šepavi konji, kao što i oni koji od navike nabadaju, ukuju se navlaš, da se ukovanjem prekriju one dvi prve mane.

Konje koji se poklone svaki put kad hoće da se s mjesta maknu, sakriju im tu manu time, da drže konja neprestano u kretanju.

Nije moguće nabrojiti na koliko načina prodavatelji kriju kupcu mane konja, mora s toga svaki kupac dobro i dobro raztvoriti oči, e da ga ne prevare, jer jednoć prevaren težko je stvar izpraviti, a toliko put su mane konja takove, da on nije za nikakovu porabu.

## O grijanju podruma.

I u podrumu hoće se stanovita toplina, ako ćemo da nam mast prevrije, a vino dozrije. — Čim je toplina u podrumu stalnija, tim mast pravilnije i podpunije prevrije, i tim se vino zdravije uzdrži.

U mjestim gdje se kasno trga, a rano studen pada, mast podpuno prevrije stopro u proljeće.

Gdje su podrumi gradjeni pod zemljom, baš po propisim, u takovim podrumim ne mienja se toplina mnogo, ona je konstantna i ljeti i zimi, i po danu i po noći, pa takove podrume ne treba grijati, ali gdje se toplina lako mienja, kako što i one podrume, gdje toplina oksilira, kako što na polje, valja po svaki način grijati za studenih dana.

Peć izravno ne smje se postaviti u konobi, jer bi mogla dimiti, ako pred konobam imade predsoblje, u kojem da svršava otvor peći, te se kroz taj prostor može ložiti peć, onda ona može stajati u konobi, ali svakako mora biti odieljena od posudja u kojem mast vrije ili vino zdrije.

Gdje je red grijati konobe najbolje ih je grijati sa natron ugljenom ili sa parom ili toplom vodom kroz gvozdene cievi.

Za grijanje sa natron ugljenom gradjene su osobite peći sustava Nieske, a za grijanje sa parom ili toplom vodom valja navlaš položiti cievi, kroz koje će para ili voda obilaziti konobu.

Toplina konobe za vino najprikladnija jeste ona od 15° C., a za vrienje masta toplina od 18° do 22° C Pri višoj toplini mast se lako uzljuti, ili se gubi puno alkoholičnih para, koje usljed višje topline laglje izhlapljivaju.

## Liečenje gnjiloće krumpira.

Gnjiloća krumpira (Peronospora infestans), za mnogo i mnogo godina tamanila je krumpir, bez da joj se je moglo lieka naći. Poznato je, da se ista bolest pojavlja i na patlicanim (rajčice), te da i njih baš utamani, a da je ovoj bolesti krumpira srodna peronospora loze.

Kad su se u Francuskoj postigli povoljni uspjesi bordoležkom kašicom proti mildewu loze kušaše istu kašicu proti bolesti patlicana, i dosto uspjeh je bio, da nije mogao bolji. Uspjeh postignut na patlicane potakao ih je da kušaju bordoležku kašicu i proti gojiloći krumpira. — Postignut je veliki uspjeh, te bordoležka kašica gotovo obrani krumpire od gnjiloće.

Kušnje su se obavile na 15 kućica, od kojih 9 kućica ili strukova bilo je poškropljeno, a 6 ne, ostali su krumpiri izgubljeni a premda se je bolest stopro bila počela pojavljati, ipak je od izgubljenih krumpira 16 po sto bilo bolestnih.

Krumpiri su poškropljeni po svemu lišću dne 5 kolovoza dok se je bolest pojavila bordoležkom kašicom, koja se je sastojala od 100 litara vode u kojoj je bilo raztopljeno 6 $k/g$ modre galice i 6 $k/g$ zagašenoga vapna.

Kad su krumpiri dozreli, izkopali su se, te se je iz ono 9 poškropljenih kućica izvadilo 115 posve zdravih gomolja, dočim iz ono šest kućica nepoškropljenih izvadilo se je samo 53 gomolja, od kojih je bilo 17 komada bolestno

## Kosti kao djubar.

Posve malo paze gospodari na kosti kojih u gospodarstvo dosti ima, premda su one izvrstan djubar. Naravski ako se stave kosti na prosto u zemlju, one ostanu za više godina ne promjenjene.

Svaki gospodar može posve lako kosti za gnoj upotrebiti, ako kosti sakuplja, te u dvorištu ili na polju napravi jamu u kojoj će se te kosti raztrošiti. U tu svrhu na svaki red kostiju metne se red konjske balege, tako da red kostiju i balege bude 30 $^c/_m$ debeo. Nakon malo počme balega gnjiti, usljed česa razvija se toplina, koja upliva na raztrošbu kostiju, pa se opažava kako stog postaje manji.

Poznato je da se kosti sastoje po prilici od $^2/_3$ rudnih tvarih i to većim dielom od fosforno kisela vapna, a $^1/_3$ od životinjske klije. Klija sadrži do 15 po sto dušika, koji za raztvorbe sa kisikom pravi amonijak, a jedan dio ugljika sa kisikom ugljičnu kiselinu.

Poznato je da su rudne tvari samo naslagane u kostima, te da im čvrstoću daje životinska klija, koja ih veže, o čem su nam najbolji dokaz kosti mladih životinja, koje su veoma meke.

Usljed prim ese konjske balege, odnosno usljed gnijenja istih razvija se toplina, koja upliva na vrienje odnosno na raztvorbu životinjske klije. Kada životinska klija pregnije, rudne tvari ostanu slobodne, pa ili se same razpadnu na slabi pritisak.

Valja s toga da svaki gospodar sakuplja kosti, pa da na navedeni način istima postupa, jer će na taj način dobiti izvrstan gnoj, koji sadrži puno fosforno kiselog vapna, koji je izvrstna hrana za svaku bilinu.

## SVAŠTICE.

**Koliko puta da se doji?** Iskustvo je dokazalo, a to se osniva i na fisiologičkom učinku, da poslje svakog muzenja biva mlieko mastnije i gušće, a manje vode sadrži. Čim se daklen bude češće muzlo, tim će se dobivati bolje, gušće i mastnije mlieko. Premda je nešto dosadnije, u novije doba nastoji svak da muze tri puta, ter su kušnje dokazale, da ako se muze tri puta na dan, da se pomuze 12 do 20 postotaka mlieka više, koje je 20 do 25 po sto gušće i mastnije od mlieka dobivena od dviju mužnja.

**Uzgajanje ranog graška.** Sočivo mnogi vole zeleno i u ne vrieme. Od svih sočivrica, najviše ljubiteljâ imade grašak, osobito po gradovim, gdje se gazdarice jâgme koja će ranije moći izkuhati pirinač sa graškom. — Dobro je s toga da se znade, kako se može imati, odnosno uzgojiti ranoga graška. Biraju se čučave vrsti, kako n. p. *de Grace* ili ingleški grašak, pa se početkom ožujka ili još ranije zasadi sjeme u poldnevnom položaju, u zemlji dobro pognojenoj iztrošenim lišćem, u dubinu od 5 $^c/_m$ nešto po gusto, a na razmak od 20 $^c/_m$ red od reda. Po zemlji razastre se takodjer raztrošena lišća, koje ima svojstvo da umjereno grije, a bez da pregrijava. Kašnje se još jedan ili dva puta grašak okopa ili zagrne, pa se dobije rano graška.

**Pomast za pokućstvo.** Poznato je da izsvjetlano pokućstvo, osobito novije, gubi svjetlo velikom brzinom. Pokućstvu može se uzdržati i povratiti svjetlo, ako se natire sa smjesom od 1 diela maslinovog ulja i 2 diela kvasine. U ovoj se smjesi namoči suknena krpa, pa se dobro natire.

**Novi način pranja rubenine** Da se rubenina laglje izpere, počeli su u novije doba rabiti benzinu. U tu svrhu postupa se kako sliedi: Za rubeninu, koju za 8 dana može izbrljati 5 osoba, uzimlje se $^1/_2$ zdjele benzine ili po prilici $^1/_3$ litre. Rubenina se u večer postavi močiti u vodi, koj se je dolilo $^1/_8$ litre benzine. Sliedećeg jutra dolije se opet vodi $^1/_8$ litre čiste benzine, pa se rubenina izpere, kako što se obično pere. Rubenina biva u čas čista i bila, jer benzina raztopi svu nečist, te pralja nema ni polovicu truda, da ju izpere.

**Maz koji odoli vatri i ne troši se na zraku.** Ako se po jedan dio soli, kocelja, raztopljenog stakla i kisele sode pomješa sa 4 diela vapna i lanenim uljem, pa se ovim mazom tri puta namaže drvo, ono onda može da odoli vatri, a ni zub vremena ga ne grize.

**Mrlje od crnila dižu se sa hartije.** — Da se mrlje uzmognu lako dignuti sa hartije valja najprije prirediti tekućinu. Ta se tekućina priedjuje, ako se 20 grama klornog vapna raztopi u 30 grama distilirane vode, te kad raztopina postoji i otaloži se, odlije se bistri dio i ulije se u jednu staklenicu od tamnoga stakla, u kojoj se ulije i 5 grama kvasinove kiseline. Mrlje od crnila se vade, ako se kist umoči u ovu raztopinu, pa prodje preko mrlje, te onda posuši bugačom hartijom.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Staklenice za lovljenje osa, slika 48 i 49.** Poznato je koliko su ose lakome na grožđje, a osobito na grožđje, koje se goji na odrenama. Grožđje na odrenama jeste obično bolje, finije, i liepše vrsti. Ako ćemo grožđje uzčuvati valja da ga branimo od osa. Nego sama obrana uvjek ne dotiče, bolje je još za rana loviti i tamaniti ose. Ose se najlaglje love u staklenicama navlaš gradjenimi za lovljenje osa. Slika 48 predočuje nam jednu staklenicu za lovljenje osa, koja ima samo jedan otvor odozgor, izim onog postranog za napunjanje i izpraznivanje staklenice. U staklenici metne se malo sladorače ili razvodjena meda, na koji se namame ose, e da se pak u istu tekućinu utope. Slika 49 predočuje nam jednu okomito viseću staklenicu, sa tri otvora, kroz koje ulaze pčele na meku, te sa četvrtim otvorom na vrhu, odnosno na grlu, kroz koji se stavlja mekâ, odnosno kroz koji se nalieva i odlieva tekućina. O čep ove staklenice vjesi na niti komad spužve namočene u sladoraču ili razvodjen med, a na dnu iste je voda u koju se tope ose, koje dolaze u staklenicu kroz ona tri postrana otvora. Staklenice se ovjese na lozi izmedju grožđja, još prije nego li grožđje počme zdrieti, a ose kako i svaka



**Slika 49.** *Staklenica za lovljenje osa sa tri otvora.*

druga životinja ide za lagljom hranom, jer tekuću hranu iz staklenice laglje sisa nego onu iz zrna, kojemu često mora da prije progrize pljuvu. Ove se staklenice kupuju u Ludviga Mollera u Erfurtu. Jeftine su.

## Gospodarske Viesti.

Liepa vremena bila su baš u prilog gospodaru. — Iz viesti koje nam stižu sa raznih stranâ razabire se, da je sjetva zimskih usjeva svudi obavljena, te da je ljetos zasijano ozimne više nego lani.

* * *

Tuže nam se sa raznih strana, da se masline slabo plaćaju.

* * *

Trgovina vinom nije ljetos još živa, kako je običavala biti prošastih godina u ovo doba. Tome su krive s jedne strane vrsti, a s druge strane ciene visoke, rad kojih mnogi trgovci nemogu da se odluče.

* * *

Ingleška vlada je i za unapred zabranila uvoz loza u Kapsku zemlju. Dozvolila je ipak uvoz ostalih stabala, ali pod uvjet da se ta stabla imadu uvadjati kroz carinaru grada Kap.

* * *

Filoksera se je znatno razširila po Australskim kolonijam.

* * *

U Kantonu Schaffhansen u Švajcarskoj 200 vinogradara zatražilo je od Kantonske vlasti da naredbom bude svak obvezan škropiti loze raztopinom modre galice protiva mildewu.

* * *

Izložba grožđja i praska u Parizu bila je strahovita. Bilo je izloženo više od 10 hiljada vrsti grožđja a do 2000 vrstih bilo je izloženo sa svim lozam u loncima.

* * *

Iz Španjolske izvedeno je 1888 g. 8,661,988 hekt. običnog vina, 254,302 hekt. Jerez vina, 97,291 hekt. stolnog finijeg vina.

* * *

U Cislajtaniji Dalmacija je najvinorodniji predjel, jer imade 81,853 hektara vinograda, koji radjaju na godinu poprieko su 16·75 hektolitara.

* * *

U Hrvatskoj zasadjeno je vinogradom 68,243 hektara, koji radjaju samo sa 119,484 hektolitra vina, jer je već godine 1887 bilo uništeno od filoksere više od 2000 hektara vinograda. — Godine 1887 napravila je Hrvatska 1.273,767 hektolitara, te je svaki hektar vinograda rodio su 21·16 hektolitara.

* * *

Magjarska vlada prodaje sumporni ugljik, onim vinogradarim, kojimi su vinogradi okuženi od filoksere, po forinta 15 svaku 100 $^k/_g$. Dosad nije još niko ovako ciene prodavao sumporni ugljik.

* * *

Bečka trgovačka i obrtnička komora zatražila je od vlade, da se u Beču osnuje pokusna stacija, na kojoj bi se jeftino mogla potraživati hraniva i piće, suglasno novome trgovačkome zakonu.

* * *

Znaim je malo mjesto u Moravskoj, ono je na glasu sa svojih krastavaca, i sa svojeg masla, a rećbi da će steći glasa i svojim grožđjem, jer je prošle jematve odposlano iz Znaima sa željezuicom 39,000 košića grožđja.

* * *

Od 1 siečnja do 31 srpnja t. g. 1889 izvedeno je iz Austro-Ugarske 464,352 kvintala vina u bačvam, 168 metričkih centih ili kvintala šampanjca u staklenicam; izvedeno je daklen ljetos napram istom lanjskom razdoblju 32,091 kvintala vina u bačvama manje nego lani.

* * *

I neki vinogradari dalmatinski izložiti će svojih vina na gospodarskoj izložbi, koja će se buduće godine obdržati u Beču.

* * *

Do konca srpnja t. g. izvedeno je preko Trsta i Rieke 36·48 miljuna dužica, i to preko Rieke 28·59 miljuna komada, a preko Trsta 7·9 miljuna komada. Za Francuzku išlo je 29·05 miljuna dužica, a za Italiju 1·87 komada, ostale dužice izvedene su u Španjolsku, Portugalsku, Algir, Tuniziju i Inglešku.

* * *

U Francuskoj nisu ljetos najbolje ispali svilci. Nasadjeno je bilo samo 253 hiljade uncâ sjemena, te je pokupljeno $7^1/_2$ $^k/_g$ kožuraka, te je svaka unca sjemena dala 29 $^k/_g$ kožuraka (čahura).

* * *

Gospodarska izložba, koja će se obdržati buduće godine, moći će se razgledati i po noći, jer se je odbor pobrinuo za električnu razsvjetu.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*96. Imam jedan hektolitar rakije, koja je dobila stajajuć 3 dana u bačvi od vina crvenkastu boju, te ju zbog toga nitko neće. Imam više hektolitara vina peronosporirana; bili mogao po hektolitru vina uliti jedan litar ove rakije, koja ima 38°? Bili se čula u vinu rakija? Bili vinu koristovalo ili štetovalo?*

*K. M. u M. (Primorje).*

Rakiju crveno bojadisanu možete dekolorirati, ako ju procîedite kroz drveni ugljen ili kroz živo vapno, ali je ta radja vehoma dosadna, najlaglje će te ju izčistiti, ako ju budete na novo izpekli. Ne znamo dali vaša rakija ima 38° po novim alkoholometrim (t. j. od 100 stupnjeva) ili po starim (t. j. od 40 odnosno 44 stupnja), bilo kako bilo rakija se nemože lievati u vino, jer će mu priobćiti vonj i tek po rakiji; rakija kojom se namjerava popraviti vino mora da je vinska rakija (špirit od vina) ili pak da dropulja bude denaturalizirana t. j. očišćena od svakoga teka i vonja od dropa; a

za takovu radnju hoće se osobite sprave. Peronosporanu vinu puno bi koristio dodatak vinskog špirita.

*97. Kako se najlaglje čuva grožđje za dugo vremena svježe i zdravo?*

*I. R. u S. (Hrvatska).*

Da se grožđje dugo uzčuva svježe i zdravo, valja ga čuvati od gnjijenja, a to se najbolje preprieči, ako se nedopušta, da grožđje pljesnivi. Valja s toga sva sredstva uporabiti, da se pliesan ne pojavi odnosno ne nasedne na grožđju. Grožđje, koje se ima dugo čuvati svježe, mora da je birano, u tu svrhu odabiru se vrsti debele pljuve, pa se svako nagnjilo ili ozledjeno zrno odstrani. — Ako se grozd drži pruta, a mjesto u kojem će se čuvati grožđje je suho i zračno, onda je dosti uriniti deblji kraj pruta u vodu u stakleniću, kakovu nam predočuje slika u predprošastome broju našega lista. Gdje nije moguće čuvati grožđje na rečeni način, ondje valja svaki pojedini grozd privezati na nit, pa ga umočiti u vrelu (kipuću) vodu, ali samo za tren oka. Ovim postupkom ubije se sve trusje od pliesna koje se nalazi na grozdu, a bez da se tečnost grožđja promjeni. Kada se ovjesi sve grožđje, onda se zatvore svi otvori dotičnoga prostora, te se izgori jedna sumporelka. Sumporita kiselina, koja se razvija izgaranjem sumpora ubija sve trusje, koje se slučajno u tom prostoru nalazi. Kašnje se prozori otvore, ali ne svi, jer da grožđje ostane zdravo hoće se promjene zraka, ali ne promahe. — Rekli smo da prostor u kojem se čuva grožđje mora biti suh, ali ne presuh, jer ako je presuh, onda bi se šušilo i grožđje. Gdje je preveć suho, da se grožđje odviše ne suši drži se par posuda punih vode, koja kad izhlapljuje ovlažuje zrak. Grožđje valja svakog drugog ili trećeg dana, ili najmanje svake nedjelje jedanput pregledavati; opazili se, da je koje zrno izpljesnavilo valja ga odmah odstraniti, te izgoriti sumporelku. Ako se pliesan jače pojavi, sve pljesnivo grožđje valja odstraniti, te izgoriti 2 do 3 sumporelke, da sumporita kiselina ubije vas pliesan. Na ovaj sasvim jednostavni način, može se grožđje čuvati do na lieto.

*98. Čitao sam o umjetnom razplodjivanju cvieća; molim vas podučite me, na koji se način najlaglje umjetno razplodjuje cvieće i kakovi se uspjesi postizavaju?*

*A. V. u P. (Istra).*

U naravi biva da se ona sama brine za oplodjivanje cvieća, i to ili sredstvom vjetra ili sredstvom zareznika, ili položajem cvieća. — Umjetno oplodjivanje je onda, kada čovjek vlastitom rukom podpomogne oplodjenje. Dok se razcvate cviet, i prašnici u njemu dozriju, te glave počmu pucati i pelud se razsiplje ako je istodobno vrh pestića dozrio i postao liepiv, da se na nje može hvatati pelud, uzme se sa malenim a posve mekim kistom, kako je onaj što zlatari rabe, nešto peluda i prenese se na dotičnu njušku (vrh) pestića. Ako će se pestić oploditi, valja da pelud ostane na njemu viseć. Biva obično, da se na ovaj način svaki pestić oplodi, a to se nakon malo vremena doznade, jer plodnica počme debljati, a pestići odpadnu. Umjetno oplodjivanje uporablja se, kod onih vrstih cvieća, kao papučica, azalea, klinčića, petunia, fardomeza itd: itd., koje je naklono mienjati boju ili se hoće sigurnošću uzgajati vrsti puna cvieća. Umjetnim oplodjivanjem zna se sigurnošću kakovim će cvietom cvasti buduće sjeme. I voće može se umjetno oplodjivati, i to se rabi obično kod čučavih stabala, gdje se rukom može lako doseći do cvieća. Što se tiče dobe za umjetno oplodjivanje, francuzi nisu još na čistu. Veći dio njih cieni, da se najsigurnijim uspjehom umjetno oplodjuje u podne za suha vremena; samo se neke biline, kao n. p. orkidee uspješnije oplodjivaju pod večer. — Ono cvieće, koje cvate po noći valja oploditi u noći. Umjetno oplodjivati može se samo ono bilje, koje je istovrstno ili u bližem rodstvu; umjetno oplodjivanje bezuspješno je kod raznorodnog bilja, i kod bilja koje nije sklono promjenam.

### B. Nova pitanja.

*99. Molim vas kad je najsgodniji čas za sadnju maslina? Koliko ima biti duboka i široka jama u koju se sadi? Jeli savjetno gnojiti zemlju u koj se sadi maslina? S kojim se djelovi maslina najlaglje razplodjuje?*

*T. G. S. u R. (Hrvatska).*

*100. Jeli drop dobar gnoj za loze?*

*V. Z. u S. (Split).*

*101. Molim vas obavjestite me, kako se najbolje sole butine, a osobito one, koje dolaze u trgovini pod imenom „Prosciutti di San Daniele?“*

*T. G. u K. (Hrvatska).*

*102. Kako se prave kobasice i domaće divenice od svinjskog mesa?*

*K. M. u M. (Mak. primorje),*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i nebili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.*

P. n. čč. gg. Zamlić V. — Občina Cavtat i Omiš — Perić D. A. — Tanović F. — Kr. Ratarnica - Križevac — Senečić L. — Petrić pop J. — Bosnić Z. — Vojnović F. — Tomac M. — Slišković M. — Lučić V. — Nazor Braća p. N. — Purgić O. A.

— Č. g. Vukajlić S. — Popravili smo adresu.

— Č. g. Benigar A. — Izpravili smo i odzravljamo!

— Č. g. Franki I. — Odposlali smo vam izvadak računa.

— Č. g. Merćep M. I vami IIo izdanje knjižice „Buhač.“

— Č. g. Tanović F. — Na Parižkoj izložbi nije bio izložen nijedan tisak za ulje specijalnog izuma. Na tom se polju malo što može više napredovati, jer su francuski uljarski tiskovi sasvim savršeni, kako što ste se mogli osvjedočiti po slikam iztumačenim i priobćenim u „Gosp. Poučniku“ od god. 1886.

— Č. g. Grčić dr. G. — Knjižice „Mane i bolesti“ i „O porabi“ odposlali smo vam.

— Č. g. Beruta J. — I vama dva iztiska „Mane i bolesti“.

— Č. g. Trinajstić dr. M. — Takodjer deset primjerka IIo izd. knjige „Buhač“.

— Č. g. Marušić J. — Dva izt. „Mane i bolesti“ i „Buhač“ poslali smo vam.

— Č. g. Kelović J. — Povratili smo vam naputicom for. 5 a. v. poslanih nam suviše.

— Č. g. Stanger dr. A. — Posao sa gos. F. uredjen je.

— Č. g. Čikeš J. — Broj 13 i 15 poslali smo vam na novo. Vami se gubi puno brojeva. Reklamirajte na pošti svaki pojedini broj dok ga ne primite, jer će se samo na taj način moći ući u trag zloporabam.

— Č. go. Gršković T. Broj 20 odposlali smo vam na novo.



# Metereologička opažanja u listopadu 1889.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu | | | | | Broj danâ | | | | | | | | | | | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer | | | | | | | | | Množina kiše u milimetrih | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Snježnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Ukupna mjesečna množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
| Šibenik | 17·7 | 30·6 | 29 | 12·3 | 16 | 6 | 25 | 8 | — | 2 | — | — | — | — | 2 | 1 | 3 | — | — | — | 25 | 1 | — | — | 1 | 52·0 | 25·5 | 13 |
| Hvar | 18·8 | 25·0 | 12 | 10·4 | 16 | 13 | 13 | 10 | — | — | — | — | — | — | 2 | — | 7 | 3 | 26 | 38 | 9 | 1 | 2 | 6 | 1 | 6·3 | 17·6 | 6 |
| Drniš | 15·6 | 19·0 | 12·13 | 12·0 | 15 | 15 | 16 | 12 | — | — | 16 | — | — | — | — | — | 5 | 2 | 2 | 2 | 13 | 2 | — | — | 1 | — | — | — |
| Nin | 17·8 | 21·1 | 29 | 15·3 | 15 | 9 | 22 | 14 | — | — | 4 | — | — | — | — | — | 2 | 2 | 5 | 24 | 1 | 2 | 3 | 3 | 19 | — | — | — |
| Dubrovnik | 19·6 | 22·8 | 12 | 14·2 | 16 | 3 | 28 | 8 | — | — | — | — | — | — | 1 | — | 9 | — | 2 | 38 | 11 | 5 | 2 | 9 | 17 | 95·0 | 34·7 | 18 |
| Račišće (Korčula) | 19·45 | 22·30 | 27 | 15·20 | 17 | 7 | 24 | 11 | — | — | 6 | — | — | — | 4 | — | 2 | — | 1 | 22 | 16 | 4 | 5 | 3 | 6 | 115 | 5·7 | 6 |
| Zagreb | 16·6 | 23·1 | 11 | 4·7 | 17 | 2 | 29 | 18 | — | — | — | — | — | 12 | 1 | — | 8 | 14 | 7 | 3 | 8 | 14 | 19 | 10 | 10 | 110·8 | 24·2 | 2 |
| Bol | 18·7 | 23·0 | 11·14 | 15·0 | 15 | 7 | 24 | 4 | — | — | — | — | — | — | — | — | 2 | 6 | — | 16 | — | 3 | — | — | 1 | — | — | — |
| Trogir | 18·5 | 21·8 | 29 30 | 14·9 | 4 | 5 | 26 | 8 | — | — | 6 | — | — | 4 | 2 | — | 4 | 6 | 17 | 10 | 7 | 4 | 2 | 4 | 2 | 134·5 | 71·2 | 6 |
| Fužine | 10·30 | 16·1 | 6·0 | 2·1 | 4 | — | 31 | 20 | — | — | — | 1 | — | 4 | 4 | 8 | 6 | 3 | 1 | 38 | 14 | 10 | 4 | 6 | 11 | 565·9 | 67·3 | 31 |
| Smokvica (Korčula) | 17·9 | 20·4 | 23 | 13·2 | 15 | 8 | 23 | 6 | — | — | 10 | — | — | — | 1 | — | 4 | — | — | 39 | 15 | 5 | 2 | 7 | 21 | 71·5 | 43·5 | 6 |

U ZADRU 1889. Brzotiskom „Narodnoga Lista“.

Godina VIII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 24

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Prosinca 1889. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Prosinca 1889.

## Ona polazi.

Nema pametara, da se je godina bila rodnija pokazala kako ljetošnja. Za ljutom zimom granulo blago proljeće, a u njem sve cvalo, sve obećavalo. Bilo se nanizalo ploda na voću i na lozi, na njivi i na livadi, u klasu i u korenu.

Da je vas plod došao gospodaru do rukuh, bilo bi ga za tri godine. Nego, negdje suše, drugdje kiše, mjestimice crv i krupa, a skorom svudi mildew (peronospora) i zavijača (Bhuchites), decimiralo je ljetinu.

Mildew je osobito velike štete napravio; na nekim je mjestim gotovo sve propalo, a svudi se posljedice još danas osjećaju jer drugi bič, ono što odnese, odnese, a što ostane za štogod je, dočim mildewu nije dosti da odnese, on ostavlja štetnih posljedica i na onom što ostane.

Žalostno izkustvo ljetos stečeno, služiti će za buduće, pa je nade, da će do godine svaki škropiti svoje loze raztopinom modre galice, koja je jedini spasonosni liek protiva mildewu, još prije nego li se mildew pojavi.

Oni kojima je vino jače ostećeno od mildewa, neka ga se što prije rieše, kako što smo to već opetovano put kazali, jer se takovo vino, neda dugo uzdržati.

Pokrajinski zakon, kojim se ustanovljuje zemaljski vjeresijski zavod dobio je carsku potvrdu. Taj zakon imao bi donieti velikih blagodati po težaka, te mnoge riešiti od lihvarskih pandža, koje ih dave.

Žalibože na narodno gospodarskom polju, kako ni na prosvjetnom nemožemo iztaknuti nikakovih stečevina, ali što nije bilo ljetos može biti do godine, nevolja gubiti nade.

Na šumarskom polju se napreduje, i ako polako za naše potrebe, ali se ipak napreduje.

Žaliti je, što se za promicanje ribarstva nije dobilo shodnih odredaba, i što se strogo ne pazi da se ne ubija riba dinamitom i ne lovi mrežam, koje su na izkorenjenje ribâ.

I godina 1889 imala je svojih dobrih i svojih hrdjavih časova, kako svaka druga godina, za mnoge je ona bila tusta godina, a za mnoge mršavija od Faraunovih kravâ.

Kad se svaku prosudi godina 1889 ima se ubrojiti u hrdjave godine, a što je bilo hrdjava ima se po gatavcim najviše prepisati tome, što je ona zadnja u desetini.

Nadajmo se da će buduća biti mnogo bolja i u to ime mi nazivljemo svim našim predbrojnicim i prijateljim: „Sretno mlado ljeto 1890 godine!"

## O utamanjivanju kupušnjaka.

Malo ima zareznika, koji bi gadniji bili i više štete nanašali od gusjenice kupušnjaka, a proti nijednom nije se toliko sredstava kušalo i prokušavalo, koliko protiva gusjenici od kupušnjaka.

Sadnja konoplja izmedju kupusa, posipavanje čadjom, škropljenje fosfornim vapnom raztopljenim u vodi, posipavanje pepelom od drva, od treseta, te zagašenim vapnom samo kadšto, ali uvjek malo pomaže.

Opazilo se je, da kupušnjak bira kupuse, te da najvoli pupčasti kupus, onda cvietaču pa vrzinu, oštroglavati kupus, te zimski kupus i korabu, i to redom, kako su navedeni. Od ovih vrsti kupusa najmanje voli crveni kupus, te njega papada baš kada ništa drugo nema.

Rekli smo, da sva sredstva preporučena proti kupušnjaku slabo i malo pomažu, ipak rećbi da sumpor uporabljen na način, kako ga jedan njemački vrtlar preporuča, jeste izvrstno sredstvo protiva kupušnjaku.

On postupa sumporom kako sliedi. Koncem lipnja ili u srpnju dok se pojave lepurice kupušnjaka, uzme on kučina, ovlaži ih nešto, pa zapali sumpora, te smjesti te kučine u zatvorenu, da se nakade dimom od sumpora (sumporitom kiselinom), te da se napoje. Ove kučine razbaca on na polje, po zemlji, izmedju kupusa, te je opazio da mu niti jedna lepurica ne nalita na kupus, a po tôm niti ne nese jajâ, te nema gusjenicâ.

Nakon 20 dana, i svako 20 dana pokupi on kučine i nakadi ih sumporom po novo, i opet ih razbaca, te na njegovu kupusu, nema nigda traga gusjenicam kupušnjaka.

## Maz za bačve.

Iz bačava od mekoga drva izhlapljuje puno vina, pa ih valja često nadolievati, s onima od tvrdoga drva prolazi se nešto bolje, ali i iz njih vino izhlapljuje kroz duge.

Što s ovog razloga, što s razloga što se pliesan hvata bačava u vlažnim konobama, mnogi običavaju mazati bačve s dvora ili ih bojadisati kakvom uljenom bojom (tangom).

Bačve se bolje čuvaju ako su namazane s dvora i iz njih manje vina izhlapljuje, ali se u takovim bačvama nemože držati mlado vino, koje ima da zdrije, jer za zdrienje mladoga vina hoće se kisika od zraka, kojeg vino upija kroz duge.

Mnogo se je vremena proučavalo, da bi se našao maz, koji bi branio bačve od gnijenja, a nebi zatvarao puči drva, a ta se je pakostina našla u raztopini boraksa.

Bačve u kojimi stoji staro dozrielo vino mogu se mazati i nepropustnimi mazovi, a čim je bolji maz, tim manje vina izhlapljuje iz bačve.

Kao najbolji maz preporučaju parafinu raztopljenu pri toplini od 120° C. I laneno ulje, prokuhano izvrstno je sredstvo za čuvanje bačava ili pak pakostina od lanena ulja.

Pakostina od lanenog ulja, ako se 2 do 3 puta namaže po obručima čuva ih od hrdjanja. Lanenom se ulju može primješati koja boja, pa se onda bačve ljepše predočuju.

## Kako se prave sture.

Sture su puno potrebite u gospodarstvu, jer služe za pokrivanje klijališta i gnojišta, za zasjenjivanje razsadnika, za sušenje i razstiranje itd. Nego se od dobre sture zahtjeva u prvome redu, da je čvrsta i trajna. Takove se sture mogu praviti samo od ciele, duge ražene

---

## PODLISTAK.

## Pelin (Artemisia absinthium).

Pelin je bilina, koja divlje raste po brežuljcih i stranam na kamenitom, mršavom zemljištu, u sunčanom položaju. Samonik dolazi u južnom podneblju, ali se je gojitbom udomio i na sjevernim stranama, te ga se i na sjevernim stranama nalazi divlje rastućeg.

Podnaša izvrstno najžešću žegu i najtrajniju sušu, dapače je pelin tim gorkiji, čim je lošija zemlja na kojoj raste, i oporije, suhje podneblje u kojem uspjeva.

Malo je bilina, koje se traže i uporabljaju kako pelin, a poraba biva svaki dan to veća i u liekarnam i u mirodijaram i u tvornicam gorkiša, pa je s toga savjetno, da se gospodari late gojitbe peljena, bud je gojitba peljena po sebi stvar sasvim laka.

Rekli smo, da pelin najbolje uspjeva na mršavim, kamenitim i suhim zemljam; tko ima dakle takovih zemalja najbolje je da ih zasadi pelinom, ako možda na toj zemlji ne može gojiti drugo koristnije bilje.

Peljen se razplodjiva sjemenjem i sadjenicam.

Najprije se pripravi zemlja, biva da se prorahli, jer ni zemlja ne trebuje velike priprave, a onda se pelin sadi na razmak od 60 do 80 %m.

Sadjenice se dobivaju komadanjem starih busova, koji su obično puno gusti, te komadanjem dadu liepi broj sadjenicâ.

Sadjenice se brzo ukoriene i razbusaju.

Tko će da razplodjiva sjemenjem, može da sije sjeme odmah na polje, ali uspjeh nije sjeguran.

Bolje je zasijati sjeme u vrtlu, pa sjemenjake par puta razsaditi, te ih zasaditi na polje stopro kad su od dvi godine.

Sigurnije se primaju sadjenice od pelina ako se sade u vlažnoj zemlji. Nema li po sadnji kiše, dobro je zalievati.

Pelin ne traži druge njege i pomje. Njega ne treba okopavati, ni zagrćati, ni gnojiti, samo ako koji bus izgine od zime, valja ga nadomjestiti.

Ovakovim redovitim nadomještanjem propalih busova može da pelin traje na jednoj zemlji za više godina.

Žetva je sasvim jednostavni posao. Kad je pelin u punoj cvatnji, onda se pokosi ili posječe stabaljke do polovice, a od dolnje polovice odstrani se sve lišće.

Ove stabaljke i lišće valja posušiti na brzu ruku, da nepokisi i neizpliesnivi te ne izgnije, jer se u trgovini lako prodaje samo zdrava i dobra roba.

Posušeno lišće stavlja se u vreće i šalje odmah na trg.

Pelin se lako prodaje, jer je njegova poraba mnogostrana. Najviše se rabi za pravljenje Pelinkovca ili Vermoutha, koji je kod nekih naroda i u nekim predjelim jedno od najboljubenijih vrstih pića.

slame, koja nije izmlatjena na mlatila, niti je izvršena, nego je otučena.

Za samo pletenje hoće se okvir, ili koješta drugo da se mogu pričvrstiti strune, koje su pak temelj sturi. Biva obično da svaka stura ima tri strune uzdužne, s koje se pak konac ili špag, kojim se plete stura, privežuje.

Slamnate sture ne prave se širje no samo onoliko, koliko je duga slama, kašnje kad se podstrižu i izravnaju postanu nešto užje.

Mogu se sture plesti i su 5 struna, u kojem se slučaju ostavljaju klasovi u sriedu, ali su takove sture preveć široke, lako se lome suhe, i po gotovo pak kada su mokre.

Samo pletenje raduja je sasvim jednostavna. Uzme se snopić vlatih, kolik prst debeo, naravna se pa se priveže čvrsto o svaku strunu sa tankim špagom. Privezivanje nije prosto. Nit, koja je omotana na komad drva ili u klupko, a na kojoj leži snopić slame provuče se sdesne strane strune, pa izpod sebe iste, pritisne se lievov ruke i stisne se.

Kod čvrsto upletenih stura, napravi se i druga polovica uzla ili obvoja; no takova radja ide puno sporije i puno je skuplja, jer se troši mnogo više špaga.

Naslaganjem i privežívanjem snopića do snopića oplete se stura.

Užje sture traju mnogo više od širjih, a trajnost stura u obće zavisi od strune i špaga, kojim su privezane odnosno opletene. Čim je bolja struna i špag, tim je trajnija stura. Struna i špag biva trajnija, ako se pred porabom priredi, u koju se svrhu namoči u pakostini (virnis), koja ima svojstvo da čuva i da uzdrži meko i gibivo.

Katran i druga sredstva za mazanje odnosno poboljšavanje špaga i strune nisu dobra sredstva, jer kad se ovlaže onda otvrdnu i izpucaju ili inače uplivaju da se stura brže razpadne.

Ako ćemo da nam slamnate sture budu trajne valja ih držati suhe, jer dok se smoče, osobito pak ako su smotane, i ako dugo vremena ostanu namočene, onda brzo pregnjiju i razpadnu se.

## Paša ovacâ.

Ovce doje obilnije, ako se pasu po pašnjacim, koji su bili zasijani ili umjetno gojeni. Naravni pašnjaci su obično zanemareni, oskudjevaju krmom, koja na njih kasnije doraste.

Na mlade, stopro zasijane pašnjake, valja obzirno pasti ovce, da ih preveć ne popasu, jer to bi bilo štetno za njihov budući razvoj. Ako se pak trava sa pašnjaka ima kositi, onda se hoće još više opreza, jer u takovom slučaju puno leži do toga, da se korienje razgrani i ustalali na široko i duboko. Na takovih mladih pašnjacih drže se ovce samo malo vremena a pasu se brzo, da im neostaje vremena duboko zagrizavati.

Ako ovce na starih pašnjacih nemogu da smognu toliko hrane, koliko im je potreba, onda im valja davati druge hrane, n. p. makovih komina.

Ovnove i jance, koji se goje radi vune, valja takodjer pasti po dobrim pašnjacim sve doklengod se ostrižu, jer bi im se inače vuna nepravilno razvijala. I se ovcam se radi vune postupa na isti način.

No kada se vuna ostriže onda je slabije hraniti, da blago ne bude preveć pretilo, jer ovcam koje se imadu oploditi, i ovnovim koji imadu da oplodjivaju pretilost ne prija ni najmanje.

Ne valja zaboraviti, da se pašnjaci na visokim briegovim znatno razlikuju od pašnjaka po dolinama, te prama tome valja udesiti izmjenu paše na tim mjestim na takav način da to razvoju blagu budu što moguće više u prilog.

## Podkivanje konja.

Dužnost je svakog konjogojca, ako će da mu konj bude zdrav, da u podkivanju sliedi naravna pravila, po kojimi svaki dio kopita mora da vrši redovito od naravi opredjeljeni mu posao.

Samo to što neki imadu hrdjav običaj podizati podkovu o traga, prouzrokuje množinu neprilika. Veliki pritisak podkovâ na lopte ustavlja pravilno kolanje krvi, a usljed toga redovitu izmjenu; i rezanje rožine sa lopta je štetno, dapače može da bude ubitačno, a ne smje se često rezati ni rožina sa podplata, podnište pak ne ako podkova ne zahtjeva.

Podkove koje su obskrbljene čvrcim kvare najviše kopito. Visoki čvorci na podkovâ stražnjih nogu uzrokom su da se teret svalja prama prednjoj strani tiela, a troši se usljed toga više prednja strana kopita, napinju se više mišice i žile, te je veći pritisak na prednji dio kopita. — Istina je da se vremenom svim tim neprilikam konji priuče, no ako vremenom budu pak pravilno podkovani, onda ne znadu hoditi.

Prividno je samo da konj laglje ide ako je podkovan čvorcim, ako konj radi, onda se od naravi opire o prednju polovicu kopita, pa ju dube u zemlju što dublje može, a to zato da ne poskline, ako su pak čvrci, onda se više napreže i više troši vrh kopita.

Ako pogledamo mladog konja opaziti ćemo, da je podplat kopita nešto unutrije od ruba, a to zato da za hodanja rub kopita prima udarac, te da ga jednako dieli podplatom, vilom i lopatom.

Lice podkove t. j. onaj dio koji dolazi na zemlju mora da je nešto užje, da se konj laglje opire, jer ako je širok onda konj lako posklizne.

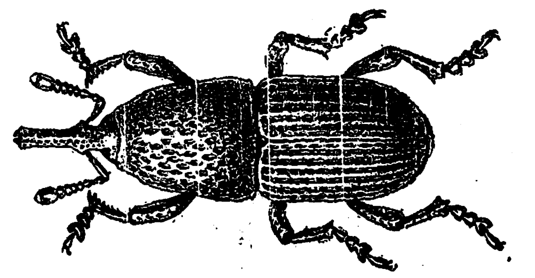
Još ima toga mnogo na što konjogojac mora paziti pri podkivanju, nu najglavnije ostaje uvjek, da je podkova u redu gradjena i posve prilagodjena kopitu, jer od dobre pravilne podkove zavisi pravilna razvoj kopita.

## Vriednost bukvica.

Gdje je bukovih i hrastovih šuma, tamo se svinje tjeraju u šumu da se pašapa žirjem i bukvicam.

Ima ali gospodara, koji bukvici ne daju velike vriednosti. Dobro je s toga da se znade od kolike je vriednosti bukvica.

Jedan hektar dobre, dorasle i sklopljene bukove šume radja poprieko su 16 hektolitara posušene i prosijane bukvice. Ta bukvica je vriedna nešto 60 forinta.



**Slika 50.** *Zagrica (Calandra granaria).*

Po Bechsteinu od 100 $k/g$ suhe bukvice dobije se 17 $k/g$ ulja, po drugima 120 $k/g$ bukvice daju 85 $k/g$ oluštene bukvice, iz koje se izvadi 19 $k/g$ ulja.

Bukvice iz kojih se namjerava vaditi ulje, mora da su zdrele, a da nisu dugo ležale na zemlji.

Listopad mjesec je najljepše doba za sakupljati ih, a to se obično čini rukam ili pomoću grabalja.

Sve bukvice ne sadrže uvjek jednaku kolikoću ulja, a i vrieme mnogo upliva. Tako se puno više ulja dobije, ako je ljeto suho i toplo.

Pokupljene bukvice valja sušiti, ali iz tiha. Naglim sušenjem u peći, kako što neki običavaju gube bukvice mnogo od svoje tečnosti, a takovo naglo sušenje upliva i na dobrotu ulja.

Redovito posušene bukvice uzdrže se dugo zdrave, ali se bukvice suše samo onda, kada se namjerava iz njih vaditi ulje, što se obično ne izplaća.

Tko ima bukovih šuma bukvice će najbolje unovčiti, ako natjera svinja u šumi, jer svinje pokupe i prožderu sve do zadnje bukvice, a bukvica je dobra krma, koja svinje brzo tovi.

## O uzgoju kapule (crljenogluka).

Kapula ljubi prhu, ali ne posve laku, te nešto vlažnu i dobro zagnjojenu zemlju.

Ne gnoji se odmah pod kapulu, jer ne trpi izravno gnoja izpod sebe, ali se zato obilno zagnoji bilina, koja se pred kapulom goji na dotičnoj zemlji. Samo zeleni gnoj trpi kapula pod sobom. Ako se zemlja na kojoj će se gojiti kapula obilno pognoji travam i drugim odpadcim od zelenog bilja, onda se uzgoji baš velikih kapula.

Kapula može se gojiti iz sjemena ili se sadi rapadjuk. Ako se sije sjeme, valja ga sijati u redovi, u obilno pognojenoj zemlji, pa valja neprestano plieviti, okopavati i proredjivati.

Velike se kapule uzgajaju i time, da se po površini zemlje pospe pepela, čadje i nešto marvinske soli; ovo sredstvo ima i drugo svojstvo, biva da brani kapule od štetnih zareznika.

Bolje uspjeva kapula uzgojena od rapadjuka, ali se pri uzgajanju iz rapadjuka posve često dogodi, da kapule protjeraju u sjeme, pa je na taj način decimiran proizvod.

Čim je manji rapadjuk, koji se sadi, tim je manja pogibelj da prodre u sjeme, a obično dobivaju se veće, liepše i tečnije kapule.

Može se zapriečiti, da kapule tjeraju u sjeme na dva načina: 1. da se rapadjaku prije nego li se zasadi odsieku one žile, dapače i matica žila sve do prve kožice. Ovim se načinom prisili rapadjuk da tjera po novo žile, a sok kojeg uloži na razvoj novih žilica, nemože da uloži na razvoj batva, odnosno na razvoj sjemena; 2. da se odstrane batvi dok se zametnu. U ovu se svrhu prelomi batvo, zavuče se prst unj, pa se zavine i prelomi do kapule.

Sjeme od kapule sporo klica, i ljubi puno vlage. Ako mu fali vlage leži i u zemlji 4 do 5 nedjelja dana bez da klica, a za suha vremena niti ne proklica. Valja s toga kapulu sijati za rana dok ima vlage, ali pak valja zalievati sjemenište.

Bilo da se sjeme zasije u redove ili omašno, valja ga pokriti zemljom, zemlju nešto sabiti, pa ga zaliti, i opet zemlju sabiti. Ako se ovako ne postupa, te sjeme ne bude dobro pritisnuto, ono slabo klica. Sjeme zasijano na težkoj zemlji pokriva se pržinom ili prhom zemljom, a i rapajuku u težkoj zemlji valja primješati prhe zemlje ili pržine.

Neki da uzgoje veće kapule običavaju razsadjivati kapulu. Biva obično, da u rano proljeće zasijaju sjeme u klijalištu, pa u travnju ili svibnju razsadjivaju na polje na opredjeljeno mjesto. Ovim postupanjem, ako je zemlja dobra, a vlaga primjerna uzgoji se do jeseni baš velikih kapula. I. F.

## O pomladjivanju starih stabala.

Po baštam vidi se vrlo često stabalâ liepa uzrasta, koja su djelomično posahla, te su ti bolestni ili suhi djelovi baš za nakazu.

Ako se ovakovim stablim na vrieme pomogne, oni se mogu opet oporaviti.

U tu svrhu valja najprije do zdrava sasjeći sve suhe grane i grančice, te ih odstraniti, a rane zamazati drvomazom.

Ako na deblu ima prazninâ u koje se sakuplja i gnjije voda, takova je mjesta izčistiti te izpuniti cementom. Kad se je ovo učinilo, onda valja tražiti uzrok zašto stablo propada.

Ako voda stoji odnosno leži na žilam onda stablo bezdvojbeno trpi, a voda leži na žilâ veoma često. Gdje voda leži na žilama, valja ju odstraniti ili dubokim kopanjem da bude mogla naći put za oticanje ili podcievljivanjem. Kad se odstrani stajaća voda, odmah se popravi i toplina zemlje i upliv vazdušnina, a to je od velike koristi po stablo.

Da stablo propad puno je puta uzrokom to, što se mekota ili zdravica posve iztroši, ostane bez hrane pa stablo gladuje; u ovakom slučaju valja zemlju dobro pognojiti, raztrošenim gnjojem iz koje će pak lako hranu usisati.

Puno pomaže ako se takovom stablu pregledaju žile; nadje li se da je koja pregnjila, ili da je na putu da gnjije, valja ju odstraniti, te pobrinuti se za dobro uzdržavanje drugih preostalih žilâ. Gdje je zemlja posve iztrošena valja ju odstraniti, te zamjeniti hranivom zemljom, Bud na veliko je težko takovu radju izvesti, savjetuje se izkopati više jama oko stabla, te zemlju iz tih jama zamjeniti dobrim gnojem mješancem.

Često pognojiti površinu zemlje dobrim gujojem, onda dodavanje mješanca, drvena pepela i sličnih puno pomaže, ali najviše pomaže ako se svake godine ulije pokraj debla takovih stabala par vidrica ljudskih izmetina.

## Trputac.

Pokraj puteva, te po njivam i livadam raste množina trputca, koji je veoma dosadni korov osobito na livadama, jer duši sve drugo bilje.

Trputac se posve lako razplodjiva sjemenjem, ali izim što sjemenjem, on se razplodjiva plazim, koje razvija na vratu izmedju lišća no na ovaj zadnji način mnogo teže, jer su piazi riedki i veoma kratke.

Mnogi misle da unište trputac kada ga pokose, ali to nebiva, jer se on onda laglje i brže razplodjiva plazim. Najsigurnije se tamani

trputac, ako mu se umanji ili uzkrati svjetlost, biva ako ga se zasjeni, a to se najlaglje postigne, ako se gnojenjem podupre brzi razvoj visoko rastućih trava i djetelinâ. — Trave i djeteline zasjene trputac i zaduše ga.

Brzi razvoj trava podupire se ako se gnoji pepelom ili superfosfatim, a brzi razvoj djetelinâ, ako se gnoji kilskom salitrovinom.

Oranjem, drljanjem ili plievljenjem, neda se izkorieniti trputac ili veoma težko. Brananje oštrom branom, kad je zemlja vlažna, puno pomaže, ali ostaje uvjek puno starih trputacâ, koji su dobro ukorienjeni, te se nedadu izguliti. Najbolji se uspjeh postizava plievljenjem pomoću pljevila, ali je sredstvo veoma skupo, kad je trputac u velike razmnožen.

Rekli smo, da se trputac najviše i najbrže razplodjiva sjemenjem, a to zato jer radja obilno sjemenom, koje posve lako klica Razplodjivanje sjemenjem može se preprieèiti samo time, ako se livada toli za sieno, koli za otavu za rana pokosi t. j. prije nego li trputac sjeme zametne i prije nego li mu ono uzdrije; te ako se za rana i često kosi trava po putevim i suputicam okolo livade.

Sjeme od trputca odoli svačem, ima ga mnogo u gnoju i u osoki, pa ako se stajskim gnojem i osokom pognoji livada zasije se trputac.

Trputac, koji se na ovi način, a i na druge načine sjemenjem razplodjiva, dade se najsigurnije utamaniti, ako se na proljeće, za suha vremena, a poslje nego sjeme proklica, zemlja dobro prebrana.

## Kopriva kao liek.

Kopriva ili žigavica (*Urtica urens*) izvrstno je sredstvo za ustavljanje krvi, kada se tko rani, ili kada nastane krvatok iz nosa ili proliev krvi iz pluća za kašljanja, pa onda kada se ustavi mlieko ili se puno mlieka izlučuje, onda pri gnjusenju i bljuvanju, to kada boli želudac ili se boluje od zlatina.

Svježom koprivom mlatili su u prijašnja vremena uda bolestna od uloga, onda za velikih bolih, trnavosti, kad bi se suztegle sulustre il ospice (patule) to sve dotle, dok bi to udo posve pocrvenilo i dok bi počelo peći.

Sok od koprive dobar je liek proti ujedu od ljutih životinja, kao zmija ljutica, pauka i muha.

Mnogi čobani lieče rane, koje zadadu ovcama ljuti psi, sokom od koprive.

Za rane, koje krvare, metne se izvadak od koprive na pamuk, pa se previje rana, a krvaranje nakon malo vremena prestane.

I proti opeklinam kopriva je izvrstan liek. Ako su lake opekline, prije nego li se izpriште previju se krpom namočenom u raztopini od polovice izvadka od koprive, a polovice vode, one nisu ni od polovice posljedicâ, što kako kad se zanemare. Kod jakih opeklina može se svako dva sata ovlažiti izpečeno mjesto sa izvadkom od koprive.

## O kiselenju skorupa (vrhnja).

U prijašnja vremena kiselilo se je vrhnje time, da mu se je primješavalo mlieka, koje ostaje, kada se otuče maslo.

Na ovaj način izim kvasinove gljivice primješava se vrhnju i drugih gljivicâ, koje mogu da prouzroče razna vrienja, te da izkvare toli vrhnje, koli maslo, koje će se iz njega iztuči. Danci su to uvidili, pa su bili prvi, koji su kušali na brzu ruku ukiseliti svježeg mlieka, pa ovim mliekom okiseliti vrhnje.

Postupak pri tom je sliedeći: Uzme se svježeg, jutarnjeg, obranog kravjeg mlieka, od takove krave, koja je oteliia pred dva ili tri mjeseca, pa se to mlieko metne u hladila, te se pomoću mrzle vode, na brzu ruku ohladi na 40° C. topline. Pet sati kašnje obere se mlieko, pa ga se zimi ugrije do 31 ili 33° stupnja C., a ljeti do 28 ili 31° C. Ovako ugrijano mlieko, metne se u jednu vidricu, sa svom posudom u kojoj je ugrijano, pa se pokrije čistom krpom, a izmedju posude i vidrice metne se siena. U večer, ako se redovito radi, ostane mlieko toplo 26 do 28° C. Nakon 18 ili 20 satih mlieko je kiselo. U ovom času mlieko je tako gusto, da se težko dade dieliti od posude u kojoj stoji.

Gornji sloj od 2 do 3 $\%$ debljine koji sadrži vrhnja odstrani se, a ostalo mlieko, koje služi za kiselenje vrhnje valja što moguće brže ohladiti.

Da je radnja dobro uspjela zna se po tom što je mlieko kisela teka i mirisa, te izmjereno kaže kiseloću od 0·72 do 0·75 postotaka.

Kada se namjerava kiseliti vrhnje dodade mu se pô do 4 po sto ovoga mlieka. Količa zavisi od toppline i od stupnja kiselosti. koje se namjerava postići. Najbolji uspjeh postigne se pri toplini od 15 do 20° C. Kad se jedanput ovim mliekom okiseli vrhnje, onda se dalje može kiseliti mliekom, koji ostane iz vrhnja, kad se maslac otuče.

Ovo mlieko za kiselenje traje više vremena, ali se svakog dana pred porabom valja uvjeriti o njegovoj kiselosti. Nesmje se rabiti nego samo dotlen dok je čista teka i zdravo. Gdje se maslari redovito savjetno je svake nedjelje ukiseliti na ovaj način nešto mlieka za okiseliti s njim vrhnje.

## Velika crna repa.

Velika crna repa radja obilno i sočnom hranom, koja prija svoj domaćoj životinji, te koju blago veoma rado jede. Ali ako ćemo da nam velika crna repa obilno rodi valja ju zasaditi u duboku i sočnu zamlju. — Najbolje i najobilnije radja, ako se zasadi na priličnom razmaku, da može dovoljno razprostraniti svoje žile, i da se uzmogne slobodno razviti.

Velika crna repa ne sije se omašno, nego, ili se sadi svako pojedino sjeme rukom ili se zasije sijalom. Tko nema sijala, a sije malo površinu taj se može pomoći time, da jednom grabljom, na kojoj su razdaleko postavljeni zubi, povuče crte prije uzduž pa poprieko. Na taj način razdieli se sva površina zemlje na četvorine, pa se po njima ravna sadnja po volji.

Zasadi se po 4 do 5 zrna sjemena skupa u jednoj luknji, pa da se sjeme bolje sljubi zemlji pritisne se dotično mjesto s nogom. Sije se u ožujku i travnju, no čim se ranije zasije, tim bolje uspjeva. Kad sjeme proklica, onda se sjemenjaci proriede, jer na jednome mjestu nesmje stajati, nego jedna biljka.

Odstranjivanje suvišnih sjemenjakâ obavlja se najbolje rukom, premda se bolje i brže obavlja okopavačom, ali je okopavačom pogibelj, da sve biljke odstrane, a onda je zanovet ponovo saditi.

Oko velike crne repe nema druge radnje do okopavanja i plievljenja, a osobito joj puno prija plievljenje.

Na polju može ostati jeseni i nešto kašnje, jer joj studen ne hudi. **E. B.**

## SVAŠTICE.

**Gorušica kao krma.** Holandezi, koji svaku kušaju, kušali su primješavati biele gorušice (sinapis alba) konjskoj krmi, te su se uvjerili, da gorušica konju veoma prija. Kad se konjskoj krmi pomješa samo malo gorušice on odmah lakomije i tečnije jede, postane življe naravi, radi bolje i napornije, i odeblja. Gorušica se može primješavati toli zelenoj, koli suhoj krmi.

**Zelina od krumpira** se malo cieni, te obično ostane na polju neuporabljena, što nebi imalo biti, jer ona u smjesi s drugim stvarim daje nam izvrstni mješanac gnoj. Ako se izgori 100 $k/g$ zeline od krumpira dobije se 17 do 18 $k/g$ pepela. A u 100 $k/g$ pepela od lišća od krumpira ima 45 $k/g$ kalija, a 14 $k/g$ fosforne kiseline. Brojke koje valja držati na pamet, i na koje valja računati u gospodarstvu.

**Krave, koje za dojenja zadrže mlieko** odučе se od te mane sasvim lako. Neki amerikanski gospodar, dok mu krave za mužnje zadrže mlieko, digne se na noge, pruži ruke otrag preko hrbtenjače, pa prstim pritiska na hrbtenjaču, baš blizu slabinâ. Usljed tog pritiska pusti krava odmah mlieko.

**Proti ubodu od pčela** preporučalo se je i preporuča se neizbrojivo sredstava, ali reći, da su sva ta sredstva od malo praktične vriednosti, jer ne pomažu. — Jedan čuveni francuski pčelar, koji sva sredstva prokušao, povrača se na stvar i kaže, da kad pčela ubode, da je najbolje ožeti dotično mjesto, te iztjerati otrov iz uboda, a onda namazati sa čipavcem (amonijakom). Oteklinu od uboda se najbolje lieči nadom od olova i mrzlim oblozim.

**Jabuke se na dugo čuvaju** miomirisne, tečne i zdrave na sliedeći način. Uzme se pržine, te se ista do vrela ugrije na tavi, onda se metne na stran na suhu mjestu da se ohladi. Da se sva pržina jednako ugrije hoće se da je na tanko postavljena na tavi. U ovako posušenoj pržini redaju se posve zdrave jabuke na slojeve, ali da se jedna druge ne dodira. Biva obično da se u ovu svrhu odabere skrinjica ili bure, koje se pak dobro zatvori i hartijom prilepi, da zrak nema pristupa.

**Hunjavica, te prehlade** i druge nevolje nosa lieče se vrlo dobrim uspjehom sa slanom vodom, odnosno sa vodom dobro osoljenom ili lakom razsoli. U rečenu svrhu metne se u pehar razsoli, pa se svakog dana dva puta poteže voda kroz nozdrve u usta, i tim se na brzu ruku izlieči hunjavica, i drži nos čist od svake nečisti. Bnd ali mnogi nemogu da potežu razsol kroz nozdrve, ili im je kožica posve osjetliva, pa ih to vriedja, tima se preporuča da nagnu glavu dobro natrag, pa da razsol lievaju žlicom najprije u jednu nozdrvu pa u drugu. I onima, kojima nos daje neugodnim vonjem, ovaj liek puno pomaže.

**O čišćenju stiena (zidova)** po sobama, u kojimi su bolestnici dugo prebivali. Prof. Esmarch, ko i je daleko poznat u liečnikom svietu, preporuča čišćenje stiena sa raženim kruhom, jer da raženi kruh najbolje odstrani sa zidova klice kužnih bolestih. U tu svrhu izpeče se raženog hruha, pa se uzme kora sa nešto malo tjestine, te sa ovim natiraju zidovi. Sa jednim natiranjem ostanu zidovi čisti da je stvar za nevjerovati, a su dva natiranja tako, da nema ni traga kužnim klicam. Za izčistiti jednu sobu od 5 metara u širini i dužini, a 3 $m/$ u visini potroši se nešto $1\frac{1}{2}$ forint raženoga kruha. Kruh kojim se natire, kako što i onaj, koji se mrvi za trvenja, valja sakupiti i izgoriti. Na ovaj sasvim jednostavni način razkuže se sobe i izčiste, a bez da se odštete zidovi.

## Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

**Zagrica (Calandra granaria)** slika 50. Zagrice žive po hambarim, žitnicim, mlinicam, kukuružnjacim i stanim, riečju na svakom onom mjestu, gdje se pod krovom čuvaju žitarice, ne izuzevši ni kukuruz.

Zagrica pravi štete na cielome zrnju, koje gospodar posprеmi, pa premda je samo do $4\frac{1}{2}$ $m/m$ duga, zna ona napraviti neprocjenjive štete, jer izim što ima svojstvo da zna izbjeći uništujuća sredstva i nepogode vremena, ima svojstvo da se velikom brzinom i lakoćom razplodjiva. — Slika 50 predstavlja nam zagricu dvanaest puta povećanu. Iz cielog njenog tiela, ali što je glavno iz njenog rilca, dade se prosuditi njena narav. Boje je smedje kestenaste, kadkad sasvim crne, a svjetleće se. Danas je zagrica razprostranjena po svemu svietu i svudi nanaša štete na isti način i u istoj mjeri premda je njena domovina sjeverna Afrika, odkleu je sa žitaricam svudi razprostranjena. Življenja je sasvim jednostavna. Zagrice, koje izvale jeseni zavuku se u ma koji kutić, gdje ostanu do proljeća, kroz koje vrieme posve otvrdnu, a bez da imadu potrebu hraniti se. Najradje se sakriju u pukotinah. Dok oćute proljetnu vrućinu, odmah im se razvije nagon za razplod, pa oplodjene ženke počmu nesti jaja sa poldnevne strane hambara. Ženka svojim rilcem provrti na vrhu zrno od pšenice, raži, zobi, ječma itd., pa u tu lukujicu snese jajašce. — Svako jajašce snese ženka u jednom drugom zrnu, a kad prestane nest prestane i živjeti. Iz jajascâ za deset dana izvale ličinke, koje odmah počmu se hraniti unutarnošću zrna, pa kako rastu onako prodiru sve više u zrno i na koncu izjedu svu unutarnjost.

Baš kad izjedu endosperu, onda su i dorasle, a izpunjuju svu praznину, te u ovom stanju naliče grčicam, jer su biela tiela, crveno smedje glavice, a nešto krivudasti. Dorasla ličinka zakukulji se u ljuski zrna, a kada se preobrati u kukca, onda probije ljusku i izidje na polje.

Ovo pokoljenje izvali koncem lipnja ili u srpnju, ono se odmah oplodi, ženke snesu jajasca, i polože ih u zrna. Iz ovih jajasca izvali jeseni drugo pokoljenje, koje prezimi u pukotinama. Koliko štete može napraviti ovaj sitni kukac, znati ćemo odma ako proračunamo kako se razplodjiva. Da jedna ženka snese samo 40 jajasca, i to polak mužkih a pola ženskih, imati ćemo u II generaciji 800 glava, a u III 16.000, a u IV 320.000. U dvie godine četiri generacije od jedne zagrice mogu da uništе 336,840 zrna. Od zagrica valja se braniti i valja ih utamanjivati. Braniti se je težko, jer je nemoguće zaprieciti, da tako sićušna životinja ne prodre u sgrade. Ipak pošto ne može da leti, a nemože da plazi nego gdje je posve gladko i suho, u osamljenim hambarim doći će samo usljed nepomnje gospodara. Laglje ga je

tamaniti, a to se može postignuti ako se žitija ugriju do 15° ili 16° C., no, ova je radnja skupa i dosadna. Sigurnije se tamani, ako se drže hambari čisti, ako se zrače, jer promjena topline ne prija zagricam, te ako se zimi zamažu sve pukotine drvenih djelova hambara gustim vapnenim mliekom. Vapneno mlieko otvrdne, pa ga zagrice nemogu na proljeće da izadju na polje iz zakloništa u kojem su prezimile.

# Gospodarske Viesti.

Vinska trgovina bila je zadnjih petnaest dana nešto življa, osobito na otocim Braču, Hvaru, Šolti i Visu.

* * *

Priličan broj naših proizvoditelja prijavio se je za sudjelovanje gospodarskoj izložbi koja će se držati buduće godine u Beču, a rok za prijavljivanje produljen do konca t. m.

* * *

Od dana 9 pa do dana 22 t. m. drži se na pokušalištu gospodarskoga družtva tečaj za navrćanje loza. Svaki se dan podučavaju šestorica, i to od 7 satih u jutro do 5 satih poslje podne.

* * *

Hrvatska stajati će godine 1890 gospodarski i šumarski zavod u Križevcih 36,000 forintih, a Ratarnica u Požegi 7000 forintih, putujući učitelji za vinogradarstvo i voćarstvo 1200 forintih, a za košararstvo 600 forintih. Za nabavu stoke, ratila, strojeva i sjemenja proračunano je 30,000 forintih.

* * *

U Radobojskom sumpornom rudniku počet će se opet kopati sumpor.

* * *

Bud se je ljetos pokosilo dosta krme za blago, nije se na zadnjim sajmištim (pazarim) prodalo toliko blaga, koliko drugih godina, jer ga gospodari neće da daju u bezcienu.

* * *

Dolnjo austrijski zakon za obranu ptica, dieli ptice u četiri razreda: 1. u štetne; 2. u posve koristne; 3. u većim dielom koristne; 4. u ptice koje se jedu. Zakon dalje odredjuje točno koje se ptice nesmjedu ni loviti ni ubijati, a koje loviti i u koje doba godine.

* * *

Ruski car kupio je od udovice kneza Voroncov Krimske vinograde i imanja u površini od 900 hektara za 2 800,000 rubalja i 20,000 rubalja dohoda za 50 godina.

* * *

Cislajtanjski trgovci i vinogradari tuže se u velike na magjarsku vladu, koja neće da priznade kako pravo baždarene bačve, koje baždare cislajtanski zaprisegnuti bazdari, nego ih podvrću novome bazdarenju.

* * *

Carigradski vinari složili su se u družtvo, da izposlu ju od vlade dozvolu za podignuće vinogradarstva u Turskoj. U družtvu ima mnogo francuza, a reć bi da će se za sve uložiti francuski novac.

* * *

Portugizka vlada zakonom od 13 srpnja t. g. 1889 digla je carinu na crno i bielo vino, koje se izvaža toli u inozemstvo, koli u kolonijam.

* * *

Jamatve 1888 godine, kako se iz statističkog izvješća razabire u Njemačkom carstvu sa površine od 120,588·1 hektar vinograda napravljeno je 2,859,998 hekt. vina.

* * *

U Bremenu sastavilo se je družtvo od bremenskih i kalifornićkih vinara za uvažanje vina iz Kalifornije u Evropu.

* * *

Vinogradari i vinari južne Francuske dogovorili su se, da će od buduće godine unapred sve grožđje prodavati, bez da maste, jer da je na taj način onome koji kupuje vino puno lagije praviti tipuse, koje želi imati.

* * *

U Italiji radi se oko toga da se osnuje družtvo, koje će nabavljati i čuvati svilčevo sjeme za sve taljanske svilare.

* * *

# Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*99. Molim vas kad je najsgodniji čas za sadnju maslina? Koliko ima biti duboka i široka jama u koju se sadi? Jeli savjetno gnojiti zemlju u koj se sadi maslina? S kojim se djelovi maslina najlaglje razplodjuje?*

*T. G. S. u R. (Hrvatska).*

Rano proljeće, n. p. veljača i ožujak su najprikladniji mjeseci za sadju masline, premda se maslina može saditi od studenoga pa preko sve zime ako vrieme dopušta, a onda i u travnju mjesecu, ako je vrieme vlažno. Za sadnju maslina valja prirediti jame jeseni. U tu svrhu na mjestu opredieljenu za sadnju maslina izkopa se jama jedan metar široka a $^3/_4$ do $^m/$ duboka. — Gornja zemlja, koja je bolja stavlja se na jednu stranu, a dolnja koja je lošija na drugu. Jama ostane otvorena preko sve zime, da studen i vazdušnine blagotvorno djeluju na raztvorbu zemlje. Kad je saditi pognoji se zemlja dobrim stajskim gnojem ili dobrim mješancem, pa se prije uspe u jamu ona zemlja koju se prije izkopalo t. j. koja je bila gornja, a onda onu, koja je bila dolnja. Dok se uspe prvu zemlju odmah naravna se stablo za sadnju, pri čem se postupa, kako pri sadnji svakog drugog voćnog stabla. Masline se najlaglje razplodjivaju sjemenjacim t. j stabalcim uzgojenim iz sjemena, a ti su najtrajni; onda se masline lako razplodjivaju izbojim iz korenja i panja, osobito ako je izboj providjen žilama ili komadom staroga drva ili stare žile, iz koje će pak protjerati mlade.

*100. Jeli drop dobar gnoj za loze?*

*V. Z. u S. (Split).*

Drop je dobar gnoj za loze ako se dobro s njim barata, inače lako se upali, te izgubi svu snagu. Bolji je za gnoj kuhani drop, nego li ne kuhani, jer se kuhanjem izvadi dropu samo takove stvari, koje nisu za gnoj i koje prieče redovito gnijenje. Drop je onda najuspješniji ako ga se polieva ljudskim izmetinama i nečisti sa zahoda, te ako ga se prekopava svako 8 dana. a nakom mjesec dana baratanja, ako ga se izveze na polje i odmah zakopa. — Puno je bolji i djelatniji, ako mu se primješa štajskoga gnoja. U sto djelova dropa ima poprieko 6 65 djelova rudnih solih ili pepela, a 93·35 djela ustrojnih tvarih. — U sto djelova pepela ima pak 36 9 djelova kalija, 0·4 natrona, 10·7 vapna, 2·2 magnezije, 3·4 željeznoga kisa, 15·3 kremene kiseline, 5·4 sumporne kiseline, 10·7 fosforne kiseline, 0.4 klora, te još drugih primjesa manje vriednosti.

*101. Molim vas obavjestite me, kako se najbolje sole butine, a osobito one, koje dolaze u trgovini pod imenom „Prosciutti di San Daniele?"*

*T. G. u K. (Hrvatska).*

O solenju butina bilo je opetovano put govora u ovome listu; potražite si dotične članke i odaberite si onaj način koji vam se bolje svidja. Butine od S. Colombano specialität su onoga mjesta, a samo priredjivanje istih tajna je dviju ili triju obiteljih. No, njihova dobrota ne zavisi toliko od načina priredjivanja, koliko od vrsti mesa. Oni goje tamo osobitu pasminu svinja, koje daju ono izvrstno meso. Kod priredjivanja butina glavna je stvar, da se lakom, blagom razsoli postigne jednako i podpuno osolenje do u sredinu, biva do kosti, te da meso od butine bude jednako posoljeno. Onda je još važno da se butina preveć ne osuši, niti da se izcrva ili da ogranćavi, a to se najsigurnije postigne ako se butine zamažu takovom stvari, koja dopušta mali pristup zraka, a nedopušta da se muhe i moljci, te drugi zareznici na butinâ ugnjezde.

*102. Kako se prave kobasice i domaće divenice od svinjskog mesa?*

*K. M. u M. (Mak. primorje),*

O pravljenju divenica i kobasica iz svinjskoga mesa napisano je obširno u broju 3 „G. Poučnika" od godine 1882. Pročitajte onaj broj pa uporabite. Nemožemo s manjeg, a da vas ne upozorimo, da svako mjesto ima pak osobiti način priredjivanja, ali se razlike u glavnom sastoje u tomu da primješaj mirodija nije svudi isti.

### B. Nova pitanja.

*103. Mogu li se komine od maka dati blagu za hranu? Neće li im možda nahuditi ili ih udriemati?*

*I. M. u S. (Bosna).*

*104. Kad je najprikladnije doba za sadnju šumskih stabala? Jeli istina da se četinjače bolje primaju, ako se sade rano u jesen?*

*F. C. u P. (Isrra).*

*105. Čim je najbolje zastirati ili pokrivati zemlju u vrtlu? Jeli koristi zastiranje zemlje, da ju sunce ne bije?*

*A. L. u V. (Split).*

*106. Škrob nam je kupovati, a imamo dosti žitarica, koje se težko i ciene prodaju. — Molim vas, kako se priredjuje škrob iz pšenice?*

*I. Ž. u S. (Hrvatska).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

# Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1889.*

*Čč. gg. Lukačić V. — Filipović S. — Gorjak A. — Milutinović Ć. — Bjelić A. — Korinčić T.*

*— Č. g. Mikašinović T. — Broj 19 i 20 odposlali smo vam na novo.*

*— Č. g. Ivičić L. — I vami broj 21. Da doznate točno onu adressu obratite se na Central-Bureau u Beču. Ona osoba bila bi bez dvojbe prikladna.*

*— Č. g. Baotić. S. — I nama je žao, ali su nas stiskli na zid, pa je bio red onako postupati.*

*— Č g. Rakić V. — Za onu knjigu obratite se Ured. „Katoličke Dalmacije" u Zadru.*

*— Č. g. Višić A. — Broj 5. i 22 poslali smo vam na novo, skupa sa knjigom „O uzgoju i njegovanju cvieća".*

*— Č. g. Anzelinović D. S. — Kako što smo vam opetovano pisali, ako ne pošaljete jedan primjerak da vidimo što je, nemožemo vam dati konkretna odgovora.*

*— Č. g, Lacković B. — Broj 19 odposl. smo vam skupa sa knjižicom „Mane i bolesti vina.*

*— Č. g. Mirković S — Nemožemo, s razloga kojeg smo vam priobćili u pismu.*

*— Č. g. Cvietković A. — Za onaj stroj valja da se obratite ravno na gg. Schenkel i C.º u Berlinu — Westbahu strasse 75.*

*— Č. g, Nemičić V. — Ako se je kukuruzno brašno upalilo, onda mu nema više pomoći. Jedino što ostaje jeste pokrmiti ga.*

*— Č. g. Antunović S. — Broj 20 i knjižicu „Buhač" odposlali smo vam.*

*— Č. g. Maroević V. — I vami knjižicu „Buhač."*

*— Č. g. Josipović I. — Predali smo ono prof. H. da razvidi. On će vam odgovoriti potanko.*

# GOSPODARSKI POUČNIK

## ILUSTROVANI ČASOPIS

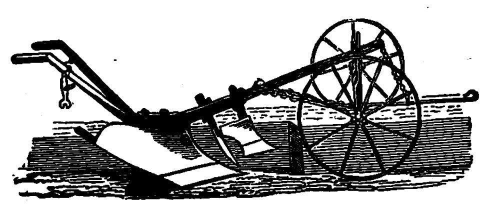
—ZA—

POLJODJELSTVO, VINARSTVO, VINOGRADARSTVO, VOĆARSTVO, DOMAĆE GOSPODARSTVO, VRTLARSTVO I GOSPODARSTVO OBRTNIŠTVO.

SU 48 SLIKÀ

DEVETI TEČAJ 1890.

Upravljao
**PETAR L. BIANKINI**
Uredjivao
**NIKOLA ŠIMIĆ**



**ŠIBENIK — ZADAR**

Vlastnik izdavatelj P. L. Biankini.

Brzotiskom „Narodnoga Lista" u Zadru.

# Gdje je što?

## *A.* Članci.



## *B.* Svaštice.

## C. Slike.



## D. Odgovori na pitanja.



## E. Tumačenje slikâ.



## F. Gospodarske viesti.



## G. Otvoreni dopisi.

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 1

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franaká na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Siečnja 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Siečnja 1890.

## Poziv na predplatu.

Današnjim brojem stupa „Gospodarski Poučnik“ u devetu godinu svoga života.

I on je kroz ovo vrieme prošao kroz sve one klance, kroz koje su prisiljene prolaziti naše novine, odolio je odvažno svim navalam, i ostao je uvjek dosljedan svojemu programu. Lozinka tiskana na glavi lista:

„Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca jest, razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva“ lebdila nam je uvjek pred očima, te smo mi kroz sve ovo vrieme svim silam nastojali širiti zdravu i zdrelu nauku, dali smo savjeta svakome bez obzira na njegovo vjersko i političko mišljenje i na njegovo stanje, istom ljubavlju i istom susretljivošću bogatom i siromahu i bez obzira na troškove.

Istim programom, pod istom lozinkom, istom voljom za rad i napredak, mi ćemo nastaviti naš rad, a molimo sve one, koji mogu, da nas kao i do sada pomognu.

„Gospodarski Poučnik“ stoji samo tri forinta na godinu, koje je izplatiti upravi u Šibeniku.

Za ta tri forinta, izim što se redovito prima list, koji je ilustrovan, dobiva se bezplatno svaki savjet, i odgovor na svako pitanje, koje zasjeca u gospodarsku struku, a uprava se brine i za nabavu dobrog sjemenja, ratila i strojeva.

Nego, da mi uzmognemo točno i savjestno nastaviti rad, hoće nam se i prebrojnika, i to točnih predbrojnika, koji plaćaju, a ne takovih, koji primaju list, te otežu izplatom *ad calendas*.

U to ime mi nazivljemo svim našim starim i novim predbrojnicim, te svim našim prijateljim i čitaocim: Sretno mlado ljeto!

## Zakon protiva mildewu.

Mi smo se veselili kad je zemaljski sabor, na predlog zastupnika invanjskih obćina Splita, odnosno usljed inicijative obćine Splitske glasovao zakon, kojim se prisilno odredjuje liečenje mildewa, te smo se zastalno nadali, da će taj zakon biti na skoro potvrdjen, i da će buduće godine stupiti u kriepost, na obće zadovoljstvo i dobrobit naših posjednikâ, težakâ i kmetovâ.

Ali, i naši najbolji zakoni, ako nisu začinjeni vodom iz plavog Dunava, nemogu da dodju do carskih rukuh, te da dobiju carsku potvrdu.

Tako se je dogodilo i zakonom proti mildewu. Saslušalo se je mnienje prof. Ráthaya, pa je to mnienje odlučilo.

Čast i štovanje učenosti profesora Ráthaya, ali pred njim broji se niz francuskih učenjaka, od kojih svaki vriedi barem toliko, koliko prof. Ráthay.

Pa bud da su svi francuski učenjaci u tome složni, da je raztopina modre galice jedini spasonosni liek protiva mildewu, a bud da se naši podnebni i zemljištni odnošaji više približavaju onim Francuske, koja je najvinorodnija i prva vinarska zemlja na svietu, oprostit će nam se, ako u vinarskim i vinogradarskim pitanjim, mi više vjerujemo i držimo, do učenosti i izkustva francuza, nego do one niemaca, pa bilo sve da su ti njemački učenjaci nastanjeni u Beču ili u Klosterneuburgu.

U ovoj nas vjeri podržava i iskustvo, jer sve ono, iz vinarstva i vinogradarstva što nam francuzi savjetuju posve dobro odgovara u praksi, kada mi uporabimo, dočim svi prokuhani i prociedjeni savjeti njemačkih učenjakâ, nisu nego ceroti bez stalnâ i sigurna uspjeha.

I s mildewom bilo je to isto, svi oni, koji su lani rabili modru galicu po savjetu francuskih učenjaka, svi su postigli dobar uspjeh, dočim oni, koji su se držali njemačkih savjeta, naime $^1/_2$ $^k/_g$ modre galice u 100 litara vode, postigli su uspjeh sasvim negativan.

Razlozi navedeni od Ráthaya i od ministarskog izvjestitelja biti će dobri za njemačke predjele i njemačke odnošaje, gdje su vinogradi stegnuti na brežuljke u poldnevnom položaju, i gdje su vinogradi kompleksi bez obveza i bez tereta, ali gdje se vinogradarstvo stire sa jednog kraja na drugi, te zauzimlje ciele obćine i ciele predjele, te gdje je posjed parceliran, a veći dio zemalja na težaka, tu njemački recepti ne vriedi pišljiva boba.

Nu sve ovo malo vriedi, kako što ima malo važnosti, dali je zakon odbijen ili je potvrdjen.

Mi sve nade stavljamo u uvidjenost i razboritost naših posjednika i naših težaka. Oni su ljetos izkušali, koje velike štete nanaša mildew i koliko protiva mildewu pomaže škropljenje raztopinom modre galice, pa će oni i unapred škropiti raztopinom modre galice, bilo da ih na to zakon sili ili ne. I preko zakona ćute se štete i zle posljedica mildewa, pa ih svi svjetski zakoni, nemogu da izprave.

### Buvač i način kako se može utamaniti.

Malo ima životinjskih nametnika, koji bi toliko zanovetali gospodaru, koliko buvač.

Buvač je sitni kukac lašteće se kovinaste boje, koji se za suha i topla vremena u velikom broju pojavlja na kupusu, repi, buragu,

## PODLISTAK.

### O sadnji žira i njegovanju mladih hrastića.

Malo je koje drvo toliko poznato, i toliko razprostranjeno koliko hrast. Hrastova ima više vrsti, a skorom u svakoj okolici nosi on drugo ime, tako, da ako nisi iz naroda, jedva ćeš razumiti, da se o hrasten govori. I doista izmedju rieči: adraš i tanac, beljak i svidovina, brdnjak i srö, te drobljak i medunac itd. itd., nema nikakove sličnosti sa rieči: hrast, cer, lužnjak, dub ili kestenja, koje su obične.

Hrast drži se da traje najviše od sviju stabala, te da daje najčvršće i najtrajnije drvo. A i plod hrastov, naime žir od velike je važnosti, osobito kao hrana za svinje.

Ima i zagonetka i poslovica o hrastu i žiru. Tako jedna poslovica kaže: „Da prase može uz gor gledati, na hrast bi se pripelo“. A o žiru su dvi poznate zagonetke. Jedna kaže: „Jedan otac ima hiljadu sinová, svakomu kapu kupi, a sebi nemože“, a druga: „Zelen zeko na konju zelenu, zelena mu kapa do pojasa“. —

Bud je sjekira, i trgovačka lakomost u zadnje doba mnoge hrastike posjekla, red je da se znade, kako se hrast najlaglje razplodjuje, odnosno, kako se sadi žir, i kako se njeguju hrastići.

Ako je zemlja, gdje se namjerava saditi žir, obradjena, onda se sije žir na proljeće pod zobi, te se podore 6 do 9 $^c/_m$ duboko, pa gladko pobrana.

Za hektar zemljišta, hoće se na takav način 8 do 10 hektolitara žira.

Najbolje uspjeva sjetva žira pod raži ozimom. U tu svrhu zasije se jeseni po dotičnoj površini zemlje raž na riedko, pa se na proljeće po dotičnoj površini na svaki metar razmaka napravi plugom po jedna brazda nešto 8 $^c/_m$ duboka, pa se u tu brazdu na svako 20 do 30 $^c/_m$ razmaka metne po jedan žir, te se kašnje sva površina branom izravna. Na ovaj način troši se nešto 4 hektolitra žira na hektar zemlje.

Samo na onim mjestim, gdje se je bojati da zimi miševi žir pojedu, samo se ondje nesmje sijati jeseni.

Tko ne sije čiste hrastove šume, taj valja da se drži većeg razmaka izmedju redovâ na pr. 2 metra, te u tim redovim zasadi po jedan žir na pô metra razmaka, a izmedju svaka dva reda jedan treći red, u kojem se zasije ili zasadi sjeme onoga drveća, koje se hoće imati u smjesi sa hrastovim drvećem. — Pri mješovitoj sjetvi dotiču 2 hektolitra žira na 1 hektar zemlje. —

Ako je zemlja na kojoj se sadi žir čvrsta gnjilača ili druga čvrsta zemlja, dobro je onda prorahliti zdravicu 30 do 40 $^c/_m$ duboko.

Sije li se žir u neobradjenoj zemlji, onda valja isto duboko prorahliti. Samo ako se sije u pjeskovitim ilovačam dosti je izkopati jamicu sa motičicom, pa zasaditi žir, jer kad proklica, u takovoj zemlji može posve lako duboko žile zabosti.

Zemlju na kojoj će se žir saditi valja pripraviti jeseni, da studen i vazdušnine prodru do unutarnjost zemlje.

U mješovitoj sadnji, nevalja nigda saditi takovo drveće, koje razvija gusto lišće, jer onda to duši hrastiće, koji ne trpe sjene. U takovu slučaju valja za rana zabilježiti gdje je gusto, pa prorediti.

Koliko god hudi hrastu sjena, isto toliko mu hudi, ako ga se naglo proriedi, te naglo ostane izložen prostom djelovanju sunca i vjetra.

Hrastiće, valja postepeno priredjivati, da prama veličini njihovog uzrasta, i dobi njihovog razvoja budu uvjek imali dostatno prostora.

Hrastiće, koji se iz jednog ili drugog razloga islome, valja na proljeću posjeći nešto 3 $^c/_m$ nad zemljom. Oni onda bujno protjeraju. — Od mladicâ, koje protjeraju ostavi se samo jedna, pa se i kašnje odstranjivaju sve one, koje kašnje protjeraju.

rodakvi, rotkvicam, krastavcim i šebojim, te nanaša velike neprocjenive štete, jer sve zgrize, tako da lišća nestaje skorom na pogled oka.— Buvač ždere ponajviše mlado lišće, te po tom je neman za sjemeništa i sjemenjake, pa ako usljed hrdjava vremena sjemenjaci zaostanu u razvoju može da sve uništi, niti se u takovu slučaju šteta može prepriečiti.

Za gospodara je najštetniji repični buvač, čihova bielo brljasta ličinka izvrti struk, u njemu prezimi, pa onda kukac koji se razvije izbrsti i izgrize sve mlado lišće.

Koliko god ovaj, isto toliko je štetan buvač, koji navaljuje na kupus, samo što njegova crno smedja ličinka ne prezimljuje u struku kupusa, nego u struku divljih krštašica.

Opasan je neprijatelj i crni žuto pjegavi buvač, jer izim što ždere lišće, njegova ličinka živi i ruje u mesofilu lišća, t. j. u mesu lista izmedju lica i naličja, te napravi u listu po više uzdužnih konala, usljed česa lišće i trpi i propada.

Najveći neprijatelj buvača jeste trajno vlažno i oblačno vrieme, s toga puno pomaže, ako gospodar 3 do 4 puta na dan polije sjemenište vodom, kojoj je doliveno sapunjače, petroleuma, osoke, benzine, vapna ili luka češnjaka.

Mala sjemeništa mogu se zastrieti sturam od rogoza ili slame, ili kićem, ili granjem od četinjača.

Puno pomaže proti buvaču, ako se sjemenu prije nego li se zasije pomješa soli ili kilske salitrovine, ili ako se po sjemeništu pospe pepela od smedjeg ugljena, čadje, vapna, sadre, ili pilotina, ili ako se po zemlji razastre kratkog gnoja. Sve ovo valja učiniti po kiši, ili poklen se je zalilo.

Pomaže proti buvaču, ako se sjemenu, kojeg se ima zasijati pomješa malo sjemena od crljenog kupusa, ili od rige ili od loćike, jer se onda buvač hrani jedino lišćem ovih, koje su za njega birana hrana. Sjemena od loćike, rige i crljenog kupusa može se zasijati i izmedju sjemena druge od navedenih krstašica, ili okolo mjesta gdje je ono zasijano, pa se na taj način brani od buvača.

Ako je buvač izjeo jedno sjemenište, a u blizini ima drugo još netaknuto, prepriečit će se da buvač nanj navali, ter ga se ogradi svježim gnojem. Iz gnoja razvija se amonijakalnih i drugih smrdljivih plinova, koji priečeda buvač prodje iz jednog sjemeništa na drugo.

Izlovi se mnogo buvača ako se povrh sjeměništa metne priečka namazanih kakovim mazom, pa se u isto doba poškropi sjemenište.

Usljed vode skače buvač, pa svaki oni koji skoči i stane na priečke uhvati se na maz, te nemože dalje.

Čim se redovitije obradjiva zemlja, odnosno čim se dublje prekopava, tim se manje buvača pojavlja na takovoj zemlji. Najjače se pojavlja buvač na zemljam slabo i neredovito obradjivanim. **B.**

## O uzgoju paome datule iz sjemena.

U Dalmaciji, osobito po primorju i otocima vlada takovo podnebje, da bi se neke paome mogle gojiti, kao masline, dočim se kod nas jedva gdje gdje vidi po koji primjerak.

U južnoj Francuskoj i Italiji uz iste podnebne odnošaje goje se brojno paome.

Paome se najlaglje uzgajaju iz sjemena, a osobito datula.

Sjeme od datule sije se u veljači ili ožujku, i to čim prije, tim bolje. Sije se u lonce u pržinastoj vriesači ili još bolje u drvenim pilotinama.

Svaka pećka zasadi se 1 centim. duboko, a u isto toliko razmaka jedna od druge. Glavni uvjet, da sjeme brzo i redovito proklica jeste toplina i vlaga. Najprikladnija toplina jeste od 25 do 28 R. U tu svrhu metnu se zasijani lonci na peć, ili ako je peć prem topla stavi se izpod lonca jedan kamen, koji ublažuje toplinu.

U 3 ili 4 nedjelje dana proklica pećka. Protjera najpre jednu okomitu žilu, a onda jedan tanki upravni list, koji više nalići lišću od kakove šašine, nego li lišću od paome Svaki sliedeći list, koji izbije, nešto je pravilniji, tako da je 5 ili 6 list posve pravilan.

Kad prvi list poraste za 5 ili 6 $c/m$ onda je zeman da se sjemenjaci razsade. Valja ih izvaditi ili izkopati pomnjom iz zemlje, jer su im žile posve krhke pa se lako lome. Sjemenjaci se razsade u lonce u pržinastoj vriesači ili zemlji od raztrošena lišća, a primješa se malo stare ilovače. Svaki lonac poklopi se staklom. I u ovo doba trebuju paome puno topline, ali se lonci nesmjedu držati povrh peći, nego pokraj prozora u toplu, poldnevnu položaju.

Nakon nekoliko dana odstrani se staklo sa lonca.

U prvoj godini protjeraju 3 do 4 lista.— Prve ih godine nije potreba razsadjivati, ali zato odmah sliedeće, i to u nešto većem loncu, u istoj zemlji, kojoj se primješa nešto malo više ilovače. Sliedeće godine se opet razsade, te se tom prilikom primješa više zemlje iz vrta, osobito zemlje od krtorovina. Kašnje razsadjivaju se svaki put, kada žile izpune lonac, i to uvjek onako duboko, kako su prije zasadjene bile. Mlade paome ljube vlagu i toplo, dočim odraslije podnašaju sušu i žegu, ali im prija, ako su ljeti na polusjenastu mjestu.

## Ljetno klaštrenje jagodasta voća.

Ako se jagodasto voće razborito goji, onda ono protjera svake godine iz podanka i žila množinu mladicâ, koje se zimi za klaštrenja pokrate na $^2/_3$ njihove dužine. Puštati da se te mladice dalje razvijaju bilo bi gubiti sokove u izprazno, dočim je te sokove puno bolje upotrebiti za razvoj ploda i drva iz kojeg će se do godine plod razviti. S toga je najbolje odmah koncem svibnja odstraniti sve suvišne mladice, izim onih potrebitih za pomladjivanje grma i za plod.

Nakon 4 ili 6 nedjelja pokrate se i sve druge mladice na $^2/_3$ njihove dužine, da se na preostalom dielu bolje i jače razviju oka, iz kojih će do godine protjerati plodonosne mladice. Ovim postupanjem daje se plodu više svjetla i zraka, te mu se istodobno osjegura obilniji pristup sokova. Usljed ovoga postupka, dobije se veći, liepši i tečniji plod, nego ako plod ostane zadušen izmedju lišća, bez dovoljno zraka i svjetla.

Odstranjivanjem suvišnih mladica u ljetno doba okriepi se grm na takav način, da se po gotovo pomladi, izgleda puno bujnije, drvo mu je jedrije i zdravije, a kako je već rečeno, radja redovitije i obilnje, liepšim, većim i tečnijim plodom. Razvoj ploda podupire se i time, ako se 14 dana po cvatnji proriedi plod, ondje gdje gusto stoji. **M.**

## POVIDL.

Obće je poznat „povidl“, kojega Česi toliko ljube i u velike proizvadjaju iz šljiva. — Šljive iz kojih se namjerava praviti povidl mora da su posve zdrele, a najbolje su takove, koje su nešto provehnule, te same poodpadale. Doduše biva sve isto, dali su same odpale ili ih čovjek ubrao, valja samo da su zdrele i provehle. Ako šljive nisu posve zdrele i provehle kad se oberu valja ih prosušiti, a valja paziti, da nisu nagnjile, jer od nagnjilih šljiva hrdjav povidl.

Šljive metnu se u kotlenicu, dolije im se nešto vode, pa se kuhaju dok se sasvim razpadnu, te se iz svega napravi židka kašica. Nevalja iz šljivâ izvaditi pećke prije nego li se metnu kuhati, jer pećke priobće povidlu ugodni tek i miris Za kuhanja valja neprestano miešati, da ne zagore.

Prokuhane šljive prociede se na jedno riedko sito, da se odstrane sve pećke i sve kožice.

Pozatim kuha se opet procjedinu, uz neprestano miešanje, i to tako dugo, dok ne pada drvena žlica, ako se unj zabode.

Izkuhani povidl stavlja se u zemljane iznutri pocaklene lonce, te se dobro sabije, da u loncu izmedju povidla ne ostane nijedna praznina.

Ovu radju valja izvesti, dok je povidl topao, pa se onda lonci zatvore uljenom ili pergamentnom hartijom.

Ako se namjerava povidl odulje čuvati, onda se povrh njega raztopi za prst debeline masla ili čista sala ili pakline. Na ovaj način priredjen povidl čuva se za više godina. **S. L.**

## SVAŠTICE.

**Utamanjivanje uših (côra) sa mladih jabuka.** Uši sa lišća mladih jabuka, dadu se lako utamaniti, ako se namaže sapunjaćom i ukropinom od duhana. U tu svrhu raztopi se u 20 litara vode $^1/_4$ $k/g$ prostog duhana, ali odpadakâ od smotakâ i 1 $k/g$ prostog, crnog, mazavog sapuna. Ovom raztopinom, mažu se jakuke, pomoću mekoga kista, poput onoga, kojega rabe zidari za ličenje ili izbjelivanje zidova. Ako se je pomnjom mazalo, tako da su se zamazala sva mjesta na stablu, do malo dana nestati će uših, u protivnome slučaju valja nakon nekoliko dana ponovno namazati. Kad se nakon nekoliko dana nebude opazila nijedna uš, a nuzto nebude kiša pala, valjat će dobro poškropiti jabuke čistom vodom, jer kada se izperu, onda bujnije tjeraju. Sredstvo ovo je jeftino i lako izvedivo.

**Najbolji gnoj za sparoge.** U Brannsweigu, gdje se sparoge na veliko goje, izkušali, su da je stajski gnoj najbolji gnoj za sparožišta. Oni gnoje sparožišta tri puta, i to u razmjeru od 500 kvintala gnoja na svaki hektar zemlje od puta, dakle 1500 kvintala gnoja za svake gojitbe. Ali se sparoge mogu gojiti i umjetnim gnojem, kojeg se posve plitko zakopa. Da se pognoji hektar zemljišta, uzimlje se 4 kvintala sumporno kisela kalija, 4 kvintala kilske salitrovine, 4 kvintala superfosfata i 20 kvintala lapora.

**Maz za čizme, kojima je gaziti po vodi.** Od čižmah za vodu u prvo i glavno traži se, da budu nepromočne t. j. da nepuštaju vodu. Buduć da i najbolja koža nakon nekoliko vremena pušta vodu, valja čizme mazati takovim mazom, koji izim što snaži kožu, odbija takodjer vlagu. Takav se maz priredjuje iz: 20 djelova vorvana (walrath), 40 djelova voska, 30 djelova omorikove smole, 50 djelova terpentine, 400 djelova lanenog ulja i 200 djelova riblje masti. Najpre se raztopi na vatri vosak, vorvan, i omorikova smola, onda se primješa trpentinsko ulje, pa se najzad laneno ulje i ribja mast. Uz neprestano mješanje, kuha se sve skupa nešto pô sata vremena, i tim je posao gotov.

**Crna pokostina za željezo.** Željezno orudje puno je ljepše vidjeti i više traje, ako se namaže pakostinom. Izvrstna crna pakostina za gvoždje, ako se smrvljenog gumiasfalta raztopi u terpentinsko ulje. Ova pokostina je lašteće se crno, suši se brzo, odoli prilično vatri a vehoma je trajna.

**Da se izbieljena lanena ili pamučna predja lašti** valja s njom postupati kako sliedi: Jedan dio čiste treslovine raztopi se, i dolije se raztopini 500 djelova čiste hladne vode. Sve se dobro izmieša, pa se stavi predja da se u raztopini moči pô sata vremena. Onda se stavi predja, da se moči u raztopini od 300 djelova vode, 10 djelova čiste glicerine, i jednu žlicu bjelanca od jajeta Toli u jednoj koli u drugoj vodi, može se druge predje močiti da se lašti, sve dok je ima. I otangana se predja lašti, ako se namoči u gori navedenim rastopinama.

## Tumačenje slikâ

**Shaw-ova sprava za kopanje krumpira,** slika 1 i 2, strana 3. — Ovu spravu za kopanje krumpira iz zemlje, izumio je Dr. Hiram M. Shaw iz Genoa u Americi. Sprava se sastoji iz dva gredelja, koji su učvrsteni na krajevim osi. Otraga su ručice, pomoću kojih, dade se sprava posve lako dizati i spuštati da plitje ili dublje u zemlji hvata. I osi, idu kao dva kozlaca prama zemlji, oni su zavinuti u luk prama prednjoj strani sprave, a krajevi su im spojeni željezom, koje se dade ravnati po volji. Toli jedan koli drugi kozlac, kako što i sredina onog komada gvoždja, koje ih spaja, providjeni zu lemešićim, koji hvataju pod kućicu krumpira i uzdižu ih na površinu Na ovu spravu, i to baš na gvozd, koji spaja kozlace namještene su grablje, koje se mogu razpuštati i uzdizati po volji, a služe, da se krumpiri očiste od zemlje, što puno pomaže kad je zemlja vlažna, te svakom prigodom kad je sakupljati krompire, jer se čist krumpir odmah vidi i sakupi, dočim onaj na kojem se drži zemlja posve se lako zamjeni sa grudvom zemlje, a usljed toga ostane na zemlji i izgubljen je za gospodara. Sprava je veoma praktična i trajna, jer je gradjena od čvrstoga gvoždja.

## Gospodarske Viesti.

Iz mnogih nam se mjesta tuže, da trgovci još ne dižu vino, koje su davno kupili. To je za posjednike od ne male zanoveti, jer ih što dugim stajanjem duga pije vino, pogibelj je da se prolije i da se išteti, a i posjednicima trebuje novac, ako ne za drugo, da plaćaju porez.

*
* *

Pišu nam iz Korčule, da se onamo vino liepo prodaje. Tvrdka I. Batistić iz Blata izvaža puno vina za Francusku, a družtvo Ivanišević, Zovetti i Bielić za Bosnu i Hercegovinu. U Blatu je liepo urodila maslina, kako što davno ne bijaše. Pomorska vlast je od nazad dvi godine, na predlog mjestnog ribarskog povjerenstva zabranila porabu mreža, koje se potežu u zapadnoj Korčulanskoj luci. Uvidivši očitu korist te zabrane, isto je povjerenstvo predložilo njezino produženje za još četiri godine, te proširenja zabranjenog prostora i okosjeverne i jugoistočne obale grada Korčule, zve do homarde. Isto povjerenstvo misli sada predložiti zabranu porabe pomičnih mreža i u luci Račiškoj. Ti predlozi potiču iz dubogog uvjerenja, da su pomične mreže, koje strugaju dno i hvataju nedorasle ribice od najveće štete za razplodjivanje riba, pa da bi trebalo ukidati malo a malo njihovu porabu zabranivši ju najprije u lukama, a zatim u susjednim poštama. Tim postupanjem umnožilo bi se ribanje stalnim mrežama, palanzarima, vršama, ostima i drugim neškodljivim sredstvim.

* *
*

Japnenica u Maslinici na Šolti, počela je opet raditi.

* *
*

Gosp. Bjelovučić uredjiva u luki Stinjevac gojitbu kamenica, po novijem sustavu.

* *
*

Od knjižare Mučnjak i Senftleben u Zagrebu primili smo zahvalnostću sliedeće knjižice: a) *Obrtni prirodopis*, pomoćna knjiga za šegrtske škole od Drag. Jovana, učit. šegrt. škole u Zagrebu. Ciena 60 novč. b) *Uzgojne pripoviedke* F. Soave, preveo Pet. Kuničić, ciena 30 novč. c) *Pobjeda ljubavi*. Dvie slike iz života od Ane Bachofner Bukstorf, pohrvatio Pajo Kempler.

* *
*

N. V. Car i Kralj F. J. I. primio se je prekroviteljstva gospodarske izložbe, koja će se obdržavati ljetos u Beču, i naredio je, da se i sa proizvodima njegovih imanja sudjeluje rečenoj izložbi.

* *
*

Primamo sliedeći poziv, i toplo ga preporučamo našim obrtnicim:

*Hrvatskim obrtnikom i trgovcem!* Ima tomu šest godina dana što je zagrebačka trgovačko-obrtnička komora odlučila izdavati list namienjen lih interesom hrvatskoga obrtničkoga i trgovačkoga stališa, da tim putem uzbudi što veću solidarnost u pregnuću obiuh stališa za ciljem, za kojim im valja poći, a to je materijalni i intelektualni napredak obrtnika i trgovaca.

Uredničtvu toga glasila namienjena je bila težka, nu častna zadaća, da tim intencijam komore udovolji, a ono je i uložilo mnogo truda i mara, da se u tom nastojanju što više usavrši. Uz malenu cienu od cigle forinte na četvrt godine malo ćeš u istinu naći strukovnih listova i u većih narodih, koji bi bili podpuniji i bogatiji u pogledu raznolikosti i poučnosti svoga sadržaja, kao naš „Obrtnik"; pa ipak nam valja javno priznati, da odziv u krugu obrtnika i trgovaca zaostaje daleko iza čednih nada naših.

Prošlo je šest godina od prvoga broja, doista liepo razdobje u kojemu bi se imao broj predplatnika podvostručiti, a mi smo sretno tek izplivali onim brojem čitatelja, kojim smo prve godine započeli!

Evo nas iznovično pred Vas, gospodo obrtnici i trgovci na početku mlade godine sa molbom, da poduprete intencije ovoga lista Vašim cienjenim sudjelovanjem putem predbrojbe, da nam omogućite dalnji materijalni obstanak i da nas osokolite na dalnje pregnuće. „Obrtnik" nezastupa po svom imenu samo interese obrtničke, on se istom ljubavju bavi te istom pozornošću sliedi i pitanja trgovačka, kojima su posebne dvie strane svakoga broja namienjene.

I u ovoj novoj godini bit će nam na brigi, da što pozornije motrimo pokret svjetski u narodnogospodarstvenom pravcu, da što izdašnije obnarodujemo nove izobrete, razne izume i pobolšanja strojeva obrtničkom stališu na korist stvorenih; za trgovce donašat ćemo sve naših željeznica tičuće se tarifalne promiene i ine trgovačke vjesti, koje bi zanimale naš trgovački sviet i tako će se rad vazda vrtiti okol izpunjenja tih naših dužnosti. Naš list pruža svojim cienjenim predplatnikom jošte i tu vanrednu pogodnost, da mogu svoje oglase *u nj bezplatno* staviti.

Obrtnik ili trgovac, koji se predbroji na cielu godinu (4 for.), uživa pravo na tri bezplatna oglasa, a onaj na pol godine na jedan bezplatni oglas *Uredničtvo „Obrtnika"*.

* *
*

Hrvatska zemaljska vlada, okružnicom od 17 studenoga 1889 naredila je, da se uzduž svih državnih cesta imadu saditi dudovi (murve).

* *
*

U Hrvatskoj se je ljetos razvila živa trgovina vinom. Najživlja je u Zagrebačkoj županiji, a ciene vinu nisu visoke: 4 do 6 forinta staro viedro.

* *
*

Kod naše uprave ima na prodaj jedna liepa i velika zemljana peć, visoka $1\frac{1}{2}$ metar, koja se dade lako raztaviti i složiti, a može se u nju goriti drvo i ugljen. Rabljena je samo malo vremena, a može se dobiti jeftino.

* *
*

Iz investicionalnih krajiških šuma prodano je koncem minule godine na javnoj dražbi 61,028 komada hrastovih stabalâ, 8857 jasenovih; 13,708 brestovih, te 4586 komada bukovih i inih stabala. Sva ta stablâ bila su procienjena 2,586,656 forintih, a prodana su na dražbi za 3,060,186 forintih, te je utjerano 473,530 for. više, nego li je bilo procienjeno.

* *
*

Na godišnjem sajmu u Nižji Novgorodu u Rusiji, napravio se je godine 1888 promet od 193,856,000 rubalja.

* *
*

Kako mali obrt napreduje u Francuskoj, znati će se iz toga, ako se promisli, da mali



Slika 1 i 2. *Shaw-ova sprava za kopanje krumpira.*

* *
*

obrtnici svake godine izrade proizvoda za 12 hiljada miljuna franaka.

* *
*

Usljed izvještaja nekog kemičara, bosansko-hrcegovačka vlada nada se, da će tvornice za proizvadjanje sode i stakla u Bosni moći uspjeti, dočim da tvornica celulose neće moći uspjeti radi slabih i daleko položenih provoznih sredstavâ.

* *
*

I u Chicagu u Americi priredjuju svjetsku izložbu.

* *
*

Za dvor mladog srbskog kralja nabavljat će se unapred samo domaća vina.

* *
*

U zadnjem zasjedanju glasovao je ingleški parlament zakon, po kojem se dozvoljava ustrojenje osobitoga ministarstva za poljodjelstvo, koje dosad u Ingleškoj nije obstojalo.

* *
*

Srbska vlada je dozvolila, da oni težaci i posjednici, koji nisu prodali svoje proizvode, te neimadu novca pri ruci, da mogu platiti državni porez u surovinam t. j. žitijim ili drugim proizvodim. Vojničke vlasti su uoblaštene, da te proizvode primaju, a za svaki proizvod opredieljena je od države stalna ciena.

* *
*

Iz sakupljenih podataká svjetski statističari zaključuju, da je na cielom svietu godine 1888 bilo napravljeno 220 miljuna hektolitara vina.

* *
*

Iz proračuna predložena carevinskome vieću dne 3 prosinca 1889 razabire se da ministarstvo za poljodjelstvo, za godinu 1890 trebuje 14,119,870 forintih.

* *
*

I taljanski gospodari spremaju se da ove godine sudjeluju gospodarskoj izložbi u Beču. Gosp. D. prof. Tamaro, imenovan je za člana internacionalnog odbora.

* *
*

U Italiji obstoji 35 tvornicâ za predenje i izradjivanje svile.

* *
*

Nekoliko ingleških glavničara zakupilo je sve mlieko i vas sir, što će se buduće godine proizvesti u mliekarnicam i sirarnicam države New-York. Usljed tog monopola svi se boje da će i mlieko i sir i maslo znatno poskupiti.

* *
*

U Moravskoj radi se o preustrojstvu nižih poljodjelskih škola. Kako se razabire, glavne bi promjene sastajale u tomu, da se uvede nauka vjere, i da se promjene praznici.

* *
*

U Tunisu napravljeno je zadnje jamatve 36,500 hektolitara vina.

* *
*

Družtvo „Union Viti-vinocola Argentina", koje hoće da monopolizira sve vino u Argentinskoj republici, kupilo je od tvrdke „Marenco i Cereseto" sve njihove vinograde i skladišta vina za 1,500,000 pesos. Od ovih izplatilo je družtvo u gotovu 650,000 pesos, a ostalo u dionicam.

* *
*

Izradjuje se zakon, koji će biti u suglasju i sa magjarskim zakonim, a po kojem zakonu moći će se prazan bazdaren sud u cislajtaniji poslati u translajtaniju, napuniti ga vina i povratiti natrag, bez da se je primorano bazdariti ga i u translajtaniji.

* *
*

U Ingleškoj priredjuje se velika svilarska izložba, u svrhu da se točno upoznadu svilarski i svileni proizvodi raznih zemalja.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*103. Mogu li se komine od maka dati blagu za hranu? Neće li im možda nahuditi ili ih udriemati?*

*I. M. u S. (Bosna).*

Komine od maka mogu se krmiti blagu za hranu, ali to valja da je učinjeno načinom, jer još uvjek njivoho krmljenje imade zagovaratelja i neprijatelja. Mnogi su proti krmljenju komina od maka radi toga što lako izpliesnive i ogrančave, te radi toga što se boje driemka, odnosno da komine djeluju uspavajuće na blago. Ova zadnja tvrdnja nema temelja, jer u dobro iztiskanim makovim kominam ima jedva traga driemku, a ta mala kolikoća, što ga mogu komine sadržavati nije dostatno da upliva na blago i da ga udriema. Da komine ne izpliesnive i ograničave može se prepriečiti time, da se stave dobro jedne na druge, tako da zrak nebude imao slobodna pristupa izmedju njih, a da malu stvar ograničave ili izpliesnive ne hudi. Komine od maka rado jedu goveda, osobito krave dojilje, i volovi tovljenci. Pojedinoj glavi daje se na dan 2 do 6 $k\!/\!g$ makovih komina. Gdje se krmi komine od maka, nije se nigda opazilo da ih blago ne voli, dapače i u početku hranitbe ono ih rado ždere. Volovi tovljenci dobivaju na dan 3 $k\!/\!g$ komina od maka na 1000 $k\!/\!g$ životne težine; razumjeva se, uvjek uz drugu hranu. Krave muzare dobivaju do $2\frac{1}{2}$ $k\!/\!g$ makovih komina na 100 $k\!/\!g$ životne težine, uz 2 $k\!/\!g$ pšenične plievi i 2 $k\!/\!g$ pirinačnog brašna. Volovi se brzo tove kominam od maka, a krave daju mastno mlieko, iz kojeg se vadi izvrstno maslo. I janjci se mogu toviti pomoću komina od maka. Pod konac je primjetiti, da komine od maka valja krmiti u suhome stanju.

*104. Kad je najprikladnije doba za sadnju šumskih stabala? Jeli istina da se četinjače bolje primaju, ako se sade rano u jesen?*

*F. C. u P. (Istra).*

Uz normalne podnebne odnošaje najbolje je saditi šumsko drveće u proljeće. Gdje ali u proljeće vlada suho vrieme, n. p. bure, koje duboko zemlju izsuše, ondje je najbolje saditi jeseni, jer je jeseni uvjek dosta vlažno, pa žile

imadu vremena da se sljube zemljom. — Gdje vladaju navedeni podnebni odnašaji i četinjače je bolje saditi jeseni, premda se kod četinjača jeseni zasadjenih neopaža onaj uspjeh, koji se opaža, kod onih na proljeće zasadjenih, i puno ih se manje primi. Četinjače uzgojene u loncim, te koje se razsadjivaju sa svom grudvom zemlje, mogu se saditi na polje u svako doba godine.

*105. Čim je najbolje zastirati ili pokrivati zemlju u vrtlu? Jeli koristi zastiranje zemlje, da ju sunce ne bije?*

*A. L. u V. (Split).*

Po vrtovim, gdje se vavjek povrće goji, nema zemlja mira ni ljeti ni zimi, s toga nema ni govora, da bi se ta zemlja zastrla kakovom zelinom. Zemlja može se bilo čim zastrieti, kada se na njoj ne goje povrtline, koje brzo rastu i razvijaju veliko lišće. Sjemeništa se nikad ne zastiru. Zastiranje zemlje, ima dosta prednostih. Zastrietu zemlju ne bije sunce, kako golu; izpod zastora ona je uvjek vlažna, te ju nije potreba toliko zalievati, izpod zastora uzdrži se zemlja prha, i ne okori se na površini; a i korov ne razvija se velikom snagom, nego se dapače duši. Na zastrietoj zemlji ne mienja se naglo toplina, kako na ne zastrietoj, jer zastor brani toli od naglog grijanja, koli od naglog ohladjenja. Čim je najbolje zastirati zemlju, to još nije odlučeno, ali se u obće drži, da je zemlju najbolje zastirati, kratkim raztrošenim gnojem, jer se iz njega malo po malo izlučuje uvjek nešto hrane. Ako se nema raztvorena gnoja, onda se može zastirati zemlja drvenim pilotinama, lišćem ili četinjam. Zemlju valja zastirati odmah po sadanji, jer je baš u prvo doba svojega razvoja, da biline trebaju obrane. Bilo čim da se zastire, ta radja se obavlja rukom, tako da se sva zemlja jednako zastre. Kad se pobere povrće, ostane zastor na zemlji, a kad se zemlja izkopa, izkopa se i zastor da se pomješa zemljom.

*106. Škrob nam je kupovati, a imamo dosti žitarica, koje se težko i ciene prodaju. — Molim vas, kako se priredjuje škrob iz pšenice?*

*I. Ž. u S. (Hrvatska).*

Obično se vadi pšenični škrob kiselim vrienjem. Da radnja bolje ispane rabi se slanu ili osoljenu vodu. Voda koja sadrži vapna nije dobra, dapače djeluje štetno, s toga se savjetuje okiseliti nešto vodu, koja sadrži vapna. Pšenica iz koje se ima vaditi škrob, stavi se u jedan badanj, pa se na nj dolije toliko vode da nad zrnjem bude barem za 10 % vode. Pšenica se moči u vodi, pri običnoj toplini, tako dugo, dok zrnje omekša na toliko, da se gnječi izmedju prstih, a to biva u 8 do 12 dana vremena. Sad se iztoči voda, koja je postala žute boje, pa se zrnje izgnječi izmedju dva valja, koji su tako blizu jedan drugoga postavljeni, da nemože izmedju njih niti jedno samo zrno proći, a da ne bude izgnječeno. Izgnječeno zrnje dodje u badnje, koji se smjeste na takovu mjestu, gdje je toplina izmedju 14° i 16° R., i tu ostane dok uzvrije. Vrienje se pospješi, ako se kašici dolije nešto one slane vode, u kojoj se je najpre zrnje močilo. Za 14 dana je kašica dozrela, a to se pozna po tom, što se ona više ne diže nad vodom, i što se iz vode ne dižu žmulji. Sad se otoči toliko vode, koliko se dade otočiti, pa se kašica stavi u drugu posudu, i izpire se vodom tako dugo, dok god je mliečna voda koja otiče. Mliečna voda, koja otiče sakuplja se u badnje, da se taloži; što se dogodi kroz tri dana vremena. Onda se odlije voda, da se zaostaloj kašici dolije čiste vode, te izmješa, e da opet stane, te da se na površini sakupi klija. Opet se odlije voda, pa odstrani klija, a preostalom škrobu dolije opet 3 do 4 puta toliko vode, koliko on objema zauzimlje, pa se dobro i neprestano mieša, te odmah lije na gusto sito i prociedjiva. Sitna zrna od škroba prolaze kroz sito, a klija ostaje na situ. Ova se radnja može više put opetovati, ali uvjek kroz gušće sito. Kad se škrob otaloži, odlije se voda, pa se škrob na brzu ruku posuši, ali pri jednakoj toplini. Valja škrob brzo posušiti jer inače izpljesnivi.

### B. Nova pitanja.

*1. Molim vas obznanite, da li se odpadcim od kamena ugljena, koji se gori na željeznicam, može pognojiti trsje?*

*F. M. u S. (Istra).*

*2. U kojem je mjesecu najbolje obrezati trsje?*

*F. M. u S. (Istra).*

*3. Koja je smjesa najbolja za škropljenje protiva mildewu, i kad je najbolje škropiti?*

*F. M. u S. (Istra).*

*4. Što je uzrok, da je slatko žuto vino postalo kao ulje, te da je izgubilo svoju slatkost? Imali sredstvo, da se to i unapried ne pojavlja?*

*A. B. u P. (Pag).*

*5. Molim vas kako se priredjivaju butine, da ostanu crvenkaste i sočne? Kako se najbolje suše?*

*I. H u T. (Bosna).*

*6. Imali na hrvatskom jeziku knjiga, koja se bavi šumarskom zoologijom?*

*I. H. u F. (Bosna).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

Čč gg Batinić V. — Pavlešić J. pr. bis. — Šumberac Šote M. — Benzia D. A. — Moretti Dr. L. — Hrvatski Sastanak iz Selaca — Rajmondi k. J. — Čitaonica - Belovar.

*Podmirili su predbrojbu do konca godine 1889.*

Čč. gg. Bojanić V. — Berberović M. — Čitaonica - Split — Delić M. — Glavan M. — Knežević P. — Novaković V. — Pelicarić P. Rieger A. — Sladoević pl. M. — Viški skup — Radić I. — Gabrić I. — Milavić D. L. — Vulić J. — Hrdalo N.

— Sl. Sveučilistna Biblioteka - Zagreb — Broj 18 l. g poslali amo vam na novo.

— Č. g. Sladoević V. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1890.

— Pr. g. Pavlešić J. bis. — Sa dostavljena for. 4 podmirili ste vašu cienjenu predbrojbu, do konca t. g. 1890.

— Sl. Čitaonica - Split — Dostavljeni for. 1½ podmiruje drugo polugodište 1889 godine, a ne I polugodište t. g. 1890.

— Č. g. Bakija D. S. — Primilí smo na rač. for. 8.

— Č. g. Zobundija M. — Ova tri forinta padaju na podmiru 1888 godine.

— Č. g. Branković G. — Hvala vam na poklonu.

— Č. g. Gjurgjević S. — Od koje godine želite imati brojeve mjeseca listopada, stadenoga i prosinca?

— Č. g. Gorec F. — Knjižicu „O uporabi dropa" poslali smo vam.

— Č. J. Karaman L. rav. — Javite nam točno, koji vam brojevi fale, a mi ćemo vam ih poslati.

— Č. g. Ramadanović M. — Broj 20 poslali smo vam.

— Č. g. Ivanišević A. J. — List će vam ići redovito, a za ono drugo biti ćete primili pismeni odgovor.

— Č g. Maračić N. — Ona sprava je prodana. Pišite nam obširnije što želite imati.

— Č. g. Hrdalo N. — Broj 16 poslali smo vam.



# Metereologička opažanja u studenome 1889.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu | | | | | Broj danâ | | | | | | | | | | | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer | | | | | | | | | Množina kiše u milimetrih | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Sniežnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Ukupna mjesečna množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
| Šibenik . . . . | 10·7 | 19·0 | 3 | 5·7 | 24 | 18 | 12 | 6 | — | — | 9 | 12 | 3 | 2 | — | — | 22 | 5 | 3 | 4 | 6 | 3 | 8 | 7 | 5 | 92·6 | 15·3 | 19 |
| Hvar . . . . | 12·9 | 20·5 | 1 | 6·6 | 12 | 20 | 10 | 5 | — | — | — | — | — | — | — | 3 | 30 | 7 | 13 | 10 | 3 | 2 | 7 | 17 | 1 | 20·8 | 10·0 | 2 |
| Drniš . . . . . | 7·7 | 18·0 | 1 | 2·0 | 24 | 23 | 6 | 6 | — | — | 7 | 12 | — | 5 | — | — | 4 | 2 | 2 | — | 5 | — | — | — | 1 | — | — | — |
| Nin . . . . . . | 10·4 | 18·1 | 1 | 1·3 | 13 | 20 | 10 | 7 | — | — | 5 | 10 | 3 | — | — | — | 6 | 7 | 4 | 3 | — | 1 | 3 | 2 | 26 | — | — | — |
| Dubrovnik . . . | 13·6 | 19·6 | 8 | 6·0 | 13 | 15 | 15 | 8 | — | — | — | — | — | — | 2 | — | 11 | 19 | 6 | 8 | 5 | — | — | 11 | 30 | 109·1 | 28·5 | 2 |
| Račišće (Korčula) . | 13·12 | 19·3 | 1 | 8·2 | 13 | 19 | 11 | 8 | — | — | 9 | 7 | — | — | — | — | 2 | 4 | 1 | 3 | 13 | 10 | 4 | 14 | 12 | 74·5 | 22 | 27 |
| Zagreb . . . . . | 5·15 | 16·0 | 1 | 3·3 | 17 | 12 | 18 | 8 | 3 | — | — | — | — | 13 | — | — | 1 | 30 | 16 | 6 | 6 | 11 | 4 | 3 | 13 | 50·9 | 16·3 | 28 |
| Bol . . . . . . | 13·1 | 19·0 | 1 | 9·0 | 13 | 23 | 7 | 5 | — | — | — | — | — | — | — | — | 3 | 6 | — | 7 | — | — | — | 5 | 12 | — | — | — |
| Trogir . . . . . | 10·5 | 20·2 | 4 | 6·5 | 23 | 18 | 12 | 5 | — | — | 8 | 7 | — | — | 2 | — | 9 | 17 | 11 | 7 | 3 | 3 | 4 | 13 | 4 | 56·2 | 30 | 1 |
| Fužine . . . . . | 2·68 | 11·2 | 9 | 7·3 | 24 | 8 | 22 | 8 | 5 | — | — | 7 | — | 4 | — | — | 28 | 2 | 1 | 10 | 4 | 2 | 1 | 17 | 25 | 223·3 | 87·6 | 26 |
| Smokvica (Korčula) | 12·3 | 17·5 | 1 | 8·0 | 30 | 20 | 10 | 4 | — | — | 9 | 7 | — | — | — | — | 7 | 9 | 1 | 10 | 8 | — | — | 20 | 35 | 38·0 | 21 | 26 |

U ZADRU 1890. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA".

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 2

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Siečnja 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Siečnja 1890.

†

## Andrija prof. Pavlica.

Dne 31 prosinca, minule godine, poslje neg je list bio složen, stigla nam je viest o ranoj smrti vriednog i učenog našeg suradnika Andrije prof. Pavlice. U zadnje nam se je doba tužio, da se slabo ćuti, ali smo se nadali, da će mu blago dubrovačko podneblje pomoći. Na žalost, u našoj smo se nadi prevarili.

Učenog, dobrog, čednog i marljivog Andrije Pavlice nema više; u najljepšoj dóbi, u 34 godini života, neumoljiva ga je smrt pokosila. Slovenac rodom, učio je u Gorici, pa u Beču, gdje se je vrlo dobrim uspjehom usposobio, najpre (godine 1877) za učitelja matematike i deskriptivne geometrije za više realke, pa godine 1884 za nautičke škole.

Na nautičkoj školi dubrovačkoj učiteljevao je od godine 1881. Bio je veoma marljiv, te je i napisao više manjih, ali veoma važnih razpravica. Osobitom se je ljubavlju bavio metereologijom, a za metereologičke odnošaje Dalmacije bio je sakupio veoma važnih podataka.

S našim upraviteljem sastao se je prošle jeseni u Trstu, jer su imali da skupa ustanove, upliv mora i voda u obće, na razvoj mildewa (Peronospora).

Čedni, pošteni, učeni profesore Pavlica, laka ti bila zemljica!

## Pukovnik Filip Ludwig.

Baš na Božić, od nagle smrti u 62 godini života umro je pukovnik Filip Ludwig, duša „družtva za obranu austrijanskoga vinarstva.“

Bio je čovjek riedke učenosti, svestrano izobražen, prijazan i neobično pravedan.

Kad je stupio u mirovinu, posvetio se je vinogradarstvu, jer je posjedovao vinograda u Grinzingu blizu Beča.

Bio je jedan od prvih, koji je odrješito počeo zagovarati gojitbu amerikanskih loza protiva filokseri, te je njegova zasluga što je zasnovano „družtvo za obranu austrijanskoga vinarstva,“ kojemu je on bio duša do same smrti.

Bio je osobiti prijatelj „Gospodarskoga Poučnika“, jer izmedju ostalih jezika, koje je dobro poznavao, razumio je i hrvatski. Uvjek nas bodrio, da ustrajemo u radu, živahnošću mladića, jer živahnošću duha odišu sva njegova pisma i vas njegov rad. Njegova je zasluga, ako je družtvo za obranu austrijskoga vinarstva poprimilo zaključak, da se za dalmatinske i istranske članove družtva, prevedu na hrvatski jezik i tiskaju knjižice o filokseri, o amerikanskim lozama, i načinim navrćanja istih.

Grjehota, da ga je smrt rano pokosila! Laka mu bila zemljica!

## O uplivu taložine na vino.

Još na mnogim mjestim vlada hrdjav običaj ne pretakati vino. Oni drže vino na taložini, sve dotlen dok ga prodadu ili popiju, ili u najboljem slučaju, ako vino pretoče na ljeto. Stajanjem na taložini, vino ne samo, da izgubi po koje svoje plemenito svojstvo, ali dobije toliko i toliko mana, s kojih gubi na vriednosti, a može sasvim lako da se izkvari.

Taložina se sastoji izim što od izumrlih vinskih gljivica, od množine druge nečisti, koja se je izlučila iz vina za vrienja.

Izumrle stanice su ustrojna tvar, one stvaraju glavni dio taložine, a uz njih imade mnogo bjelančevine, koja se je izlučila za vrienja. Te tvari ne nemogu, da se na dugo uzdrže, nego nakon malo vremena počmu gnjiti, a gnjijenjem vraćaju vinu neke od onih sastavina, koje su se bile izlučile, ne samo, ali mu priobćuju novih, koje su se razvile gnijenjem.

Vino, koje je dugo ležalo na taložini, izgubi ponajprije svoj miomiris ili ga sasvim promjeni, dapače često put daje sasvim neugodnim vonjem. Druga posljedica je da vino poprimi tek po gnjiležu, dok ga se okusi, daje gnjiležom.

Vino, koje je ležalo dugo na taložini posve se lako izmuti, težko se čisti, a još teže bistri, u doticaju sa zrakom pomuti se, a često postane sasvim crno; to biva od toga što se je opet raztopilo u vino ono željezo, koje se iz njega sa taložinom bilo izlučilo, pa ako vino sadrži ili ako mu se doda treslovine, ona se spoji željezom, te vino pocrni.

Ovo su više ili manje štetne mane, ali još puno gore biva, ako se vino nagne t. j. ako postane brsato ili zavrlica ili ako postane težljivo, a to se posve lako dogodi od vina, koje je ležalo dugo vremena na taložini. Valja stoga dok vino prevrije i dok se podpuno izbistri, pretočiti u čisti dobro osumporeni sud.

## PODLISTAK.

## O vrienju masta.

Koliko god dobrota vina zavisi od vrsti grožđja, od zdreloće i od zdravlja grožđja, isto toliko zavisi od toga, kako mast prevrije.

Mi ćemo s toga u nizu članaka protumačiti cio proces vrienja, da naši vinogradari za prilike upotrebe sve ono što mogu, e da im mast što moguće pravilnije prevrije.

Ako se izgnječeno grožđje, odnosno mast, prepusti sam sebi, on će, ter je primjerna toplina, nakon malo vremena počet vrieti. — To vrienje masta zove se vinovično ili alkoholično vrienje, jer za vrienja slador raztvara u vinovicu (alkohol) i ugljičnu kiselinu, odnosno jer se usljed vrienja stvara vinovica.

Vrienje masta prouzroče bilinice, one dolaze u mast sa grožđjem, jer ih se na grožđju nalazi velika množina.

Te bilinice ili gljivice, koje inače zovu kvasci ili fermenti, nabubre u vodi, pa im popuca kožica, razspe se ili razsije se trusje ili sjeme. Ovo trusje uz primjernu toplinu razklica brzo, te množi nevjerojatnom brzinom. Za svojeg razvijanja pak prouzrcči vrienje, odnosno raztvorbu sladora u ugljičnu kiselinu i vodu.

U mastu za vrienja pojavljaju se sliedeće gljivice:

a) *Saccaromyces elipsoidens*
b) „ *conglomeratus*
a) „ *Pastorianus*
d) „ *apiculatus.*

Ima i drugih još, ali su ove najvažnije. *Sacch. elipsoidens* je glavna gljivica za vrienje masta. *Sacch. conglomeratus* pojavlja se u mastu, koji potiče od nagnjila grožđja. *Socch. pastorianus*, nalazi se ponajviše u mastu od crnoga grožđja, uz *Sacch. elipsoidens*. *Sacch. apiculatus* opažava se ponajviše za glavnog vrienja.

Od kojeg su izravnog upliva pojedine vinske gljivice na vrst, dobrotu i miomiris vina, to još nije ustanovljeno, ali nema sumnje da jedna ili druga vrst u većoj ili manjoj mjeri upliva ne samo na trajanje vrienja, ali na *bouquet* (miomiris i tek) vina. Vinske gljivice su stvorovi, koji se hrane i rastu, pa zato u mastu valja da nadju i primjerene hrane i da vladaju drugi uvjeti života. U mastu ima doduše uvjek dosti hrane za vinske gljivice, dapače je ima i u onome slučaju, kada je mast presladak, te kad prevrije, odnosno, kad od razvijena alkohola prestane vrienje, pa vino ostane i na dalje slatko.

Drugi uvjet, da se vinske gljivice uzmognu pravilno razvijati jeste primjerna toplina. Toplini mora da vinar posveti svu pomnju, ako želi da mu mast pravilno i jednako prevrije.

Granice topline, u kojoj mogu da živu i da se razvijaju vinske gljivice jako su razdaleko. Biva od izmedju $5_0$ i 35° Celsiusa, ali granice topline za pravilan razvoj vrienja puno su uže od onih za življenje i razvoj gljivicâ.

Da vrienje uzsliedi pravilno hoće da bude brzo, biva da je toplina takova, da se za nekoliko dana vas slador ili barem veći dio sladora pretvori u vinovicu i ugljičnu kiselinu. — Ako mast vrije pri nizkoj toplini n. p. pri 10° C., onda vrienje ide posve polako, jer se vinske gljivice u malom broju razvijaju, te razmjerno u maloj mjeri raztvaraju slador.

U razmjeru u kojem je veća toplina za vrienja, teče brže vrienje, jer se gljivice brojnije razvijaju i jače djeluju.

Razumjeva se od sebe, da ni za vrienja nevalja tjerati toplinu do skrajnosti, jer se je opet izkušalo, da čim je viša toplina za vrienja, tim se razmjerno dobiva manje alkohola, odnosno slabije vino.

Evo primjera:

Pri toplini od 9° C. od 100 djelova sladora dobije se 43·90 djelova alkohola.

Pri toplini od 18° C. od 100 djelova sladora dobije se 46·30 djelova alkohola.

Pri toplini od 27° C. od 100 djelova sladora dobije se 45·95 djelova alhohola.

Pri toplini od 36° C. od 110 djelova sladora dobije se 35·83 djelova alkohola.

Izkustvo je dalje dokazalo, da mast najbolje, najbrže i najpodpunije prevrije, pri toplini od 16° do 20° Celsiusa.

Ako ćemo daklen da nam mast pravilno i redovito prevrije, valja da prije vrienja, uredimo toplinu masta izmedju 16° i 20° C., jer se pak usljed vrienja diže toplina sama. Dizanje topline, valja takodjer urediti, te po svaki način nastojati da ne prekoraci 25° ili 26° C., jer onda ne samo da se razvija manje alkohola, ali ga se mnogo gubi izhlapivanjem.

## KRTICE.

Mnogi ne trpe krtice, te im navjestiše rat do skrajnosti, a to radi toga što im izruju zemlju po vrtovim, livadam, a i vinogradim. Taj rat proti krticam nije opravdan, a i nema temelja. Krtice su veoma proždrljive životinje, još se dobro ne najedu, a opet su gladne, ali one i skapaju kadšto od gladi, a nebi se dotakle jedne žile. O tom se može svak uvjeriti ako uvede jednu krticu u jednu skrinjicu u kojoj imade biljka sa već razvijenim žilama.— Krtica će izgladniti i poskapati, a žile ostati će netaknute; dočim ako se svakog dana bude stavljalo u skrinjicu nekoliko glista ili grčica (ličinkâ od hrušta) te se bude uzdržala zemlja vlažna, krtica će živiti za dugo i dugo vremena.

Krtica je veliki neprijatelj zareznika. Koliko ona te gamadi utamani, to je gotovo nevjerojatno, a ipak su pokusi u pomologičkom vrtu u Kasselu to bjelodano dokazali. Tamo su izkopali zemlju iz jedne jame jedan četvorni metar široke, pa su dno jame popločali, a na stranama stavili mostnica, sve jednu do druge, tako da je jama bila kao ozidana. Mostnice su stale nešto 30 $c/_{m}$ nad zemljom, te je ta jama bila kao neka skrinja u koju su pak usuli zemlju, koju su bili iskopali. Uz tu zemlju su zasadili nekoliko grmova, pa i stavili su na površinu 140 grčica i nekoliko glista. I jedne i druge su se nakon malo vremena zabole u zemlju. Sutra dan puštena je u tu zemlju jedna krtica, koja se je odmah zakopala u zemlju. Nakon 34 sata izkopali su ovu zemlju iz te jame, prosijali su ju, i našli su u njoj samo 17 grčica i jednu glistu. Jedna sama krtica u 34 sata vremena bila je proždrla 123 grčice, te sve gliste, izim jedne same.

Kako se vidi jačeg neprijatelja zareznika, težko je naći od krtice. Istina je, da ona u svojoj revnosti pogrize po koju žilicu, te da rovanjem izkopa po koju bilinu, ali te su štete tako malene, da se ne mogu ni sravnati sa koristi, koju ona nosi gospodaru.

Istina je da po sjemeništim može da napravi puno štete podrovavanjem zemlje, ali iz toga još ne sliedi, da se imade ubijati toli koristna životinja, kako što je krtica, jer ima način, pomoću kojeg, va se otjera krtica, bez da se ubije.

Ako hoćemo da iz sjemeništa ili jednog diela vrta odstranimo krtice, dosti je da u krtorovinu postavimo štogod što žestoko smrdi, a krtice će pobjeći. U tu svrhu rabi se spuga namočena u petroleumu ili još bolje theer (smrdljivi katram). Metne se u jednom od hodnika ili u krtorovini par zlica theera, on usmrdi zrak u hodnicim tako, da se krtice kroz nekoliko satih izsele.

## Priredjivanje gorušice.

Gorušica jeste jedan od najpikantnijih, a istodobno i najmilijih umokâ za stalone.

I biela i crna gorušica oboje su dobre, ali se većim dielom rabi biela ili bolje rečeno žuta gorušica.

Sjeme od gorušice ili se melje samo u brašno ili mu se za mlivenja dolieva dobro ukuhana masta ili vinske kvasine. Bolje je mlieti zrnje suho, pa brašno priredjivati.

Brašno od gorušice obično umjesi se prokuhanim vinskim mastom ili vinskom kvasinom, a da ne bude prem žestoka, brašnu od gorušice pomješa se brašna od žitarica, biva obično brašna od pšenice. Tečnost i miomiris gorušice ravna se raznim primjesama, kao: slatkom koricom, gvozdikom, sladorom, kuhinjskom soli, paprom i paprikom, ingverom, mažuranom, kapulom, lukom češnjakom itd. itd.

U trgovini poznate su osobito neke vrsti gorušice, pa ćemo mi opisati, kako se one priredjivaju.

Gumpoldskirchnerska gorušica: kuha se 30 litra vinskog masta, dok se izmasti, na polovicu, pa se raztopi u njemu 2 $^1/_2$ $k/_g$ sladora, pa se sve prociedi kroz sito na koje se postavi 2 do 3 komada izstrugane žile od krena. Svemu ovomu se još primješa u sitni prah smrvljeno: 10 grama kordamome, 10 $g/$ gvozdike, 30 $g/$ slatke korice, 30 $g/$ ingvera, i 2·8 $k/_g$ brašna od crne gorušice iz kojeg je izvadjeno ulje, te 5·2 $k/_g$ brašna od biele gorušice iz kojeg je izvadjeno ulje. Sve se ovo dobro izmješa u posudi ili mlinici za gorušicu i posao je gotov.

*Moutarde des Jesuites.* Uzme se 1 $^1/_2$ litar vrele kvasine, 12 srdjela i 280 komada kapara, te se sve dobro izmješa i izmrvi, a onda se primješa 560 $g/$ brašna od gorušice. Ne uzme se ni samo biela, ni samo crna gorušica, nego 160 $g/$ crne a 400 biele, a od brašna toli od jedne, koli od druge, mora da je prije izvadjeno ulje.

*Francuska gorušica.* Uzme se 100 $g/$ brašna (iztiskana) od biele gorušice, 400 $g/$ crne gorušice, 30 do 40 kuhinjske soli, 30 grama maslinovog ulja, 1 litar dobre kvasine, po 20 $g/$ papra i ingvera u prahu, 40 $g/$ izvadka od kvasine, 26 litra masta, koji je bio ukuhan na polovicu, 1 $^1/_4$ $k/_g$ sladora, 15 grama slatke korice, koru od friška lemuna, 1·1 $k/_g$ brašna (iztiskana) od smedje gorušice, te 2·2 $k/_g$ brašna od biele gorušice.

*Stolna gorušica.* Uzme se 65 $g/$ lavorikova lišća, 5 $g/$ slatke korice, 2 $g/$ kardamoma, 10 $g/$ gvozdike, $^1/_2$ $k/_g$ sladora, $^3/_4$ litra vinske kvasine, 80 $g/$ brašna (iztiskana) od crne gorušice i $^1/_4$ $k/_g$ brašna od biele gorušice. Sve se skupa izmješa i dobro umjesi.

## O šušenju krušaka.

Ima godina, da kruške rode, da neznaš što ćeš s njima. Sve je težko prodati, a boli opet pokrmiti ih. Sve kruške nisu opet za sušenje, jer ima vrstih koje kada se posuše nisu za ništa.

Čim kruška sadrži manje vode, tim je ona prikladnija za sušenje. Kruške za sušenje valja oluštiti, a onda se suše ili u jednome komadu ili se izrežu na dva ili na 4 komada.

Kad se suše ciele kruoke, onda ostane u njima sredica i pećke, dočim kada se razplate, onda se sredica izvadi.

I sušenje ide brže od ruke, ako se kruške izsječkaju. Ciele kruške posuše u 6 do 7 satih vremena, a razplaćene i izsječkane u 2 do 3 sata vremena.

Toli za luštenje, koli za sjećkanje krušaka i odstranjivanje sredicâ imade osobitih sprava, koje vrlo dobro i brzo rade.



**Slika 3,** *Dealcova tezulja van porabe.*

Posve zdrele i meke kruške nisu za sječkanje, jer u njih nenalazi nož odporišta, pa se sgnječe. Dok se izsječkaju i olušte kruške valja ih osumpiriti, sumporitom kiselinom, da ne posure ili pocrne. Na nekim mjestim puste paru na sječke od krušaka prije nego li ih posuše, a na taj način posušene sječke ostanu biele i liepe.

Koliko god valja paziti na sve što smo naveli, isto toliko valja paziti, da se redovito suše. U sušari nesmje da vlada prevelika toplina. Toplina ravna se po toplomjeru. Na nekim mjestim, prije nego li se kruške posve posuše pospu ih sladorom. Usljed topline raztopi se slador, pa je takove kruške obvijene kožicom od sladora puno ljepše viditi.

Na nekim mjestim umoče kruške kad su na polovicu pečene u gustu sladoraču, pa ih onda opet suše. Ovo su tako zvane osladjene ili kondirane kruške, koje su od mnogih veoma obljubljene.

## Vino od žestoko osumporena masta.

Mast se sumpori radi toga da se nešto zakasni glavnim vrienjem, a zadnjih par godina, odkad se je mildew pojavio, radi toga da se nekud paralizira štetno djelovanje gnjileža koje prouzrokuje mildew na zrnju.

Usljed žestokog sumporenja sakupi se u mastu puno sumporite kiseline u raztopljenom stanju.

Ako se ovakav žestoko osumporeni mast prepusti sam sebi, on počme malo po malo vrieti, a brzo i burno uzvrije, ako se izloži uplivu zraka.

U doticaju sa zrakom upija sumporita kiselina kisik od zraka i pretvara se malo po malo u sumpornu kiselinu, koja ne prieči niti obustavlja vrienje, kako što sumporita kiselina.

Sumporova kiselina djeluje, ali drugovačije, ona razstavlja jedan dio raztopljenog striša. Usljed toga ostane slobodna vinska kiselina striša, jer se sumporova kiselina spoji sa kalijom striša, te postane kalijev solfat, koji ostane raztopljen u vinu.

Slobodna vinska kiselina je veoma ljuta ili kisela teka, te će usljed toga biti veoma ljuto ili kiselo jedno vino, koje je bilo žestoko osumporeno. Kalijev sulfat za sebe, ako dodje u većoj mjeri u tielu djeluje štetno po zdravlje.

Radi navedenih razloga nesmje se žestoko osumporiti mast, nego kad potiče od grožđja, koje je puno bolovalo od mildewa, ali nipošto onda, kada ocide zatim da se zakasni glavnim vrienjem.

Mast u kojem je već nastupilo vrienje, valja veoma žestoko osumporiti, ako ćemo da se vrienje obustavi, dočim da ne nastupi vrienje u mastu, dosti ga je slabo osumporiti odmah kada ga se je izgnječilo. **L.**

## Utamanjivanje poljskih puževa.

Gdje se poljski puževi pojave u velikom broju, pravi su bič Božji, jer sve unište. A opet kad se u velikom broju na prostranim poljim pojave, nije im lako stati na kraj. Kao najbolji liek proti poljskim puževim, pokazalo se je posipanje zemlje živim vapnom u prahu; ali je izkustvo dokazalo, da od vapna pogine samo oni puževi, koje vapno izravno pogodi. Valja se s toga ravnati pri posipanju vapnom tako, de se ono pospe baš u ono doba, kad će najviše puževa izravno pogoditi.

Posipanje živoga vapna valja obaviti za tiha vremena, rano puno prija zore, jer puževi pasu po tami, a dok se pomoli sunce oni se povuku natrag u svoje luknje.

Vapno, kojim se posiplje valja da je sitni prah, te ga valja razsipavati uvjek s one strane, odklen vjetar puše, da ga i vjetar bolje raznaša, a razsiplje ga se isto onako, kako što se siju žitarice, radje nešto gušće, jer ga se onda više priljepi na puževe, te im izpije balu i razjede kožu, usljed česa izgube životnu snagu i poskapaju.

Praha od živoga vapna se jeftino kupuje, ali ako ga nema, onda se metne komada u jedan koš, te uroni u vodu i odmah izvadi, što je dostatno e da se vapno razpade u prah, a ostane još jedivo.

Tko razsiplje živo vapno valja da radi oprezno, te da drži spugu na usta i pod nos e da mu živo vapno ne prodre do sluznicâ, te da ih ne razjede.

## Soli za čuvanje.

U ljetno doba, mnogo jestivo, kao meso, mlieko itd. posve se pokvari. Meso i ako se ne izkvari, nije svježe, posuši se i pocrni.

Od davnine su se ljudi starali da bi iznašli sredstvo, kojim bi jestiva u ljetno doba mogli za duže vremena čuvati, te su neki donekle u tom bili uspjeli, ali su svoje izkustvo držali tajnom. Znanost, koja nosi svudi svjetlost i ne čuva tajna, iznašla je više sredstava, kojimi se mogu jestiva čuvati od pokvarenja.

Danas se u obće rabe za čuvanje jestiva dvie soli. Tako zvana jednostavna sol za čuvanje jestiva, i trostruka sol za cuvanje jestiva.

Toli jedna, koli druga izvrstna su sredstva za čuvanje jestiva ... su djelovanja, a nesamo da čuvaju meso izvrstno, ali nedopuštaju da postane žilavo. Za čuvanje kobasica, kulenica i divenica, ove soli su izvrstno sredstvo, jer im uzčuvaju podpunoma svježost i tečnost.

Za čuvanje mesa, kobasica, divenica itd. rabi se jednostavna sol za čuvanje, jer je mnogo jeftinija, dočim za čuvanje mlieka, masla, povrća, ribe i skupe divljači rabi se trostruka sol. Ova je nešto skuplja, ali je zato čistija i djelatnija.

## SVAŠTICE.

**Liek proti prolievu teladi.** Poznato je da je proliev obična bolest telića, te da ih mnogo usljed prolieva zaglavi. Kad tele oboli od prolieva valja ga zalieti su pô litre čaja od cvieća od ravana (camomilla), kojemu se dade 1 gram salicilne kiseline i 1 $g/$ treslovine (tannina). Ako ovaj liek za sat vremena ne djeluje uspješno, onda se opetuje, samo što se čaju od ravana dodadu 2 $g/$ salicilne kiseline i 2 $g/$ treslovine. Istodobno nedopušta se da tele sisa za jedan dan vremena, a i sliedećih dana pušta ga se da manje sisa. Kravi se pak svakoga dana primješava u hrani 2 $g/$ salicilne kiseline. Ako se

je bolest zanemarila, što se pozna po tom, što se kod telića pojave žestoke boli u crievih, i što mu je tielo studeno, onda valja gornjem čaju dolieti 10 kapljica tinkture od driemka (opium), pa ga zamotati u topli biljac, i odieliti ga od druge teladi, da se ne okuže.

**Gnoj za ruže.** Izvrstan gnoj za ruže jeste ukropina od čadje, koja se vadi iz dimnjaka, samo što čadja valja da je postala od gorenja drva. Čadja metne se u jedan badanj, pa se popari vrelom vodom, te dobro izmješa. Kada se ohladi, onda se tom vodom zalievaju ruže. — Izkustvo je dokazalo, da nakon malo vremena lišće od ruža pa da su i starije biva sve tamnije boje, te da one počmu bujno tjerati i obilne cvasti. Još se je dapače opazilo, da takove ruže ne trpe od uših (aphis), te da ih i druga neman ne napada.

**Bol uha zatrne,** ako se u uho uvadja vodena para. U tu svrhu metne se kuhati voda su nešto lišća od slieza, pa kad počme vrieti poklopi se običnim lievkom tako, da para prolazi kroz lievak, čiji se kraj metne na uho da para ide u uho. Razumieva se, da valja oprezno postupati da se ne izpari uho.

**Sedam pravila, da uzčuvaš vid do starosti.** 1. Ako te za radnje bole oči, ili oko ti suzi ili krmelji, ili ako ti se blišti pred očima, ostavi odmah radnju, da ti oči odpočine. Nakon malo vremena, poprimi opet radju, ali dok i najmanje oćutiš u očima, napusti ju odmah. 2. Pazi da je dosti svjetlo, gdje radiš, te da ti svjetlo dolazi odozgor, ili sa lieve strane. 3. Ako si slaba vida ne čitaj nikada kada se voziš, bilo to kolim, u kočiji ili željeznicom. 4. Ako ležiš ne čitaj. 5. Ne čitaj, ako se oporavljaš od kakove bolesti. 6. Oči i vid ćeš čuvati, ako se budeš sočno i umjerno hranio, ako budeš primjereno radio, ako se budeš dovoljno šetao i zabavljao. 7. Spavaj dostatno, ali ne puno. Tko puno čita, valja da više spava, jer oči imadu veće potrebe da se odmore.

**Jednostavna stupica za mrave.** Ako se mravi razmnože po stanovim, to su onda najdosadniji stvor za gazdarice. Mravih se svaka gazdarica može posve lako riešiti, ako namaže jednu pliticu sa salom, pa ju postavi blizu mravišta. — Mravi su lakomi na salo, ali kad dodju do plitice priliepe se, te nemogu dalje. U malo se vremena napuni plitica, valja ju onda izprati, opet namazati salom i staviti kod mravinjaka.

## Tumačenje slikâ

**Deal-ova tezulja ili vaga za žitija.** — H. J. Deal je jedan od onih amerikanaca, koji je čitav svoj život posvetio da olakoti radju trgovcim u žitijam i brašnu. Na žitnom trgu u Indianopolisu on je svijuh iznenadio izložbom tih praktičnih sprava. Tu je bilo vidjeti povećala za iztraživanje brašna indikatora, brusova za mline od korunda, tezulja za iztraživanje žitija, malih pokusnih pećih za iztraživanje brašna, žitnica i hambara za čuvanje raznih vrstih žitija itd. itd. Naša slika 3 i 4 predočuje nam tezulju ili vagu za žitija, istog izumitelja Deala. Od ovakove vage se je osjećala baš velika potreba, jer je velikih neprilika stajalo, što se nije moglo na brzu ruku i točno procieniti i pretražiti mala količoća brašna i žitija, te napram vriednosti, ustanoviti ciena. Dealova tezulja izpunila je tu prazninu. Ona je gradjena od mjedi, a tako praktično, da se na njoj posve točno može izmjeriti četvrt i dva četvrta. Posuda u kojoj stoji brašno ili pšenica objesi se na prednji kraj poluge, gdje imade zato stalna kvaka. Naša slika 3 predočuje nam Dealovu tezulju van porabe, a slika 4, kada je u radnji ili porabi.

## Gospodarske Viesti.

Ovaj broj je zakasnio, jer su svi slagari bolovali od ruske hunjavice (influenza).

* * *

Svak se čudi izvanredno liepom i blagom vremenu, kojim nas je ljetos zima obdarila. — Ni najstariji ljudi se nespominju liepšeg i toplijeg Božića i mekših vodokršta, pa gataju svašta.

* * *

Tuže nam se iz raznih strana da se je na mnogim mjestim baš nemilosrdno rubao narod rad poreza. Porez valja plaćati, ali gdje je slučaj da narod nemože platiti, jer nije prodalo ljetine, tu bi se imalo postupati blaže, te narod pričekati, ili ga podučiti, što da učini da mu bez velikih trošakâ bude odgodjena izplata dok prodade ljetinu. Kad slične neprilike nastanu u drugim zemljam, odgode izplatu poreza.

* * *

Iz mnogih strana Splitskog, Šibenskog i Zadarskog kotara, tuže nam se da nema kupaca za vino.

* * *

Kažu nam da neki taljanac traži u pokrajini sgodno zemljište, da uredi veliko gojilište voćnih i šumskih stabala, te uresnoga grmlja i drveća.

* * *

Iz Zagrebačke okolice prodalo se je i izvezlo mnogo vina u Kranjsku. Ciena je vinu bila 5 do 6 forinta za staro viedro.

* * *

Prošloga mjeseca izvedeno je preko Rieke i Trsta, 20,9000 kvintala suhih šljiva, a od 1 listopada do konca prosinca 1889 izvedeno je svega 104,000 kvintala.

* * *

Na ugarskim poštarskim štedionicam uveden je 1 siečnja t. g. *cheque* i *clearing* promet.

* * *

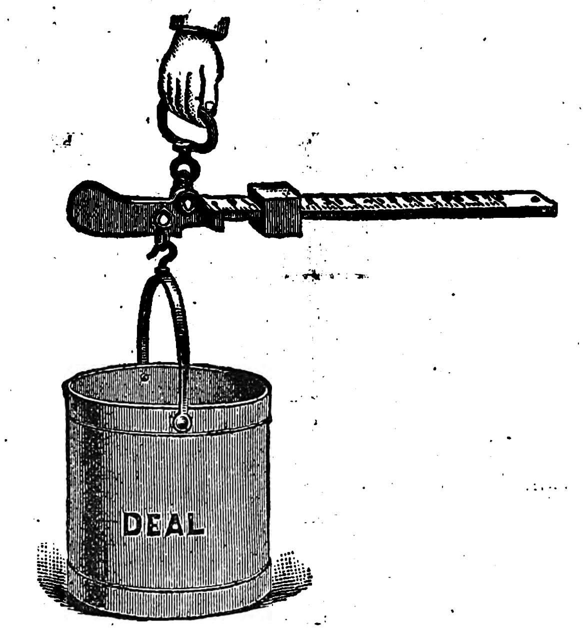
Odslen unapred i u Cis i u Translajtaniji moći će se željezničke vozne karte kupovati kod stanovitih poštarsko-brzojavnih ureda na to ovlašćenih.

* * *

Pri lanjskom šumarskom državnom izpitu od devetnaest prijavljenih kandidata položilo ih je izpit samo dvanaestorica.

* * *

Opravljajući odbor šumarskog družtva izabrao je poslovodje i izvjestitelje za buduću glavnu skupštinu družtva, koja će se obdržavati t. g. u Banovini. Za poslovodje izabrani su gg.




**Slika 4.** *Dealova tezulja za radje.*

nadšumari V. Benak i T. Basara, a za izvjestitelja V. Benak, a za nuizvjestitelja M. pl. Striga.

* * *

Srpsko poljoprivredno društvo odlučilo je ustanoviti pučku poljodjelsku knjižicu, te je već razpisalo natječaj za sliedeće pouke: 1. O upotrebi pratača i razgrtača pri gojitbi kukuruza (natj. do konca ožujka 1890). 2. Gojenje bilja za hranu stoke (do 1 svibnja 1890). 3. O jamatvi i pravljenju vina, sa uputom u nabavljanju i rukovanju sprava (do 1 lipnja 1890). 4. O preradu mlieka (do 1 studenoga t. g.) 5. O udruživanju za proizvadjanje i nabavu sprava, stoke i drugih poljodjelskih potreba Pouke mora da budu napisane na pučku, za odnošaje u srpskoj kraljevini, da budu providjene sa što moguće više slika i praktičnih naputaka. Svaki tiskani tabak nagraditi će se su 100 dinara.

* * *

Iz Britanskih Indija, u razdobju od travnja do rujna 1889 izvedeno je 3,764,409 hvintala pšenice, napram 5,519,026 kvintala u istom razdobju godine 1888. Izvoz se je umanjio radi velike konkurencije, koju pravi ruska pšenica svim drugim pšenicam.

* * *

Dolnjo austrijanski zemaljski odbor zaključilo je, da kroz tri prva mjeseca t. g. 1890, putujući učitelj vinarstva i vinogradarstva J. Jablanozy drži u 22 mjesta prva predavanja o navrćanju amerikanskih loza.

* * *

Kako uredovna statistika dokazuje, koncem godine 1880 bilo je u Italiji što zarazeno što uništeno od filoksere 34 604·86 hektara vinograda. Najjače je okužena pokrajina Sirakuza. U godini 1889 pojavila se je filoksera na 209 novih mjesta, te je zarazila novih 16,000 hektara vinograda.

* * *

Salzburgski sabor glasovao je zakon, kojim se zabranjuje kopanje žila od vladisavke, ako nisu barem trogodišnje. Tko prekorači ovaj zakon podpada globi od 5 do 50 forinta.

* * *

Ugarske trgovačke komore napravile su predlog, da se unapred za veliku trgovinu prodaje po težini, a ne po objemu.

* * *

Neki njemački vinari obratili su se na vladu, da se zakonom proglasi, da je Petiotisananje, Chaptalisanje i Gallisiranje vina, samo postupak, kojim so popravlja vino, pa da se takova vina imadu smatrati kao naravna.

* * *

Prvih devet mjesecih godine 1889 izvezlo se je iz Kalifornije 6,185,450 gallona vina u vriednosti od 2,528,313 dollara.

* * *

U Anatoliji svilarstvo napreduje u velike, izim domaćeg sjemena, uvedeno je lani 5000 kutijica inozemskoga sjemena.

* * *

Wardle predsjednik družtva „Silk association of Great Britain and Ireland“ u zadnjoj sjednici dokazao je da se svake godine uvadja u Inglešku do 10 miljuna šterlinga svile, a to više od trećine u Francusku, te ih je poticao na gojitbu svilacâ.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

### A. Odgovori.

*106. Škrob nam je kupovati, a imamo dosti žitarica, koje se težko i ciene prodaju. — Molim vas, kako se priredjuje škrob iz pšenice?*

*I. Ž. u S. (Hrvatska).*

Našijem je domaćicama od davnijeh davnina poznat sliedeći način priredjivanja škroba iz pšenice za domaću porabu. Za priredjivanje škroba izaberu pšenicu oblu, debela i mekа zrna koja sadrži najveću količoću škroba. — Pšenicu postave u kakvu posudu, da se moči u vodi dotle, dok zrnje nabubri i nabrekne tako, da se može gnječiti medju prstima. Kad je zrnje tako nabreklo, saspu ga u platnenu vrećicu nad kakvom plitkom posudom i gnječe ga u zavezanoj vrećici dodavajuć vode sve dok ona ispere iz tijesta vaskolik škrob, a to biva kad izažeta voda stane iz vrećice da se ciedi bistra. Odažetu metnu u bjelu vodu ostave da se taloži za jedan dva dana u toplu mjestu. Tako se vaskolik škrob utaloži, a voda se nad njim ukiseli. Kiselu vodu pomnjom odliju a doliju na škrob malo čiste vode u kojoj ga pomješaju i ostave tako dok se opet ukiseli voda. Tad vodu odstrane a doljevaju novu čistu, sve dokle voda nebiva kisela. Kad odliju zadnju čistu i nekiselu vodu, stave škrob sušiti a istodobno i bieliti na sunce pod gustom bielom koprenom, da se očuva od prašine. — Osušen škrob raspuca i lako se odljepljuje od dna posude iz kojega pokupe i spreme zamotavši ga u hartiju do potrebe.

Taj domaći postupak osnovom je i za priredjivanje pšeničnog škroba u veliko. Tu samo opstoje dva načina: škrob se vadi *po staru, vrenjem*, ili *po novu, bez vrenja.*

*Vrenjem* se pak može vaditi škrob ili iz nesamlivene pšenice ili iz samlivene.

Da se izvadi škrob iz nesamlivene pšenice, uspe se u naročite plitke badnjeve, da se moči u vodi i umekša kako sam na više spomenuo. Nabreknuta pšenica uspe se u konopljane vreće i gnječi se u u plitkim badnjevim gazeći ju nogama i poljevajuć ju vodom, ili pritiskajuć ju u vrećama medju naročitijem valjcima. U ostalom se postupa kao što čine i naše domaćice u manjoj mjeri.

Kad se upotrebljuje brašno ili samlivena pšenica onda se to brašno zamjesi *kiselom vodom*, (t. j. onom koja je odlivena bila iz već

napravljena škroba, ili se pravi dodatkom sumporne kiseline u razmjeru od 2 kapljice sump. kis. na 10 dekgr. vode) tako da napravi orjetku kašicu, i ostavi se tako da u sebi vre u badnjevima. Kad se kapljevina ukaže pri površini dosta bistra, onda se kaša može izpirati s vodom u konopljanijem vrećama, a može se najzad odažeta voda i procjediti na gusta sita. Tvari što ostanu u vrećama, nakon odalečenja škroba ispiranjem, služe kao hrana za domaću životinju.

Način vadjenja škroba *po novu* ili *bez vrenja* izumio je E. Martin. Po njegovu sustavu umjesi se brašno 100 čéšti sa 40 vode. Tiesto se ostavi nekoliko u sebi dok se svud jednako napoji vode, pa se onda ispira. To biva na situ od kovinske žice koje je nategnuto na ušću badnja napunjena vodom. Nad istom stoji kao zalivač s kojijem se škropi tijesto dok izlazi iz njega mutna bijela otoka. Tad se pusti utaložiti škrob, odaleči se voda, doda se malo čiste vode i prenese se kapljevina u toplu prostoriju, da u sebi uzavre. Tad se opet odaleči kisela voda i postupa se kao i po drugijem naredjenijem načinima.

U Korčuli, o Božiću 1889 godine.

**F. Radić.**

1. *Molim vas obznanite, da li se odpadcim od kamena ugljena, koji se gori na željeznicam, može pognjojiti trsje?*

*F. M. u S. (Istra).*

Odpadci od kamenog ugljena, odnosno lug od kamenog ugljena pomješan sa kojim komadčićem ugljena, nesadrže u sebi nikakove hrane za bilje, te s toga nebi ništa koristovalo pognjojiti trsje rečenim odpadcim. Odpadci od kamenog ugljena mogu se upotrebiti kao gnjojivo samo za težke gnjilaste zemlje, a djeluju kao gnojivo samo za koliko rahlu zemlju.

2. *U kojem je mjesecu najbolje obrezati trsje?*

*F. M. u S. (Istra).*

Ne može se označiti koji je mjesec najprikladniji za rezitbu, jer to zavisi od mjestnih odnošaja i vladajućih vremena. Loza može se rezati odkad prestane kolanje sokova, pa dok sokovi opet udare, biva od konca studenoga do konce ožujka. Prosinac i veljača su dva najbolja mjeseca za rezanje loze, samo ako vrieme dopušta, da se može rezati. U siečnju se računa da je prem studeno, a ožujku u južnim predjelim i poldnevnim položajim počima kolanje sokova, pa se loza po rezitbi debelo izplače. U sjevernijim predjelim reže se i u travnju, pa čak i u svibnju, ako se rad zla vremena neda rezati u veljači i u ožujku. Za naše odnošaje najbolja je rana rezitba, te bi svaki vinogradar morao nastojati da mu vinogradi budu obrezani do početka ožujka, ili najkašnje do 15 ožujka.

3. *Koja je smjesa najbolja za škropljenje protiva mildewu, i kad je najbolje škropiti?*

*F. M. u S. (Istra).*

Protiva mildewu je bez dvojbe najbolja raztopina od 2 $^{k}/_{g}$ modre galice (modroga kamena) i 2 $^{k}/_{g}$ zagašenog vapna u 100 litara vode. Ova se smjesa obće rabi. Rabi se u više navrataka: prvi put rano u proljeće, kada su mladice koliko pedalj ali malo veće od pedlja, drugi put škropi se za cvatnje ili malo prije cvatnje, a treći put oko Ivan dana, radje koji dan prije nego kašnje. Ako u drugoj polovici kolovoza nastanu kišna vremena, onda valja opet škropiti. Kad se škropi valja škropiti sve djelove loze, a valja osobito paziti da se poškropi lice svakoga lista.

4. *Što je uzrok, da je slatko žuto vino postalo kao ulje, te da je izgubilo svoju slatkost? Imali sredstvo, da se to i unapried ne pojavlja?*

*A. B. u P. (Pag).*

Kad se nevidi malo izkvarenog vina nemože se dati konkretan odgovor. Sva je prilika, da je vaše vino oboljelo od tezljivosti (*bacteriasis*), jer su toj bolesti podvržena sva mlada žuta vina, koja nisu podpunoma prevrila. Uzrok bolesti leži pu svoj prilici u maloj pomnji i čistoći, koja se posvećuje vinu, kada ga se pravi. Nekoliko nagnjilih zrna, nečisti tiskovi (turnji) i nečisto posudje, obično su uzrokom da vino postane tezljivo. Ljeći se na razne načine. U nekim slučajevim pomaže dodati vinu 20 do 30 grama treslovine po hektolitru, u drugim pasteurizovanje ili dodavanje kvasca da vino po novo prevrije, ako sadrži sladora. Najviše pomaže sunčana toplina, u koju svrhu metne se sud sa tezljivim vinom izpod kakovog zida u poldnevom položaju, da ga sunce grije, pa u 6 do 10 dana vino sasvim ozdravi. — O liečenju tezlivosti čita se obširnije u knjizi „Mane i bolesti vina i kako se lieče“, koja se za 30 novč. kupuje kod naše uprave.

5. *Molim vas kako se priredjivaju butine, da ostanu crvenkaste i sočne? Kako se najbolje suše?*

*I. H. u T. (Bosna).*

Sočnost butine zavisi od dobrote mesa (krmetine) i od toga kako se soli. Crvenkastu boju zadobije meso od butina, ako se soli, kojom se soli primješa nešto malo salitrovine. — Butine se najbolje suše na dimu od drva. Kad su posoljene, onda se zamjesi pepela, pa se zamaže blatom od pepela za prst debljine, te ovjese u dimjaku ili u kadionici da se suše.

6. *Imali na hrvatskom jeziku knjiga, koja se bavi šumarskom zoologijom?*

*I. H. u F. (Bosna).*

Nije nam poznato dali imade na hrvatskom jeziku knjiga, koja se izključivo bavi šumarskom zoologijom. Ali pošto se na kr. šumarskom zavodu predaje i šumarska zoologija, sva je prilika, da imade i knjiga. Obratite se uredništvu „Šumarskoga Lista“ u Zagrebu, ono je bez dvojbe u stanju da vas o stvari točno obavjesti. Može te se obratiti i u Križevac na prof. V. Kiseljaka ili na uredništvo „Viestnika za gospodarstvo i šumarstvo“.

B. **Nova pitanja.**

7. *Ključeci, kojim imadem da zasadim vinograd, bili bilo dobro namočiti u 2 % raztopinu modre galice? Imali koja druga bolja raztopina il da gorirečenoj još štogod dodadem?*

*(V. D. u D. (Kaštela).*

8. *U veljači ili ožujku namjeravam obrezati vinograd, pa tom prigodom svaku pojedinu lozu (ali svu) namazati ruztopinom od 8 $^{k}/_{g}$ modre galice i 8 $^{k}/_{g}$ vapna u 100 litara vode. Hoćeli mazanje gornjom smjesom nahuditi pupu, matrakam ili panjevim? Jesu li gori navedene smjese dostatne i razmjerne?*

*V. D. u S. (Kaštela).*

9. *U koju se svrhu može uporabljati vrbova kora, koja se olušti sa pruća za pletenje?*

*I. V. u K. (Hrvatska).*

10. *Neki nas trgovci nagovaraju da gojimo po gajevim drvo pomoću čijeg ugljena pravi se prah. Molim vas, koje je to drvo i kako se goji?*

*L. H. u B. (Bosne).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Burić m. — Nar. Sloga - Orebić — Turković M. — Carević A. — Narod. srp. Čitaonica - Korenica — Turković V. — Friedl H. — Monti d.r L. — Morović T. — Vitezić D.r D. — Beruta J. — Canjuga F. — Matejčić F. — Posilović D.r J. pr. bis. — Sriča N. — Trg. Obrt. Komora Zagrebačka — Zrinšćak N. — Duboković D. V. — Fučkan T. — Burgstaller G. — Gučić M. — Hribar J. ml. — Majhofer S. — Dukić A. — Jerinić D. M. — Osman M. — Štambuk Franjika — Božić B. — Čikeš D. J. — Vranyczany pl. C. — Bogdan B. — Miloslavić A. — Općina - Opuzen — Pajalić N. — Stucin I. — Nar. Čitaonica Zadar — Kulišić J. — Nisiteo V. — Orlandini D. V. —

*Podmirili su predbrojbu za 1. polug. 1890.*

P. n. čč. gg. Marušić J. — Hrv. Obrtn. zadruga u Senju — Pahović E. — Slavjanski Napredak - Split — Ivković S. — Zorac S.

*Sravnali su zaostatke do konca god. 1889.*

P. n. čč. gg. Matešan I. — Ostojić M. — Vrčić M. — Grubišić I. — Jaić G. — Obradović T. — Čitaonica - Kraljevica — Radoničić T. pr. bis. — Boman Š. — Čukli J. — Horvat G. — Zlendić L.

— Č. g. Ružić G. — Ova dva forinta podmiruju predbrojbu do konca kolovoza t. g., a ne do konca godine, kako ste pogrješno javili. Odlični pozdrav!

— Č. g. Nemanić J. — I vi ste pogriešno javili; ovom naputicom sravnali ste do konca lipnja 1889, a ne do 31 prosinca.

— Č. g. Božić B. — I vaše nije za 1889, koju ste već bili podmirili, nego za 1890.

— Č. g. Ilić G. — Primili smo. Srčana vam hvala i srčani odzdrav!

— Sl. Sveuč. Biblioteka - Zagreb. — Kazalo za god. 1889, biti ćete primili prvim brojem 1890.

— Č. g. Orlandini D. V. — Broj 1 lanj. god. poslali smo vam.

— Č. g. Mikec S. — I vami brojeve 1, 2. 3 i 10.

— Č. g. Majhofer S. — Poslali smo vam cieli tečaj god. 1888.

— Č. g. Matina D.r M. — Primili smo za knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća“, i poslali smo vam broj 1 t. g.

— Č. g. Bakija S. — Na pripunu podmiru, izvolite nam poslati još for. 1 20.

— Č. g. Dukić A. — Možemo vam preporučiti: „*Le Progrès Agricole et Viticole*“, koji izlazi u Montpellier (Rue Albisson N. 1). Ciena mu je 14 franaka na godinu. Zatim „*Journal d' Agriculture pratique*“ u Parizu. Ciena je 20 franaka na godinu.

— Č. g. Zorac S. — S dostavljenom nam svotom podmirili ste predbrojbu do konca lipnja 1890. Da podmirite do konca godine, izvolite nam još poslati 1:50 forint.

— Č. g. Baranović J. — Broj 1 od 1888 god. i one ostale poslali smo.

— Č. g. Fučkan T. — Hvala vam na savjetu. Gledat ćemo da se sporazumimo tiskarom, te da ga uporabimo za budućeg tiskanja. Srdačno odzdravljamo!

— Č. g. Čikeš J. — Broj 13 od 1. god. poslali smo vam na novo.

— Sl. Gospodarska Podružnica - Vel. Kopanica — Brojeve 2, 9. 13 i 20 od 1. g. poslali smo vam na novo!



Brzotiskom „Narodnoga Lista“.

U ZADRU 1890.

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 3

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

**ZADAR, 1 Veljače 1890.** **Ciena je listu 3 fiorina na godinu.** **ŠIBENIK, 1 Veljače 1890.**

## Zle posljedice zakona o kotlarini.

Imali smo prilike vidjeti kušnje od 160 muštra rakije i vinovičnih pića kupljenih u rakijašnicama raznih mjesta pokrajine. Te muštre kupljene su na malo, onako, kako se puku (narodu) prodavaju. Od 160 muštra samo ih je 12 bilo prava rakija dropulja, 18 muštra bila je dropulja pomješana vinovicom i vodom, a 130 muštra bio je špirit pomješan vodom.

Dalje su te kušnje dokazale, da špirit, koji se je prodavao za rakiju poticao većim dielom od žitarica, i to ponajviše od raži i od kukuruza, onda od krompira, tikavâ (buča) itd., a da nije bio posve čist, nego da je neugodan vonj smrdljivih ulja, bio zatučen koromačem, kuminom, borovicom ili drugim mirodijam.

Francuska akademija je prije tri godine dokazala, da od svih vrstih alkohola, nije štetan po zdravlje jedino i samo alkohol, koji se pravi iz vina i dropa, a sve druge vrsti da su više ili manje otrovne, te da su tim otrovnije, čim su manje čiste, odnosno čim sadrže više smrdljivih ulja. Od svih štetnih vrstih alkohola, opet je najštetniji onaj, koji se pravi od raži i krompira, jer svaki onaj, koji pije rakije od raži ili krumpira, ili pohmanita, ili dobije bolest srdca ili paralizis pojedinih ustroja, a i cielog tiela.

Od rakije, koja se danas prodare, 99 po sto je rakija od raži i krompira. Koje će poposljedice biti od toga, to može svak suditi....

Vas taj alkohol od raži i krompira, dolazi kod nas iz Magjarske, gdje ima obil krumpira i raži, koje nemogu drugčije unovčiti, pa u tvornicam izradjivaju alkohol, kojim truju sviet.

Kako je došlo do toga, da se kod nas danas pije izključivo ta otrovna rakija od raži i krumpira, kad se je prije kod nas pila samo rakija od dropa, te šljivovica i višnjavica?!

Evo kako. Zakonom o kotlarini oporezovani su preveć visoko prosti kotlovi; neplaća se kotlarina napram stvari, koju se peče, niti napram njenoj alkoholičnoj snagi, nego napram sadržini kotla za 24 sata radnje.

Tim je dadem udarac prostim i malim kotlovim napram tvornicam u koji rade velike savršene sprave, te je pogodovana radja onih proizvoda, kako što je krumpir i žitarice, koje sadrže puno škroba, te vrienjem dadu puno alkohola, napram dropu od masta, šljivovici i višnjavici koje sadrže samo malo alkohola.

Trajanje kuhanja ne stoji u izpravnom razmjeru sa alkoholičnom snagom onoga što se kuha, pa dok onaj koji kuha drop od grožđja recimo u četiri sata radje ne izpeče nego 20 litara rakije od 35° ili 40°; onaj koji peče raž ili krumpir izpeče u 4 sata radnje 40 do 60 litara rakije od 50° do 65°. Ovaj ne razmjer uzrok je, da ljudi neće da peču drop, ni višnju, ni šljivu, jer oni dobivaju slab distilat, kojeg pak nemogu da prodadu ni da daruju.

Pitati će se, zašto se nemože prodati rakija, koja je proizvedena na kući, kada ona nije obterećena ni potrošarinom ni troškovim prenosa, kako što je rakija, koja dolazi iz Magjarske?

U ovom pitanju igra ciena i snaga glavnu ulogu.

Magjari prodavaju špirit od raži i krumpira, po 50 do 60 forinta hektolitar, a u snazi od 95° u postotcih. Dočim nijedan naš proizvoditelj nemože dati rakiju izpod 25 forinta hektolitar, a ona ima do 36° do 45° u postotcih. Onaj koji kupuje rakiju nemože da ju prodaje izpod 40°, jer ja onda preslaba, te ju neće da piju, on ju dakle nemože razvodnit, dočim da jedan hektolitar špirita od 94° u postotcih razvodni na 40° u postotcih valja da ulije 135½ litara vode, tim on su 50 ili 60 forintih ima 2 hektolitara i 40 litara rakije od 40°, kojim novcem težko da može imati 2 hektolitra dobre dropulje od 49°.

Kako se vidi interes igra glavnu ulogu, pa rad interesa truje se narod bezobzirce. Pošto naš narod i ako neuk znade, da špirit, kojeg prodavaju za rakiju truje njegovo zdravlje, on ga ne rado pije, ali se težaku hoće kapljica rakije osoboti zimi, i u zagorskim predjelim, pa mu oni i špirit tako predoče, da se on često put prevari.

Zlim posljedicam špirita moglo bi se stati na kraj:

*a)* Ako bi se svakog prodavaoca zakonom prisililo, da na staklenici čisto i bistro, te svakom čitlivo označi, koja je vrst rakije, koju prodaje;

*b)* ako se u rakijašnicam u kojimi se prodaje rakija od krumpira i raži, nebi dozgolila prodaja dropulje, šljivovice, višnjavice i obratno;

*c)* ako bi se svake godine po više put iznenadno uzelo muštre iz rakijašnica, pa te muštre potražile, te velikom globom pedipsali oni, koji prodavaju otrovne rakije za pravu dropulju ili višnjavicu ili šljivovicu. **B.**

## PODLISTAK.

## O vrienju masta.

(Nastavak vidi broj 2).

Izkušano je, da ako se toplina digne preko stanovite mjere, da onda vinske gljivice izgube svojstvo vrienja, t. j. da više nemogu da raztvoraju slador u ugljičnu kiselinu i alkohol. — Granica te topline je 40° C. Čim se postepeno diže toplina u mastu, tim je vrienje burnije. Pri toplini od 36° C. vrienje je najburnije, odnosno raztvara se najviše sladora, dočim ako malo poraste toplina, vrienje biva tihije; pri 38° C. već je posve slabo, a pri 40° C. prestane sasvim. Ako se je mast ugrijao do 40° C., te se je usljed toga obustavilo vrienje, pa ako se umjetno ili naravski umanji toplina masta recimo na 30° ili na 26° C. ili 35° C. mast neće opet vrieti, nego će ostati slatkasto a ovo nam je dokaz, da pri toplini u 40° C. izumiru vinske gljivice (fermenti).

Zašto vinski fermenti izumiru pri 40° C., nemože se točno kazati, ali sva je prilika, da na njih upliva alkohol, koji se je vrienjem napravio u mastu, jer je izkustvo dokazalo, da ako se ugrije do 40° C. tekućinu u kojoj ima alkohola, da odmah izumru fermenti.

Ako se grožđje od sunca ugrijano stavi da prevrije u velike badnje, ono tako naglo i burno uzavre, da je gotovo nevjerojatno.

Toplina digne se u takovu mastu mnogo put do 40° C., a to po svoj prilici i je uzrok zašto burno vrienje naglo prestane, te mast dalje ne vrije premda u njemu imade još neraztopljena sladora. Da taj mast podpuno prevrije, odnosno da se u njemu opet uvede vrienje, valja mu dodati vinske taložine, koja još sadrži puno živih vinskih gljivicâ.

O toplini koja vlada u mastu lako se je uvjeriti, ako se unj uroni toplomjer. Hoće se da je baš topla jesen, što inače nedko biva, e da se toplina digne preko 35° C. U takovu se slučaju može mast razhladiti ventilacijom ili prebacivanjem ili dodavanjem mrzle vode. Češće biva, osobito u zagorskim predjelim, da se u mastu obustavi vrienje usljed nizke topline. I ovaj slučaj valja prepriečiti, inače mast ne prevrije do proljeća. Kad je toplina nizka vrienje masta podupire se grijanjem zraka, ili samoga masta, i to postepeno dok se vas slador masta raztvori.

Kad je nizka topliua valja ju umjetno podignuti da mast podpuno prevrije i s razloga, što ako se mast izbistri bez da je podpuno prevrijo, onda je veoma težko uvesti u njemu opet vrienje, a takovo se vino posve lako prevrne, biva težljivo ili postane brsato.

Svaki vinar mora s toga da uloži sve sile, da mu vino brzo i podpuno prevrije, jer mora da svakome leži do toga, da što mguće brze dobije vino iz masta. Čim mast prije podpunoma prevrije, ne samo da se prištedi vremena i radnje, ali se vino može prije prodati; a na ovu okolnost nevalja zaboraviti osobito u onim mjestim, gdje se vino prodaje izpod dropa, ili dok se je izbistrilo.

Kolikogod ima upliva na vrienje masta toplina zraka, odnosno toplina masta, isto toliko imade upliva prostor u kojemu mast ima da prevrije.

Kod nas nisu konobe najbolje, a u veći dio njih težko je ravnati toplinu, jer su prizemne, sa više otvorâ, te vanjski zrak imade slobodna pristupa.

Vrionice za mast mora da su podzemne, jer se u takovim prostorijam toplina uzdrži najstalnija, a ventilacijom ili grijanjem, dade se napram potrebi urediti kako se hoće i želi.

Držati badnje za vrienje masta u dvorištu, kako što to mnogi običavaju, mora se odsuditi, jer u dvorištu ne samo da je mast izložen promjeni topline zraka, ali i velikom pristudu zraka, pa ne samo da se posve lako uzljuti, ali usljed velike promahe, gubi puno alkohola, koji se stvara za vrienja; da nespomenemo ovom prigodom i drugu činjenicu, da ako kiše krenu, da se onda mast vodni i izpira. *(Sliedi).*

## Prhutavica grožđja.

Kad se na resi odnosno na grozdu po cvatnji ne zametne zrno, nego ostane kostulja (ozubina) čista ili samo su nekoliko zrna na riedko položenih, onda narod kaže, da je *prhutavac*. Neke su loze ovoj mani više podložene, a druge manje. U nekim se godinam prhutavac jače pojavlja, a u drugim slabije.

Prhutovac nije drugo, nego odpadnuće plodnice, a uslied toga što plodnica odpadne ne može da se zametne zrno.

Zašto se pojavlja prhutavac?

Kod nekih vrstih grožđja niti prašnikâ su posve tanke, te ne imadu dosti snage da odbace kapicu. To se dogadja najčešće onda, kada staničevina kapice odeblja usljed trajna vlažna vremena. Ako pod konac i odbace kapicu, prašnici neimadu više dosti životne snage, nego vjese niz plodnicu, te nemože više da bude govora da bi pelud oplodio pestić, jer oplodjenje može da uzsliedi samo u onome slučaju, ako prašnici stoje izpravno, a njihove glave, u kojih je pelud lebde nad njuškom pestića, odnosno nad plodnicom.

Prhutavac može da nanese velike štete, osobito u onim vinogradim gdje se goji puno viške i druge lože, koja mu je podvržena, pa na lozam, koje radjaju štolnim grožđjem, a koje se goje ponajviše po odrenama.

Prhutavcu se može doskočiti prašenjem grožđja, odnosno umjetnim oplodjivanjem. Umjetno oplodjivanje grožđja izvadja se posve lako, pomoću mekog kista. U tu svrhu postupa se kako sliedi: Rečenim mekim kistom prodje se preko jednog grozda, koji je u punoj cvatnji, pa se istim kistom, ali bez da ga se otrese prodje se preko onoga kojeg se hoće da oplodi. Na dlake kista, kad se s njim prodje preko prvog grozda, ostane množija peluda, koji pelud pak ostane na njuške pestića onoga grozda, po kojem se drugi put prodje.

Naravski ova se radja može izvesti na nekoliko lozâ, ali tko ima prostranih vinograda težko da bi mogao dospjeti, da umjetno oplodi sve loze, koje su podvrgnute prhutavcu.

Moglo bi se prhutavac predusrieti time, da se uredi vlaga, ali se prhutavac ne pojavlja toliko usljed upliva vlage iz zemlje, koja prodire kroza žile, nego usljed izravnog djelovanja vlage, biva usljed kiše ili vlage zraka. **S. V.**

## O utamanjivanju ovčijeg krpelja (Melopagus ovinus).

Ovom neznatnom, ali vehoma štetonosnom krvoloku posve se malo pomnje posvećuje, premda on, ako se i malo brojnije pojavlja prouzrokuje gospodaru velike štete. Izim što je krpelj gadljiv od naravi, te što mori ovce sisanjem krvi, prouzrokuje im švrbež koji je mnogo put dosadniji od onog od šuge (svraba), uslijed česa se ovce tarů i češu po gomilam, drveću, samo da se krvoločna nametnika riese. A tim tarenjem i češanjem izgule i izkvare puno vune.

U novije su doba doduše gospodari uvidili, od kolike im je štete ako su ovce krpeljaste, pa su ih neki mazali pomasti od žive, da krpelje poubijaju. I svrhu su postizavali; ali ne podpuno, jer se pomašću od žive ne ubija leglo, kako što ni raznim prašcim, a kvari se vuna.

Sada se ubijaju krpelji na ovcama, a uz njih i svi drugi nametnici kupanjem ovaca u tekućinam na osobiti način priredjenim.

U vodi običavali su najpre raztopiti neki ingleski sapun, koji se je u glavno sastojao od sičana, pa jer je sičan otrovan napustilo se. je to sredstvo, a danas rabe se raztopine karbolne kiseline, koje su se pokazale manje štetne, a više djelatne.

Za ubijanje krpelja i druge gamadi, odnosno za priredjivanje vode u kojoj će se ovce okopati, odnosno kojom će se gamad ubiti dobivaju se u svim većim liekarnama osobiti preparati karbolne kiseline.

Najbolji čas za kupanje krpeljastih ovaca u svrhu, da se krpelji poubijaju, jeste 3 ili 4 nedjelje poklen su ovce bile ostrižene.

## Da konj bolje zvače.

Kod svih onih konja, koji lakomo ždere, opažava se u balegi mnogo cielih zrna zobi, koji su prošli kroz probavne ustroje bez da su bili probavljeni.

Od takove hrane nikakove koristi, po konja, jer ne daje snagu lakomo poždrana hrana, nego hrana probavljena, jer se samo od probavljene hrane pravi krv i snaga.

Zob probavi se samo onda, ako se u ustih primjerno izvače i oslini. Žvačenje zobi podupire se sječkam. Doduše konji su malena žeľudca, ali ipak tolikog, da im dražilo za laglje probavljanje dobro dolazi.

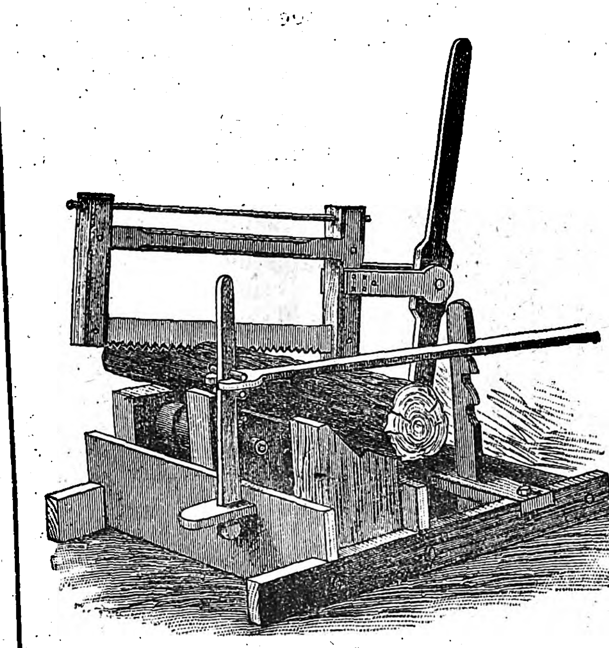
Dobro se dakle čini, da se zobi primješava siečke, nego je opet pitanje, kako se ima rezati ili sječkati slama, e da sječka bude baš od prave veličine.

Izkustvo je dokazalo, da je ona sječka najbolja, koja je duga uprav toliko, koliko je duga zob, kraća siečka liepi se o želudac i probavne ustroje, dočim je dulja slabije djelatna.

Sječka draži, i tim ne samo što sili da se zob bolje izvače, ali podupire izlučivanje slina, a time bolje probavljanje zobi. Sječka ne dopušta da konj hranu lakomo ždere i brzo guta, a na taj način prieči, da se konj preždere i i da oboli od želudca.

Slama i sječka nesmje se konju davati kao hrana, nego kao primjesa hrani, i da ju laglje, bolje i podpunije probavi.

Za slabih godina, kada se oskudieva hranom, može se od pilotina od mekoga drva, sa nešto soli, plievi i kvasca omjesiti i izpeći kruh kojeg konji vrlo rado jedu i koji je izvrstna hrana na dalekom putu. Kad konj mienja dlaku, valja ga obilnije hraniti, a ako ne radi valja ga izvesti na šetnju.



Slika 5. *Balwinova sprava za pilenje.*

## O njegovanju mladih voćnih stabalâ.

Njega mladih voćnih stabala počimlje u sjemenjaku. Alsaski voćari razsadjivaju sjemenjake na 15 do 20 $c/_m$ razmaka u dobroj priredjenoj zemlji dok se oni okite su dva lista, a pri toj radnji pokrate im žile.

Zemlju u kojoj su zasadjeni sjemenjaci valja neprestano rahliti i inače snažiti, te obilno zalievati. Ovakovim postupanjem od prolječa do kolovoza razviju se sjemenjaci baš dobro, i to na toliko da se u kolovozu mogu navrćati na oko.

Usljed dobrog njegovanja neki se sjemenjaci izpredu, te su tanki a visoki, a drugi su od naravi slabi; i jedne i druge valja uškopiti, pa za desetak dana odebljaju, da se mogu navrćati. Sliedećeg proljeća valja zarezati divljake do navrtaka, pa dok plemenike prirastu za 10 do 15 $c/_m$ valja ih privezati. U kolovozu i rujnu kad su plemenike već prilično jake postale, valja sasvim odrezati divljake.

U listopadu ili studenome izkopaju se sva stabalca, te ona stabalca jače razvijena i jačih plemenika razsade se u dobro priredjenoj zemlji na 50 do 70 $c/_m$ razmaka, dočim se kržljivija stabalca, kako što i one, kojima su slabo razvijene žile zasade opet gdje su i bili, samo što se zemlja nešto prekopa.

Buduće su godine plemenike 75 do 100 $c/_m$ duge, pa ih valja pokratiti na 20 $c/_m$. Sliedećih se godina njeguju, ko obično, biva da se pokraćivaju, da se uštipavaju, da se odstranjivaju izboji i postrane mladice, pa se ovakovim postupkom u četiri godine uzgoji deblo visoko do krošnje, te se stabalce može zasaditi na polje na stalno opredieljeno mu mjesto.

Ovim postupanjem, imade voćar sliedeće koristi:

1. Usljed razsadjivanja i njegovanja razvije stabalce jake i guste žile, pa dobro uspjeva u svakoj zemlji i na svakom mjestu.
2. Navrće se posve lako i skorom se svaki navrtak primi, jer su divljake još mlade i sočne.
3. Ovakovim postupanjem razvija se plemenika za sebe već od druge godine, dočim inače dangube se 2 do 3 godine za dostatan razvoj divljake, koju se isto kašnje odreže.
4. Prištedi se puno prostora, jer ovakovim postupkom ostanu voće u ciepilnjaku samo 4 godine, dočim inače ostajuh do 7 godina e da se dastatno razviju da mogu biti razsadjene na polje.
5. Deblo razvije se puno jače i čvršće, nego li pri dojakošnjem postupanju.
6. Stabla dolaze prije na rod, te davaju gospodaru prije i više koristi.

## Claret vino.

Ingleži sve vrsti crnoga ili crljenoga vina zovu *Claret*. Klaret pravi se ali u Francuskoj u dipartimanu Jura.

To pravljenje ne zahtjeva nikakove umjetnosti, nego je samo proizvod osobita postupka pri vrienju masta. Evo kako pri tom postupaju:

Za klaret vino biraju najbolju vrst crnoga grožđja, koju tamo zovu *Pulsard*. To grožđje potrgaju za liepa, suha i topla vremena, onda ga pročiste, pa izzrnaju na sito. — Izzrnano grožđje ne izmaste, nego ga stavljaju odmah u tiskove i iztiskaju ga. Iztiskani mast pomješaju u badnje, da stane, pa nakon 24 sata stanja, kad se je otaložilo, iztoče dobar dio, te ga uliju u druge badnje. Kad se usljed vrienja napravi na površini masta kora od taložine, te kad ta kora popuca, onda odmah mast otoče. Tu radnju obavljaju velikim oprezom, da se iz površine ne pomješa pjena sa bistrim dielom, a isto tako da se nepomješa taložina sa dna. Otočni dio uliju u čiste badnje, pričekaju da se opet napravi kora na površinu, te onda opet pomnjom otoče, i tu radju opetuju toliko puta, dok se na površini ne pravi više nikakova kora, niti sakuplja ikakova pjena.

Kad je ova radnja gotova uliju vino u bačve. Do ožujka pretoče ga dva puta, te ga najzad izbistre jednim od običnih čistila, ponajviše hladetinom Laine.

Podpuno čisto i bistro vino lieva sa u staklenice šampanjca, koje dobro začepe, te čepovi žicom privežu, pa staklenice pospreme u pržinu na hladnu mjestu. Nakon 6 mjesecih ili godinu dana stavlja se vino u trgovinu.

Claret vino je lako, ali veoma tečno i ukusno, jedivo na jaziku, a veoma razveseljujuće po onoga, koji ga pije, dočim je na pogled veoma milo.

## O prezimljivanju loćike na polje.

Mnogi su kušali, dali i koja li vrst loćike (salate) prezimljuje na polje. Ilseman je doisto napravio najviše kušnja, i on je pri tom postupao kako sliedi:

Zasijao bi sjeme početkom rujna u klijalištu i na dobro priredjenoj liji u poldnevnu položaju. Koncem rujna dorasao razsad razsadio bi na opredjeljeno mjesto, u zemlji dobro pognojenoj a još bolje prekopanoj i pograbljanoj. Sadi se na razmak od 10 $c/_m$ red od reda i stabaljka od stabaljke.

Razsad se lako primi, te raste prilično dok zima krene, ako krož rečeno vrieme vlada šuša, onda valja zalievati.

Kad krene zima valja pokriti loćiku za tri prsta debljine sa sturim posve raztrošenim gnojem, te se prepusti sama sebi sve do proljeća. Dok popusti zima, odnosno dok popusti trajno studeno vrieme, a počme se sunce dizati i grijati, valja loćiku razgrnuti, te ju izložiti blagotvornom djelovanju zraka i svjetla.

Preko zime pregnjije nešto 5% od zastrtih loćikâ.

U istu svrhu t. j. za pokrivanje loćike da prezimi može se rabiti slama, dočim se nesmje rabiti lišće, jer onda sva loćika pregnjije.

Od raznih vrstih zimske salate, evo koje najbolje prezime:

1. Dippe loćika, velika žuta; daje na proljeće velike tvrde glavice.
2. Zimska sreberna lopta; veoma je tečna vrst, liepa, meka lišća i liepih glavica.
3. Zimska, velika, zelena; vrst ova je veoma tvrda, te ide kasno i sporo u sjeme.
4. Smedja, njemačka, zimska loćika; prezimljuje izvrstno, ali je tvrda i žilava lišća poput kože.

## SVAŠTICE.

**Drop se čuva sa salicilnom kiselinom.** Poznato je da se vinski drop u čas uzljuti ili da izpliesnivi, pa onda tukav drop nije za nikakovu porabu. — Amerikanac A. Braunheld iz New-Yorka savjetuje salicilnu kiselinu On veli, da dok se iztiska (oturnja) drop, da mu valja primješati salicilne kiseline, i to 1 gram salicilne kiseline na svaku 2½ $^{k}/_{g}$ dropa. Dok se salicilna kiselina pomieša valja drop na brzu ruku posušiti. Da sredstvo nije skupo bilo bi dobro.

**Otrov za miševe.** Izvrstan otrov za miševe vele da je žuti krom (ili krom kiseli olovni kis). Ovaj otrov kupuje se u ljekarnam a priredjiva se kako sliedi: Zamjesi se najpre ¼ $^{k}/_{g}$ žutog kroma (Crom) sa 50 $^{g}/$ pšeničnog brašna, pa se ovo pomješa sa 1 $^{k}/_{g}$ raži u zrnju, koju se je prije pomješa sa nešto klije. Sve se ovo dobro umjesi, dok se sve ne prikrije žutom korom. Onda se posuši i izmrvi, pa se zrna raži bacaju po uglovim onih mjesta kuda miševi prolaze. Dok se miš okusi ove raži nakon malo poskapa. Ovim se sredstvom mogu tamaniti miševi i na polju.

**Porić ozimi.** Zimi se vrlo rado jede luk porić, pa je dobro da se znade, kako se imade gojiti. U ožujku zasije se porić u graste ili klijaliste nešto oširje, u poldnevnu i sunčanu položaju. Zalieva se obilno, pa kada sjemenjaci porastu za 4 do 6 $^{c}/_{m}$ visine, da se osnaže i ujačaju zalievaju se obilno osokom. Kad odebljaju kolik gušće pero, onda se izkopaju, pa im se pokrati vrh i žile i zasade se na 20 do 30 $^{c}/_{m}$ razmaka u jarcim, e da ostanu nešto podublje. Kako rastu onako se zagrćanjem zemlje jarci izpunjaju, dok se sva zemlja poravna. — Ako se za vlažna vremena pomaže razvoj zalievanjem sa osokom, onda se do jeseni uzgoji liepog laka porića, kojeg se pokrije lišćem kada studen udari, pa se pazi da stoji na suho, a vadi se iz zemlje svaki put toliko, koliko se ima potrošiti.

**Laneno ulje i podplati.** Može se puno postolih prištediti, ako se podplati namažu lanenim uljem. — U tu svrhu valja da je laneno ulje vrelo, pa se s njim mažu podplati, ali i podplati valja da su topli ili valja postole postavisi na suncu ili blizu peći, da podplat upije laneno ulje. Kad se podplat napoji lanenog ulja ne samo da postane gibljiviji mek, ali traje dva puta više, nego što bi trajao, a nepropušta lako vodu.

**Čišćenje željeznog posudja,** daje nemalo zanoveti gazdaricam, osobito pak ono posudje, koje dolazi na vatru. Za čišćenje rečenog posudja najbolji je drveni pepeo (lug) pomješan uljem, te umjesen u židku kašicu. Ovom Kašicom namaže se posuda, pa se suknenom krpom natire, sve doklen dok posuda bude svjetla. — Ako od prvog puta ne postane svjetla, onda se opet namaže kašicom i opet natare.

**Da slamnata i vrbova pletiva budu nepropustna.** Uzme se svježe krvi i dobro se utuče, na isti način kako se tuču jaja, e da se defibrinira. Na tri diela takove krvi primješa se 4 diela u prah zagasena vapna i nešto malo kocelja. Dobivenom kašicom namaže se slamnate i vrbove košare ili druge stvari da budu nepropustne. Ako se s jednog puta ne poluči svrha, onda se namaže još jedan ili dva puta.

---

## Tumačenje slikâ

**Baldwin-ova sprava za pilenje,** slika 5. — Ova pila ili sprava za pilenje jeste jedno od novih praktični izumića amerikanskih. Sprava sama temelji se na čvrstu okviru od tvrda drva. Deblo ili greda, koju se ima piliti leži u trokutastim izrezinam, čvrstih priečka, koje stoje na jednoj i na drugoj strani okvira. Preko ide poluga, koja se dade naravnati napram debljini drva kojeg se ima piliti, a ima svrhu, da pritiska drvo, te da ga drži nepomično. Na desnoj strani okvira stoji okomito odulja poluga, kojoj je dolnja strana gibivo pričvršćena o okvir, a gornja joj je strana ručica. U sredini ima luknju, o koju klinom pričvršćena su dva kraka, koja se hvataju pile, pa se kretanjem rečene okomito stojeće poluge od sebe i prama sebi miče pila, odnosno proizvadja se učinak pilenja. Izpod drva, kojeg se ima piliti nalazi se debela greda kao priečka. — U ovoj gredi imade izrezina puna masti. Kad se drvo prepili, onda pila padne u izrezinu i izmazti se, usljed česa je kašnje puno laglje piliti. Slika naša predočuje posve jasno i shvatljivo pilu, pa svaki vješti stolar i drvodjelac može da ju sam napravi. Ovakovom pilom pili se posve lako i brzo, bez da je potreba velikog truda ulagati. Deblo izpili se istom lakoćom kao komad grane.

---

# Gospodarske Viesti.

Traju još uvjek meka vremena, što zadaje ne malo brige gospodarim, jer je mnogo voće ocvalo, a mnogi pup protjerao i stablo prolistao, pa ako studen kasno udre, biti će štete do sita.

* * *

Radi se o ustrojstvu jednog velikog dioničkog društva za izvoz buhača. Društvu bi bila svrha da stane na put sramotnom patvaranju buhača, koje baca buhač u bez cienu te da strani sviet opoznade pravim cvietom buhača. Rek bi da će neki francuski glavnicari staviti društvu na razpoloženje potrebiti novac.

* * *

Gosp. Izidor pl. Majerski posjednik u Malenjači u Slavoniji uredjuje veliki ribogojni zavod. Biti će dva ribnjaka u površini od deset hektara. I gosp. Mane pl. Vranjicani-Dobrinović vlastelin u Severinu u Hrvatskoj namjerava još ljetos urediti o svom trošku zemaljsku ribogojnu postaju, gdje će se oplodjivati ribja jaja (ikre) te uzgajati mlade ribice.

* * *

Dne 1 veljače počet će raditi nova tvornica konjaka (*cognac*) u Zagrebu. Radnju će rukovoditi jedan francuski vještak.

* * *

Srpska vlada primila je u svoje ruke upravu monopola soli. Sad će narodu sol biti jeftinija, a i biti će ju laglje nabavljati, osobito marvinsku sol, koje svaki gospodar neobhodno potrebuje za blago.

* * *

Zemaljska poljodjelska izložba u Gracu otvorit će se dne 3 kolovoza, a trajat će do dana 4 listopada t. g.

* * *

Ljetos osnovat će se u Kranjskoj pet vinograda za uzgajanje amerikanskih lozâ, koje odole filokseri.

* * *

Iz statističkog izvješća francuskog ministarstva razabire se, da je jeseni 1889 napravljeno u Francuskoj samo 23,223,000 hektolitara vina, dakle 6,878,000 hektolitara manje nego godine 1888.

* * *

U mjesecu studenom i prosincu 1889 držan je mliekarski tečaj u Reichenbergu. Taj tečaj je pohadjalo 1065 slušalaca od kojih je bilo 516 ženskih. Pa da ti ljudi neće napredovati.

* * *

U Njemačkoj nastoji se zakonom urediti nadzor nad prodajom umjetnog gnoja i krme za blago.

* * *

U Božićnoj sedmici t. g. potrošio je grad Berlin 50,000 gusaka. Taj potrošak biva radi toga, što svaki pravi berlinac misli da na zadnju od godine mora da ima guske pečene. — Unatoč svega toga gučje meso prodavalo se je po 30 novč. $^{k}/_{g}$.

* * *

Magjarsko zemaljsko poljodjelsko vieće razpisalo je nagradu od 1000 forintih za jedno pučko i praktično djelce o računovodstvu, a jednu nagradu od 500 forintih za jedno djelce o procieni zemalja.

* * *

Zemaljski odbor proti filokseri namjerava zasnovati u blizini Zagreba uzorni vinograd amerikanski loza, koje odole filokseri, od 3 do 4 hektara površine.

* * *

Taljanska vlada je dokinila zakon, po kojem sa je morala opredjeljivati naravska snaga vina za izvoz, koje se je imalo alkoholizirati, a opredjeljuje snagu od 15° u postotcih za vino, koje se ima izvažati.

* * *

*Le Jardin* javlja da Tonkinska murva, koja raste busasto, uspjeva vrlo dobro u Evropi, i da tjera tako bujno, da će se moć sjeci pet puta na godinu.

* * *

U Belgiji ima zakon, koji brani ne samo ubijati, ali i loviti i prodavati i kupovati i prenašati one ptice, koje se hrane zareznicim. Tko prekrši rečeni zakon biti će kažnjem su 3 do 7 dana zatvora.

* * *

Kušnje koje su u napuljskom i rimskom polju napravljene sa *ramié* odgovorile su izvrstno, te će se ljetos gojitba te predivne biline znatno razširiti, a mnogi su već nabavili strojeve za olušćivanje kore.

* * *

Društvo za obranu austrijanskoga vinarstva javlja: Da se godine 1890 mogu kod baruna H. Ritter Zahony u Monasteru pošta Aquileja nabaviti sliedeće vrsti amerikanskih loza, koje odole filokseri:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Jacquez | 150,000 | komada | ključ. | po | f. | 18 | hilj |
| Othello | 500 | „ | „ | „ | „ | 30 | „ |
| Vialla | 1,400 | „ | „ | „ | „ | 30 | „ |
| Solonis | 2,500 | „ | „ | „ | „ | 30 | „ |
| Brant | 2,000 | „ | „ | „ | „ | 30 | „ |
| Canada | 4,000 | „ | „ | „ | „ | 30 | „ |
| Cunnigham | 600 | „ | „ | „ | „ | 30 | „ |
| Riparia sauvage | 250 | „ | „ | „ | „ | 30 | „ |

U mjestu Monastero i okolici nema filoksere, te se loze dobivaju uredovnom svjedočbom da nema filoksere, pa se bez pogibelji mogu uvesti gdje se hoće.

---

# Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*7. Ključeci, kojim imadem da zasadim vinograd, bili bilo dobro namočiti u 2% raztopinu modre galice? Imali koja druga bolja raztopina il da gorirečenoj još štogod dodadem?*

*(V. D. u D. (Kaštela).*

Ako namočite ključece, kojim namjeravate zasiditi vinograd u 2% raztopinu modre galice, neće vam ni koristiti ni huditi, jer se gladke kore, kako je ona ključeca, trusje (sjeme) mildewa ne drži, pa ono je obškrbljeno tako dobrom kožom, da mu nebi nahudilo. Preventivno liečenja ključeca ne pomaže ni sa rečenom, ni sa drugom kojom jačom raztopinom, ali je svakako dobro ključćce izprat prije sadnje.

*8. U veljači ili ožujku namjeravam obrezati vinograd, pa tom prigodom svaku pojedinu lozu (ali svu) namazati ruztopinom od 8 $^{k}/_{g}$ modre galice i 8 $^{k}/_{g}$ vapna u 100 litara vode. Hoćeli mazanje gornjom smjesom nahuditi pupu, matrakam ili panjevim? Jesu li gori navedene smjese dostatne i razmjerne?*

*V. D. u S. (Kaštela).*

Navedena smjesa od 8 $^{k}/_{g}$ modre galice i 8 $^{k}/_{g}$ zagašenog vapna u 100 litara vode dostatna je i razmjerna. Ta smjesa rabi se od tri godine u vinorodnim predjelim Francuske. Ni pupu, ni matrakom, ni panju, neće i nemože nahuditi, jer je pup dobro obavit i obraujem, a kroz drvo moglo bi prodrieti samo dugim močenjem. Namazati loze poslje neg se obrezu gornjom raztopinom puno pemaže protiva mil dewu, jer rečenom radnjom ne samo da se čiste loze, ali ostane mnogo modre galice, koja kašnje ubija trusje dok proklica. Mažite dakle vaše loze od vrha do zemlje, pa se nećete pokajati.

*9. U koju se svrhu može uporabljati vrbova kora, koja se olušti sa pruća za pletenje?*

*I. V. u K. (Hrvatska).*

Vrbova kora, koja se olušti sa pruća za pletenje rabi se: 1. kao sredstvo za strojenje; 2. kao sredstvo za tanganje; 3. za gnoj; 4. kao krma za blago. Kora od jedne vrsti vrbe rabi se takodjer za proizvadjanje salicila. Kora od vrbe prodaje se napram vrsti po 1 do 1½ forinta kvintal. Rabe ju za strojenje koža, onda za taganje i to ponajviše za tanke laštece se koža žute boje. Kako se vidi vrbova kora je ciene, ali ako se nema troška oko sušenja, onda se još uvjek izplaća prodavati, jer dapokon pruće valja olušiti, te je kora drugotni proizvod, koji dobro dolazi. Koru valja sušiti na polica, i nastojati da se na brzu ruku posuši, jer ako se dugo suši lako izpljesnivi ili pregnjije, a ako se raztire po zemlji izblatavi se pa gubi vriednosti za strojenje.

*10. Neki nas trgovci nagovaraju da gojimo po gajevim drvo pomoću čijeg ugljena pravi se prah. Molim vas, koje je to drvo i kako se goji?*
*L. H. u B. (Bosna).*

To drvo, koje vam savjetuju da gojite, jer se ugljen rabi za pravljenje praha, jeste krkovina ili psikovina (*Rhamnus frangula*). I doisto ugljen se od toga drva skupo prodaje, jer neobhodno nuždan za pravljenje praha. Psikovina najbolje uspjeva na krčevinam, koje su prhe i sadrže dosti humusa (crnice). Na friškim tresetastim ilovačam uspjeva takodjer dobro. Svakako hoće crničnu zemlju, a osobito takovu čija crnica potiče od rastrošena lišća. Psikovina je grm, kojeg se u naravi uvjek nalazi tik joha ili posve malo od njih odaljen. I izpod breza i blizu breza nalazi se podkovine. Tko hoće da goji psikovinu valja da ju goji u smjesi sa johom ili brezom, jer se je izkušalo da dok se ove odstrane propada psikovina. Susjedstvo ni zaštitu crnogorice ne trpi. Da li uspjeva sama psikovina u čistom nasadu, ne znamo, ali gdje ima joha i breza njena gojitba u smjesi istima mora da se svakako izplati. Nesmje se saditi u posve vlažnoj zemlji, jer opet ne uspjeva. Može se razplodjivati sjemenjem, koje dozrieva u kolovozu ili rujnu, te izbojim i komadanjem grma. Ne tjera velikom snagom, pa s toga valja imati obzira pri sječi, da neiznemogne. Moglo bi ga se gojiti u 10 ili 12 godišnjoj obhodnjih, t. j. da ga se sječe nakon 10 ili 12 godina, ali i u tom slučaju valjalo bi kušnje praviti na malo. U 10 ili 12 godišnjoj obhodnji sa hektara zemljišta može se sasjeći 40 do 50 snopova, svaki po prilici za 1 kubički metar u objemu, jer mladice koje se sjeku duge su 1 metar, a debele su 3 do 6 %m. Sieče su u travnju ili najkašnje u svibnju, a odmah po sječi lusti se kora. Kašnja sječa ne samo da bi hudila grmu, ali bi se težko uluštilo koru sa mladica. Kušajte; a za tanje obavjesti obratite se „Šumarskom Listu“ u Zagrebu.

B. Nova pitanja.

*11. Imam 10 hektolitara brsate (muffa — zavrelica), molim vas bili mogao od iste napraviti kvasinu?*
*H. B. u I. (Zadar).*

*12. Molim vas podučite me kako da predtečno liečim panjeve od mildewa, koji je lani strašno poharao vinograde?*
*S. P. u S. (Cetiua).*

*13. U našem polju bilo je prošaste godine na klipovim kukuruza puno kile ili snieti; molim vas šta tu bolest prouzroči, te imali sredstvo ili način da se lieči?*
*P. P. u B. (Zadar).*

*14. Naši težaci puno drže do stara i mlada mjeseca u rizanju loza, jer da mjesec upliva na rod i zebanje loza. Jeli to istina i zašto?*
*F. M. u S. (Omiš).*

*15. U pramaliće navale sitne mušice na bob, pasulj i drugo povrće, te ga unište, osobito ako je posadjeno u sjeni ili zasjeni. Na biljkam gdje navale mušice vidu se njeke crljene babke, a puk drži da one legu mušice. Jeli to istina i imali sredstvo da se obrane biljke od mušica?*
*F. M. u S. (Omiš).*

*16. Nekim stablim smokava sve grane pocrne, premda stablo i dalje raste. Puk kaže: pao je medič. Odšta dolazi ova bolest i koji joj je liek?*
*F. M. u S. (Omiš).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. u. čč. gg. Gržetić A. — Čitaonica - Delnice i Novi — Nar. Os. škola - Ljubuski — Kriz F. S — Bitauga D.r A. — Duboković N. A. — Smetiško M. kan. — Šćerbac I. N. — Barbalić I. — Kr. Gospod. šum. Zavod u Križevac — Buconjić P. pr. bis. — Czerquenezo F. — Kopčić K. O. — Hrv. Skup - Pučišće.

*Podmirili su predbrojbu za I. polug. 1890.*

P. n. čč. gg. Kirinčić D. A. — Mandić. N.

*Sravnali su zaostatke do konca god. 1889.*

P. n. čč. gg. Klaić V. — Kršić O. F. — Radman F. A. — Vukasović I. — Dešković A.

---

— Č. g. Mateša M. — Za uzgoj peradi možemo vam preporučiti ilustrovanu knjižicu G. V. Vichodila „*Domaća perad ili kratak nauk o perodarstvu.*“ Ciena je knjižici 45 novč. bez poštarine, a nabavlja se kod G. Neuberga, knjižara u Križevcih. Do danas nismo još primili predbrojbu za prošlu godinu. Molimo vas da nam ju odmah pošaljete, e da nam nezapinju računi.

— Č. g. Popović G. — Vaše obećanje niste još do danas ispunili!

— Č. g. Hegedić S. — Mogli ste malko prije.

— Č. g. Kostić I. — Brojeve 5, 11 i 16 od god. 1889 poslalismo vam na novo. Molimo vas da unapred reklamirate svaki broj dok ga ne primite.

— Č. g. Lukić S. — Adresa one tvornice jeste: S. Brooks u Manchester.

— Č. g. Marinić V. — Imajte malko uztrpljenja, jer se hoće najmanje mjesec dana da se sgotovi onakova radnja.

— Sl. Centr. Met. Stacija - Beč — Poslali smo one izvadke još u rujnu mjesecu.

— Č. g. Kovačević L. — I mi cienimo da ljetos neće biti ništa gore od lani, te je najbolje obskrbiti se za vremena.

— Č. g. Mitrović V. — Onakav postupak je veoma zanovetan, a nije nikad siguran. Da slabu rakiju stanovite snage, ojačate do stanovite snage posve žestokom rakijom, postupa se kako sliedi: Recimo da imate 125 litara rakije od 36° u postotcih, te da ju sa drugom rakijom od 85° hoćete da ojačate na 45°. Uzme se najpre razlika izmedju prvobitne snage i one koju se želi postići, dakle izmedju 36 i 45, ta razlika je 9. Ovaj se broj t. j. 9 pomnoži sa kolikoćom slabe rakije, dakle su 125. Proizvod ova množitbe jeste 1125. Ovaj broj 1125 razdielit će se brojem 40 t. j. razlikom izmedju žestine koju hoćemo da nam bude imala rakija i snagom žestoke rakije, kojom hoćemo da ju popravimo, dakle razlikom izmedju 45 i 85 t. j. sa 40. Dakle 1125 : 40 = 28·125 — t. j. da se popravi 125 litara rakije od 36° na 45° valja joj doliti 28 litara i 1 ¼ decilitra rakije od 85°, te će se dobiti 153 litra 1 ¼ decilitra rakije od 45°.

— Č. g. Stipančić J. — Neupuštamo se ljetos u onakove radnje, dok se konačno ne riese stanovita pitanja. Obratite se na gospod. V. u P. —

— Č. g. Čukli J. — Broj 23 odposlali smo vam na novo i izpravili smo adresu.

---



## Metereologička opažanja u prosincu 1889.

| MJESTO | Toplina po Celsiusu | | | | | Broj danâ | | | | | | | | | | | Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer | | | | | | | | | Množina kiše u milimetrih | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Srednja | Najviša | Kojeg je dana bila najviša toplina | Najniža | Kojeg je dana bila najniža toplina | Vedrih | Oblačnih | Kišnih | Snieźnih | Sa tučom (grad krupa) | Rosnih | Sa slanom (mraz) | Sa ledom | Maglenih | Sa olujom | Sa vihorom | N. — Sjever | NE. - (Sjeveroiztok) | E. — (Iztok) | SE. — (Jugoiztok) | S. — (Jug) | SW. — (Jugozapad) | W. — (Zapad) | NW. (Sjeverozapad) | Tišina | Ukupna mjesečna množina | Najviša množina koja je pala za jedne kiše | Kojeg je to dana bilo |
| Šibenik | 5·1 | 13·0 | 31 | —2 | 9 | 11 | 10 | 5 | — | — | 7 | 9 | 5 | 1 | — | — | 19 | 4 | — | — | 4 | 3 | — | 5 | 4 | 15 7 | 5·1 | 29 |
| Hvar | 8·9 | 14·5 | 31 | 3 2 | 3 | 12 | 19 | 9 | — | — | — | — | 1 | — | — | 1 | 23 | 9 | 29 | 18 | 3 | — | — | 10 | 1 | 71·1 | 42·6 | 7 |
| Drniš | 2·3 | 8 | 31 | - 3 | 3 | 18 | 12 | 6 | 1 | — | — | 10 | 15 | — | — | — | 10 | 2 | 2 | — | 2 | — | — | — | 4 | — | — | — |
| Nin | 6 0 | 10·1 | 30 | 2·6 | 9 | 12 | 19 | 7 | — | — | — | 10 | 9 | — | — | — | 3 | 11 | 9 | 6 | — | — | — | - | 15 | — | — | — |
| Dubrovnik | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Račišće (Korčula) | 8·47 | 11·30 | 31 | 5 80 | 2 | 9 | 22 | 8 | 1 | — | 1 | 10 | 1 | — | — | — | 5 | 3 | 4 | 13 | 11 | 4 | 1 | 8 | 6 | 182·0 | 45 0 | 29 |
| Zagreb | —1·1 | 8 3 | 12 | —4 8 | 29 | 9 | 22 | 2 | 8 | — | 10 | — | — | 12 | — | — | 12 | 35 | 10 | 1 | — | 4 | 16 | 6 | 9 | 11·6 | 3·0 | 7 |
| Bol | 8 5 | 14 | 31 | 3·6 | 6 | 21 | 10 | 8 | 1 | — | — | — | 2 | — | — | - | 2 | 11 | — | 9 | — | — | — | 4 | 3 | — | — | — |
| Trogir | 7·4 | 12·4 | 31 | 3·1 | 2 | 23 | 8 | 4 | — | — | — | 7 | 11 | 1 | — | — | 2 | 16 | 30 | 12 | — | — | — | 4 | 11 | 17·2 | 12 0 | 29 |
| Fužine | 2·7 | 9·5 | 29 | -13 3 | 21 | 5 | 26 | 5 | 8 | — | — | 4 | — | 6 | — | 11 | 44 | 7 | — | 3 | 11 | — | — | 4 | 24 | 145·1 | 83·1 | 30 |
| Smokvica (Korčula) | 7·4 | 9·5 | 31 | 5 | 1 | 21 | 10 | 6 | — | — | 6 | 7 | — | — | - | 1 | 6 | 7 | 6 | 11 | 6 | — | — | 16 | 41 | 104·5 | 67·5 | 29 |

U ZADRU 1890. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“.

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 4

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Veljače 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Veljače 1890.

## JOŠ O MILDEWU
### (Peronospora viticola).

U zadnje vrieme pitaju nas sa sviju strana, dali se može sada, prije nego li loza protjera preduzeti koješta protiva mildewu, a onda, dali se mildew dade liečiti kiselim sumporom, sumporom pomješanim sa modrom galicom, te modrom galicom u prahu.

Što se tiče prvog pitanja, naime, dali se može proti mildewu koješta preduzeti prije nego li loza protjera, odgovaramo:

*a)* Sakupljanjem i izgaranjem opala lišća i suhorine, sakuplja se i izgara se mnogo trusja (sjemena) od mildewa, ali ga ostaje još puno i puno, koje uz povoljne uvjete može da proklica, te da okuži sve loze i uništi svu ljetinu.

*b)* Ako se po rezanju namažu panjevi odnosno loze raztopinom od 8 kilograma modre galice i 8 *kg* vapna u 100 litara vode, to bez sumje puno i puno pomaže, ali je sredstvo skupo, i s njim se nepriečí okuženje mildewom; unatoč temeljitog mazanja panjeva, može da se mildew pojavi žestoko, te da sve uništi.

Na drugo pitanje, t. j. dali pomaže proti mildewu posipavanje loza kiselim sumporom ili smjesom od sumpora i modra galice, ili modre galice u prahu, odgovaramo:

*a)* Posipati kiselim sumporom proti mildewu nepomaže ništa. Izkustvo je dokazalo, da je taj kiseli sumpor spekulacija tvorničara, a da proti mildewu nepomaže ništa, ali baš ništa.

*b)* O smjesi običnog sumpora i modre galice razilaze se mnienja strukovnjaka. Veći dio je mnienja da ta smjesa ne pomaže, a to sraazloga što sumpor ne djeluje protiva mildewu, a protiva maći ili lugu (oidium) djeluje samo onda ako se posiplje za suha vremena i liepa sunčana dana. Modra galica ako će da djeluje valja da je raztopljena u vodi, a u studenoj se vodi sporo raztaplja, pa će ju prije kiša izprati, nego li će se ona raztopiti, da ubije trusje mildewa. Nema smisla rabiti skupa sumpor i modru galicu, jer je prva od tih smjesa djelatna za suha, a druga raztopljena za mokra vremena. Mach preporučuje posipanje u pupu sa smjesom od 3 do 5 po sto modre galice u sumporu, biva da se 3 do 5 *kg* smrvljene modre galice pomješa sa 95 do 97 *kg* sumpora, ali odmah zatim dodaje, da proti mildewu valja škropiti raztopinom modre galice pomješanom sa primjernom kolikoćom vapna.

*c)* Posipanje samom modrom galicom u prahu, sredstvo je veoma skupo, a neuspješno, jer se težko topi u hladnoj vodi, a opet prah od modre galice hvata radnika za oči i prouzroči mu zapalu očiju.

Francuzi su bez dvojbe najviše kušnja napravili protiva mildewu, te o temeljitosti njihov tvrdnja i mi smo se uvjerili.

Tko hoće dakle da se bavi protiva mildewu, te u toj borbi bude slavodobitan, odnosno da postigne sigurna uspjeva, valja da škropi svoje vinograde raztopinom od 2 *kg* modre galice i 2 *kg* zagašenog vapna u 100 litara vode. Najpre valja uzavrieti jedno desetak litara vode pa u nju raztopiti galicu, onda u isto toliko vode razmutiti vapno, jedno i drugo prociedise, te dolieje ostaloj vodi.

Škropljenje raztopinom modre galice je uspješno:

1. Ako se prvi put škropi kad su mladice na lozi duge za pedalj;
2. Ako se drugi put škropi, kad su loze u cvatnji, ili malo prije cvatnje ili odmah poslje cvatnje;
3. Ako se treći put škropi o Ivanju t. j. koncem lipnja ili početkom srpnja;
4. Ako po velikoj Gospi t. j. u drugoj polovici kolovoza ili početkom rujna krene kiša, onda valja još jedanput poškropiti vinograde;
5. Škropljenje valja obaviti iz jutra, ali ako ne dotiče vremena može se škropiti i preko dana, jer to lozam neće nahuditi;
6. Valja škropiti spravam, koje strcaju raztopinu po put sitne rose, a takove su sprave ona Vilmorela i Noela, te ona Allweilera, koja je posve skupa;
7. Za škropljenja valja paziti, da se svaki list i grozd posve poškropi, a osobito valja paziti da se poškropi ciela površina svakog pojedinog lista. **B.**

## KOŠĆELA.

Košćela, koštila kostilja, beprima, kopriva ili koprivić *(Celtis australis L.;* tal. fraggiracolo, loto, loto ciliegio, arcidiavolo, spaccasassi, fanfarino; mjem.: Zürgelbaum) je drvo koje pripada bilinskoj naravskoj skupini *phaneorgamae*, redu *angiospermae*, podredu *dicotyledones*, odsieku *choripetalae*, razredu *urticineae Juss.*, plemenu *ulmaceae*, rodu *celtidoideae*. Po Linneovu sustavu pripada košćela toliko redu *poly-*

## PODLISTAK.

# O vrienju masta.

(Nastavak vidi broj 3).

Turnašćina, koja se dobije tiskanjem dropa, kako što i cidje (otok), sadrže dobar dio onih vinskih gljivica, koje su bile na kožicah jagoda, odnosno na grozdovim, a veći dio tih gljivica ostane u dropu.

Crna vina, koja prevriju na dropu bivaju izložena djelovanju sviju fermenta, dočim biela vina, samo onom dielu vinskih gljivica, koje ostane u cidju odnosno u turnašćini.

Trusje vinskih gljivica nije odmah u moći da prouzroči vrienje, hoće se nekoliko vremena, dok trusje proklica. Vrienje počme onda, kada razpucaju kožice trusja, te fermenti počmu vegetirati.

U južnim predjelim, gdje obiluje i vinskih gljivicâ i topline, malo nakon mašćenja uvede se vrienje po sebi, dočim u sjevernijih predjelih, nešto kasni, pa se vrienje pospješi na taj način da se mastu doda taložine od masta koji je već u punom vrienju, ili da mu se doda malo vrijućeg masta.

Gdje je do toga stalo da mast brzo prevrije može se to postići time, da se jedno deset dana prije jematve potrga nešto jedan hektolitar grožđja, kojeg se izmasti i metne na toplu mjestu, da brzo uzvre. Ovoga se masta pak dodade friškom mastu, a jono za 24 sata predje u vrienje.

Za svaki hektolitar friškoga masta računa se 1 litar masta u vrienju, ali ga valja dobro izmješati friškim mastom, jer je učinak siguran samo onda ako se dobro izmješa. U manjoj mjeri ostane mast ne djelatan, a u većoj pospješi vrienje.

Premda vinske gljivice mogu da prouzroče vrienje, i ako je posve slab ili skoro nikakav pristup zraka, ipak uspjeh je puno veći i sigurniji, t. j. mast brže i podpunije prevrije ako se zraći, odnosno, ako se stavi u većem doticaju kisikom od zraka, jer je izkustvo dokazalo, da se vinske gljivice tim brže množe, čim je veći pristup zraka.

Za zračenje masta, u naprednijim vinorodnim predjelim rabe mješaje, za tu svrhu navlaš gradjene, ali se ista svrha postizava, ako se mast prebacuje.

Prebacivanje masta obavlja se na sliedeći način: Iz badnja u kojem mast vrije, otoči se napram kolikoći masta, koji vrije 1 do 5 hektolitara otoka. Usljed toga slegne se mast u badnju. Otočeno cidje (otok) ulije se pak na vrh dropa u isti badanj.

Zračeni mast ne samo da brže prevrije, ali se prije izbistri, a prebacivanjem prepriečí se ukiselenje vrha, koje ne samo što nosi izravni gubitak, jer uzljućeni vrh valja baciti, ali može se tom prilikom nasesti na vino kvasinova gljivica, koja je pak uzrokom da vino cikne.

Grijanje masta igra takodjer veliku ulogu u vinarstvu, osobito u onim predjelim, gdje se trga kasno, kada u zraku odnosno u mastu nema toliko topline, koliko se je hoće da mast prevrije.

Mast može da se grije izravno i neizravno. Izravno grije se mast, kada se u mastu uvede jedna kositerna ciev, kroz koju teče vrela voda, a neizravno grije se mast, kada se grije zrak odnosno prostorije u kojimi mast ima da prevrije, pa topli zrak grije mast.

Na prvi način, t. j. izravnim grijanjem brže se radi, ako se kositernu ciev stavi u kotlenicu vrele vode, pa se kroz tu ciev čini teći mast. Ovaj je način bolji, brži praktičniji, ali zahtjeva više vještine, a i hoće se kositerna ciev, inače nemože radit.

Neizravno grijanje biva pomoću pećih. U rečenu svrhu namjesti se u vrionici dobro peć, koju se dobro loži, da dobro zrak ugrije.

Mjestne će okolnosti odlučiti koje je od ovih sredstava bolje, ali gdje se ima grijanje na novo urediti, mi bi svakome preporučili, da kupi kositernu ciev, te da izravno grije mast.

Pri grijanju masta valja uvjek paziti na to, da se mast preveć ne ugrije, jer na taj način ne samo da se više troši, ali kako što je već dokazano, kod visoke topline prestane vrienje. *(Sliedi).*

*gamia*, razredu *monoecia* koliko i redu *Hexandria* razredu *digynia*, i redu *pentandria* razrdu *digynia;* a to sve jer ima na istom drvetu a često i na istijem grančicama i dvospolna i prašničkoga cvijeća su 5 do 6 prašnika. Po pet prašnikâ ima na dvospolnijem cvjetcima, a na muškijem ili ti prašničkijema ima jih često i šest. Cvijeće je sitno, zelenkasto, rastrkano na stapkama, obično prostijem, pri dnu mladijeh grančica. Svaki dvospolan cvijetak ima čaškoliko raspetoreno, venuto, padavo ocvijeće (perigon). Prašnici imaju kratke niti, a prašnice su jim četverouglaste, četverostruko izbrazdane. Plodnica je podraštena, jajolika, nad kojom su dva maljava vratića sa prostijem njuškama. — Plod je jedrostruk: jajolika, jednosjemena crnkasta kruškica. Muški cvjetići razlikuju se od dvospolnijeh jedino u tomu što imaju kadgod ocvijeće razdijeljeno na šest kapica te prosjeduju i šesti prašnik. Košćela cvate kod nas u travnju i svibnju mjesecu.

Lišće je izmjenito, trožilno, jednostavno, većinom nejednakijeh strana, sa peteljkom, i uskijem padavijem palistićima. Plojke su kožaste, hrapave tamno-zelene, jajoliko-bobkaste, pilasto-nazubljena okrajka.

Košćela je lijepo drvo koje uzraste do 10, 15, pa čak i 17 metara visine, a razdijeli se pri gornijem kraju u mnogobrojne ogranke koji sačinjavaju okruglu njezinu krošnju. Ona raste i dobro uspijeva po svijem obalama sredozemnoga mora i u svijem zemljama južne Evrope, pružajuć se k sjeveru sve do južnijeh granica njemačke carevine. Kod nas je dobro poznata u Istri, Hrvatskom primorju, Dalmaciji, te istarskijem i dalmatinskijem otocima.

*Koštilovina* je crnkasto-sivo. prilično drvo. U njima neima bjelike. Suhoj je koštilovini odnosna težina 0·64. Prilično je tvrda; a u tvrdoći stoji medju bukovinom i oskoruševinom. Veoma je žilava i čvrsta, tako da se može jako da uvije, a da se ne prelomi. To ju svojstvo čini u velike upotrebivom za kolarske rabote. Presiječena preko žicâ, kad je dobro obradjena, može se vrlo lijepo ugladiti, te oponaša drvo tako zvano *satiné*. Moljci i druge ličinke ju nemogu rastočiti, pa je zato veoma dugotrajna i smatra se dapače neraspadljivom. — Tvorničari glazbilâ upotrebljuju ju za pravljenje raznijeh svirala, navlaš *flautâ*. Od davne davnine poznate su aleksandrinske koštilove flaute. Gdje ima dosta koštile upotrebljena je od stolarâ i tokarâ za pravljenje različita pokujstva. Dobra je za rezbara, jer se mogu od nje da prave kiparske i uresne oble rabote, zato što nepuca. Ona raspuca samo u čestu močenju i sušenju, ali se i te pukotine po sebi zatvore ostane li predmet u stalnoj suhoti. Od mladjijeh stabljika koštilovijeh mogu se cijepati obruči za badnjeve i bačve, koji su veoma dugotrajni. Od petero, šestero-godišnjijeh strbljika prave se krasne vile i drugo drveno gospodarsko orudje. Uzgojivši koštilu u gustu šumu za mladu sječitbu postižu se lijepe vite mladice od dva i pô do tri metra duljine, od kojijeh se prave dobra držala za kandžije i poljski štapi, a od pomanjijeh prave se gospodski štapići za šetnju.

Namočivši u vodi koštilovinu ona pušta u nju nekakav crn sok, koji se upotrebljuje u maštenju vune. Toga soka ima mnogo više u koštilovu korijenju. Koštilovina od koriena tamnije je boje od one sa stabljike, ali je manje gusta. Od nje se prave ručice za noževe i druge pomanje drvorezbarske sitnarije.

Rad svoje žilavosti, trajnosti i zato što ne puca pod čavlom i što je mnogo laganija i mekša od česvine rado ju graditelji pomanjijeh lagjica upotrebljuju navlaš za rebrice, zaritu (okvir krme) i sjedalice. Ima ona i to lijepo svojstvo da se u njoj prosti gvozdeni čavli dulje protive hrdjanju nego li u duboviui ili u česvini.

Koštilove kruškice, tako zvane *košćele* jedu se i prodavaju se na mjerice po svijem našijem primorskijem varošima i gradovima. Po onomu što piše Teofrast i drugi vjerodostojni stari spisatelji rek bi, da su Lotofazi bili narod tako prozvan što jedjaše košćele (lotos). Košćele su ponešto sladke, pa se zato rado jedu a i ptičice se za njima mame. Teofrast pripovjeda dâ se može iz njih da odažme vinovita kapljevina, koja je u ostalom vrlo kratka vijeka, jer se već trećijem danom okiseli.

Koštila uzdrži nepromjenjeno tamno zelenilo svojega lišća preko cijeloga ljeta, daje gustu sjenu, a u jesen je od zadnijeh drveta kojijema opada lišće.

Naše občine dobavljaju, često iz daljine uz velikih trošak i uz često neizvjestan uspjeh, razno uresno drveće za javne trgove i šetališta, dočim ima ua našijem stranama dosta koštilâ uz vrtove i ograde pokraj selâ i gradova, koje bi se vrlo dobro mogle upotrebiti za ures.

Koštila se može da uzgoji u krasna i velika stabla ispravna i debela debla, a može da potraje po nekoliko stotina godinâ. Podnosi siječenje i klaštrenje na svaki način, te se mogu s njom uzgojiti krasne visoke, neprohodne, živice i guste šumice.

Svako joj zemljište prije, samo da nebude ni čisto glineno, ni odveć vlažno; ali najbolje uspjeva u laganoj i prhkoj zemlji.

Lako se množi sijanjem, ali se ipak prilagogjuje i presadjivanju.

Dok je košćela mlada pretrpi štogod od studeni u hladnijem krajevima i na visočinama; ali se godinama učvrsti i stane se pak bujno razvijati, pa može onda da odoli i najžešćijem studenima.

U Korčuli, o Gospi kandalori 1890.

**F. Radić.**

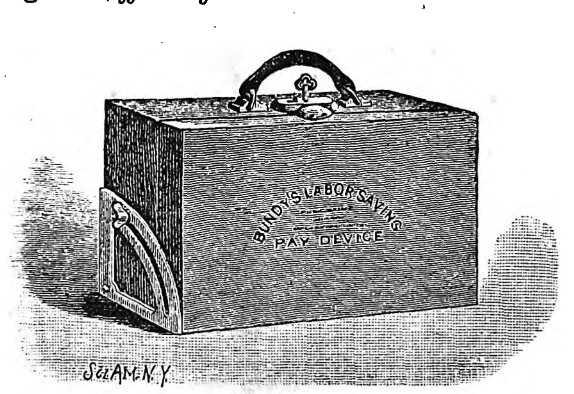
# O koristi šumâ.

*(Piše* **N. Vežić***).*

Svak od nas znade, da imamo godimice strašne i prije nečuvene bure, ili pako sušno ljeto. Da doznamo što je tomu uzrok, treba samo pogledati na opustošene gore i podgorja, koje su prije resile neprolazne šume, a sada ih resi goli kamen. Dakle ajde da vidimo, što vriede šume za pojedine krajeve.

***

Vidimo često kako se u polju i o jedno jedino drvo zaustavlja vjetar, a u šumi gubi snagu i najjači vjetar.




**Slika 6.** *Bundy-eva sprava za izplačivanje nadničara (zatvorena).*

Kroz granje i lišće šume ne pripiče tako jako sunce, kao što grije na bližem otvorenom polju. Granje i lišće zadržaje takodjer kišu, koja mora lagano s lišća padati na zemlju, te tako kaplje još dugo po kiši i lagano natapa zemlju. Kiša, koja pada na otvoreno polje, ne more naglo probiti u zemlju, pa se zato skaplja na površju i odtiče brzo u potoke, dočim u šumi pušta lišće lagano kaplju po kaplju, koje onda zemlja sve lagano upije.

U proljeću leži snjeg duže u šumi, nego li na polju, te se i onda zemlja duže i bolje natapa. Na polju ga često jako sunce brzo raztopi, pa nastanu škodljive povodnje.

Zemlja je u šumi pokrita lišćem i granjem, koje gnjije i gnoji zemlju. Zato ima šuma površje prhko i gnojno daleko bolje, nego li polje i sjenokoše, i zadržaje mnogo laglje vodu. To vriedi najviše za zagorske prediele, jer tamo i šume i polje i sjenokoše leže na obroncih. Da šumska voda toli brzo ne odtiče u potoke, tomu mnogo pomažu šumske mahovine ili lišaji, jer ove u jednoj minuti utegnu u sebe šest puta više vode, nego što same važu, koja voda onda lagano prodire u zemlju. Isto tako upija vodu opalo lišće, štetine ili bodljike jela i smrekovine. Najviše vode upija bukovo lišće, naime 7 puta više, nego što samo važe. Iz svega ovoga vidimo, da je taj šumski nastor ili stelja vrlo potrebit, jer kod šume nebi njim bile tako nastrte, to bi voda brzo odticala u potoke i činila velike poplave i povodnje.

***

Danju u sredini ljeta je toplina u šumi nešto manja (za 1·68° R.), nego li na bližnjem polju. U proljeću za 1 stupanj, u jeseni za pol stupnja, a zimi je neznatna razlika medj toplinom šume i polja. Da je u šumi nešto hladnije, nego li na polju, to nije samo rad toga, što granje i lišće čini hlad, nego i rad toga, što, dok grije sunce, izhlapljuje se voda u šumi iz zemlje i sa svakog drvca, usljed česa se mnogo topline troši da vodu pretvori u paru.

U šumi ne mienja se naglo toplina, kako na polju. Na otvorenom polju odlieće toplina na večer bez zaprieke; samo kad je nebo pokrito oblacim a, tad ne može toplota u zrak, zato je onda topla večer i topla noć. U šumi noćju je zrak topliji, nego li na bližnjem otvorenom polju. U zimi vavjek skoro za cieli stupanj (0·94° R.), u proljeće za pol stupnja (0·42° R.), u ljetu za poldrugi stupanj (1·62° R.), a u jesen skoro za dva stupnja 1·91° R.). — Zato kada se velike postrane šume izsjeku, to postane ljeto odmah vruće, nego je bilo prije, i zima studenija, nego li do tada. Ljeto biva vruće za 2½° R., a u srpnju pače i za 3° R., a zima studenija za 1° R., pa usljed toga postane podneblje oštrijim.

Posljedice tog uništavanja šuma pokažuju se u nekojih krajevih Amerike, tim, što u proljeće traju dugo mrazovi.

Odkad su sasjekli u Švedskoj velike šume, od onda nastaje tamo proljeće kašnje za dvie nedjelje, nego li je dolazilo prošlog stoljeća.

Kada je u jednom kraju studeno, a u drugom toplo, to medju tima krajevima nastaju struje odnosno vjetar, jer topao se zrak diže u vis, a na njegovo mjesto dolazi studen, te će vjetar biti tim silniji, čim je jedna okolica studenija a druga toplija. Uništenje šumâ na velikih prostorih čini, da nas posjećuju silni i brzi vitri a osobito ljute bure. Ne samo bura, već i grad (tuča) ovisi o šumâ.

Jedan je franzuz dokazao, da tuča (grâd) obično izbjegava sumovite krajeve, a drugi piše, da na južnih obroncih Kavkaza zato često pada tuča, jer tamo naglo uništavaju šume.

U nekojih krajevih nisu ljudi niti poznavali tuču, dok nisu uništili šume, jer ih ona stopro tada posjetila.

Dok su bile u Evropi ogromne šume, dotle ljeto nije bilo toli vruće, niti zima toli studena; nije se dogadjalo kao što danas, da je zimi malo sniega i mraza, dočim se ljeti često ne može bez dobra ogretača na polje; kiše je bilo više, a vjetara manje. Odkad su šume odtad je ljeto kraće, zrak suši, kiše manje, a vjetri postali silnijima.

Osobito zimi vije vrlo zao i studen vjetar. U obće su krajevi srednje Evrope postali hladniji i za to svuda, gdje su prije rasli dubovi i grabovina i bukve te drugo lisnato drvo, tamo sada raste breza, joha, smreka i jela, kao drveće jače na zimi.

***

Šumski zrak ima u sebi više vodene pare, nego li susjedne njive, koje su daleko od šuma, te je zato i mnogo vlažniji. Ljeti za 9·28%, zimi i u jeseni za 5·24%. Čim se unište šumce odmah se opaža šteta na polju, jer će biti manje i redje kiše, nego li prije, i vrela će imati manje vode.

U šumovitih predielih pada kiša češće i više, nu tim više i češće pada ona u gorskih predielih pokritih šumom, jer je u tih šumâ još hladnije, budući su u visini, i budući se para brže pretvara u kišu; a sve se to dogadja najviše ljeti. Radi toga su šume u bregovih potrebitije, nego li u nizinah. Jedan francuz je opazio, da na šume padne ljeti više kiše, nego li na bliže njive, na listače više, nego li na četinjače. *(Sliedi).*

## UPORABA MULJA.

Gdje ima bara, jezera, lokavâ i riekâ tu ima i mulja, koji je često puta gospodaru od zanoveti. Mulj (kaška) je izvrstno sredstvo za poboljšavanje pržinača i pjeskulja. Primješavanjem mulja ne samo da se poboljšavaju fizična svojstva zemlje, ali se bogati i hranivim sastavinam, osobito dušikom i fosfornom kiselinom. Ali nije svaki mulj dobro sredstvo za poboljšavanje pjeskulja i pržinjača. Onaj mulj, koji je iz bara stajaćom vodom, te sadrži žila, komada šašine i ševara, ima i puno sumpornih spojiva, te željeznog kisca, koji mogu biti pogan za zemlju, jer se ona unatoč svemu trudu što se ulaže, stopro nakon više godina naporne radnje i neprestanog obradjivanja može povratiti u ono stanje plodovitosti i rodnosti u kojem je prije bila.

Prije nego li se mulj pomješa zemljom valja ga tako baratati, da se sve škodljive sastavine, koje sadrži preobraze te da ne budu više škodljive.

Sumporna spojiva izgube svoje štetno djelovanjem trajnim djelovanjem vazdušnina odnosno zraka na mulj, dočim željezni kisac izgubi samo onda svoje štetno djelovanje ako se mulj pomješa živim vapnom, te opetovano put prekopa, jer se djelovanjem živoga vapna željezni kisac pretvara u željezni kis, koji nije štetonosan.

Mulj valja jeseni izkopati, te ga na suho u sloj nabaciti u debljini od 60 do 70 $c/m$. Na proljeće na svaki kubički metar mulja baci se 200 $k/g$ ili dva kvintala živoga vapna, koje se lopatom podjednako pomieša sa muljem. U kolovozu i listopadu prekopa se mulj i nastoji se da se pri toj radnji mulj dobro izmješa sa vapnom.

Nakon godine dana, usljed djelovanja zraka i vapna preobrazi se mulj, te je izvrstno sredstvo za poboljšavanje pjeskulja.

Gdje se razpolaže sa puno pepela, može ga se primješavati mulju, jer se na taj način mulj temeljitije preobrazi, i obogati se pepelikom (kalijem), koja je takodjer jedno od dobrih hraniva po zemlju.

## SVAŠTICE.

**Ovčiji obad** nese u srpnju jajasca na koži ostriženih ovacâ. Iz tih jajasca razvija se upljuvak, koji razjede meso u okolini, usljed česa se pod kožom ognoji i oteče za orah i jaje veličine. No ako se za vremena iz otekla mjesta pritiskom izbije upljuvak, onda nema veće štete. Drugčije biva sa upljuvacim od jajascâ, koje obad snese na nos ovaca. Ovi upljuvci gmiže u nos, pa u noždrve, te prouzroče vrtoglavicu, a i zapalu moždana, usljed kojih bolestih mnoge i mnoge ovce poginu. Da se preprieči nesenje jajascâ na nos, dobro je u srpnju mjesecu namazati nos ovacâ sa theerom ili maslinovim uljem, u kojem se namoči luka češnjaka.

**Sadjenice klinčića.** — Klinčić se najlaglje razplodjiva sadjenicam u ljetno doba. Ubere se mladica, pa se slomi u koljencu, onda se na dolnjem kraju zamota mahovinom, pa zasadi u zemlju u lonac, te lonac postavi na sjenastu mjestu. Od 100 sadjenica napravljenih na ovakav način, primi se uvjek 99 komada.

**Voćna stabla, te urasno grmlje i drveće,** koje otuče grad može se spasiti, ako se odmah po gradu (tuči, krupi) postupa kako sliedi: Uzme se jednaki dio žutog votka i smole, te se sve raztopi, onda se dolije toliko vinovice, da sve ostane raztopljeno. Ovom raztopinom namažu se od krupe otučena stabla. Nakon malo sve rane zarastu, te se stabla oporave, kao da ih krupa nije otukla.

**Pivo od meda.** Od meda može se napraviti svježe, pjeneće se a i oživljujuće piće, na način kako sliedi: Na 50 do 60 litara vode ulije se 500 do 750 grama dobrog meda. Ugrije se sve skupa do 45° Celsiusa, doda se kvasca od pive ili friške vinske taložine, pa se postavi na toplu mjestu da prevrije. Nakon 24 ili 36 satih počme vrieti; kad je vrelo, kojih 6 ili 10 satih, onda se lieva u čvrste staklenice, koje se dobro začepi, te čepove priveže. U 8 ili 10 dana prevrije, pa se onda već može piti.

**Maz za teretna kola.** — Za teretna kola u ljetno doba priredjuje se maz kako sliedi: U kotlenici na živoj vatri stavi se 40 litara vode u koju se raztopi 250 grama kristalizirane sode, $3\frac{1}{2}$ $k/g$ ulja od paoma ili murge, te 3 $k/g$ loja. Za kuhanja mieša se neprestano dok se sve izjednači, a onda se stavi u posudu, te rabi za mazanje osih.

**Ševar krma za blago.** Ako se ševar u srpnju ili kolovozu kada je u cvatnji pokosi, onda nam on daje izvrstnu krmu za valove i konje; krave ne vole ševar. Može da se krmi u zelenom stanju ili posušen

## Tumačenje slikâ

**Bundy-eva sprava za porabu** pri izplaćivanju dnevničara, slika 6 i 7. Ovu spravu je izumio D. W. Bundy iz Toronto u Kanadi te je za ovaj izum zatražio patent vlade Sjeverno amerikanskih državâ — Kod izplate dioničara dogodi se uvjek koja pomutnja, dočim kad se ovom spravom radi, izključena je svaka pogreška. Slika 6 predočuje nam spravu zatvorenu, te se iz slike razabire, kako se sprava dade lako prenašati. Slika 7 predočuje nam spravu otvorenu. U unutrnjem dielu nalazi se 21 odielenje, od kojih je svako označeno svojim brojem. Kad se ima uporabljati sprava otvori se prednji dio i izvadi na doljem dielu ove prednje strane nalaze se izrezine, koje olakočuju zatvaranje skrinjice. U svakom prostoru može da stoji službovna knjiga dotičnog nadničara, odnosno knjiga bilježenja ili novci. — Kako se vidi sprava je sasvim jednostavna, a imade i drugu prednost, da se velikim slovim mogu označiti dani sedmice, a malim slovim vrieme kada je nadničar radio t. j. dali prije podne, poslje podne, cio dan, te preko vremena opredieljena.

## Gospodarske Viesti.

Bud se ljetošnja vina, usljed mildewa koji je lani vladao, mogu posve lako da prevrnu (da postane brsata = muffa), naša uprava priredjuje i prodaje sredstvo, kojim se može preprieČiti da se vino izšteti, dapače se istim sredstvom može izliečiti vino, koje se je od malo vremena izštetilo. Potanje upute i razjasnenja dobivaju se pismeno.

* * *

Ministarstvo je pristalo da se ustroji obrtnička škola u Splitu. Za osnovanje ove škole ima se zahvaliti inicijativi obćine Splitske; bilo bi dobro, da se u njeni primjer ugledaju i druge obćine, jer dok se neizobraži i ne podigne obrtnički i poljodjelski stalež, dotad nema pravog gospodarskog napredka.

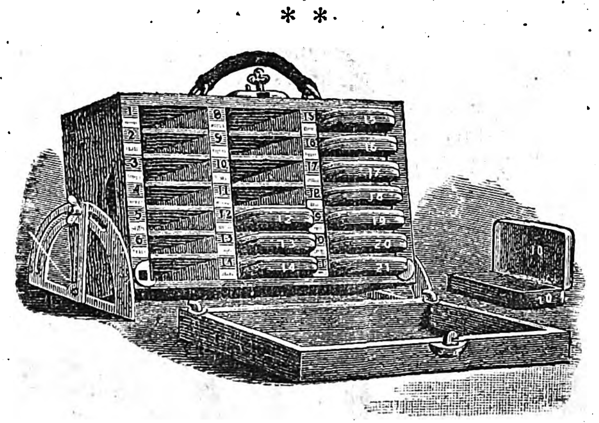
* * *

Dobrih, oplodjenih jaja za nasad od liepih kokoših, vrsti takozvane "*Lehorn*„ koje su poznate kao najbolje nosilice, te ih niemci zovu "Kraljice nesilicâ„ prodaje gosp. I. Horvat iz Sopota kraj Pregrade u Hrvatskoj po 15 novčića komad.

* * *

Družtvo za obranu austrijanskoga vinarstva, razaslalo je obće izvješće o domaćim gojilištim amerikanskih loza, koje odole filokseri.

* * *



**Slika 7.** *Bundy-eva sprava za izplaćivanje nadničara (otvorena).*

U Mitrovici osnovat će se velika tvornica za proizvadjanje treslene kiseline (tannina), u kojoj će biti zaposleno mnogo radnika. Dotični žasnovatelj zakupio je od obćine sve šumske odpadke za 200.000 forintih.

* * *

Na cielom otoku Hvaru ima još ne prodana nešto 10,000 hektolitara vina. Sve ostalo vino je prodano, i dobrim dielom izvedeno.

* * *

Iz Jelse izvelo se je ljetos dosti vina, i to ponajviše za Francusku. U prosincu krcao je u Jelsanskoj luci za Francusku svedški parobrod "Trafik„ a u siečnju parobrod "Sweigaard„, dočim će ovih dana krcati vino jedan parobrod družtva Puglia. — Svi ovi parobrodi krcali su vino za račun Jelsanskih trgovacâ. Jelsa je malo mjestance, ali živo radi i liepo napreduje.

* * *

Primili smo zahvalnošću knjižicu "Gojenje Pastrva„ od M. J. Dudana. Knjižica je krasno napisana, te u njoj pisac vješto, temeljito i razgovjetno tumači svaku i najmanju o gojitbi pastrva. Nabavlja se kod knjižare Mučnjak i Senftleben u Zabrebu po 20 novčića komad. Svakome onome, koji se zabavlja i zanima ribarstvom a osobito gojitbom pastrva, mi ovu knjigu toplo preporučamo.

* * *

Suglasno viesti priobćenoj a broju 1 našega lista doznajemo, da gosp. Vladimir Desnica, veleposjednik iz Obrovca posjeduje u Islamu jedan veliki vrt od dva četvorna kilometra površine, koji bi osobito bio prikladan za uzgajanje voćnih i šumskih stabala. U dotični vrt može se lako navratiti voda po obstojećoj kanalizaciji, te voditi po vrtlu gdjegod se hoće, pošto je vrt u koso položen prama poldnevu. — Blizu vrtla ima kuća, koja bi se mogla upotrebiti za stan. Od Islama do Posedarja (na more) ima samo $^3/_4$ sata dalečine a od Islama do Zadra samo $2\frac{1}{2}$ sata. Pošto je kako doznajemo gosp. Desnica sklon uznajmiti rečeni vrt i kuću priobćujemo ovu viest na ravnanje onih koji traže za taljanca zemljište za uredjenje velikog gojilišta za voćno i šumsko drveće, a nuzto dodajemo, da će se težko gdje igdje u Dalmaciji naći kompleks od 2 četvorna kilometra površine, sa stanom i vodom.

* * *

Usljed obranbene carine na svilu, počelar se je u Rusiji sve više gojiti svilce. Najviše svilaca goji se u Besarabiji i okolo Odese. — Kožurci prodavaju se po $1\frac{1}{2}$ do 2 rublja funta.

* * *

U Bačkoj širi se sve više gojitba pirinača, osobito blizu Novog Sada, tu je na jednom samom spahiluku zasijano bilo nešto oko 7 hektara zemlje, te se je poželo 220 metričkih centih dobrog pirinača.

* * *

U Kragujevačkim vinogradim pojavila se je filoksera na tolikoj površini, da ju se nemeže izkorieniti, ali se je zato Kragujevačka obćina zauzela za nabavu amerikanskih loza, koje odole filokseri, te će u istu svrhu urediti vlastito gojilište.

* * *

Kušnje preduzete lani izvazanjem grozdja iz Afrike u Inglešku uspjele su dobro, pa će se do godine u velike prenašati grozdje iz Afrike u Inglešku.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*6. Imali na hrvatskom jeziku knjiga, koja se bavi šumarskom zoologijom?*
*I. H. u F (Bosna).*

Neima, istina, na hrvackom jeziku knjige, koja bi se *exprofesso* bavila šumarskom zoologijom, ali, u nestašici takove, možete se dosta pomoći knjigom "Matice Hrvatske„ iz 1886 godine, koju je napisao Dr. M. Kišpatić "Kukci„ prirodopisne crtice — knjiga prva. U njoj ima narocito poglavje *Kukci u šumi* koja opsiže 43 strane (185-228). — Ima nešto o šumarskoj zoologiji i u knjizi: "Gojenje šumah s navlastitim obzirom na Dalmaciju i Istru„ Napisao H. vitez Guttenberg c. k. šumarski savjetnik, preveo iz talijanskog Krunoslav Jović učitelj na c. k. velikoj Gimnaziji u Zadru. — U Zadru. Tiskom braće Battara 1872. — O tome predmetu razpravlja ta knjiga pri svrsi u glavi „Služba šumarsko-paziteljnog osoblja (str. 127-135).

U Korčuli, dne 5 veljače 1890.
**F. Radić.**

*10. Neki nas trgovci nagovaraju da gojimo po gajevim drvo pomoću čijeg ugljena pravi se prah. Molim vas, koje je to drvo i kako se goji?*
*L. H. u B. (Bosna).*

Za pravljenje puščanog praha ili baruta nije potrebito Bog zna kakvo osobito drvo. U različitijem državama upotrebljuju različito drvo za tu svrhu. Svekolike vrsti drveća, kojijeh ugljen služi za pravljenje puščanog praha uspjevaju manje ili više u Hrvatskoj, Slavoniji, Istri, Dalmaciji, Bosni, i Hercegovini, pa se i nahode u ovijem zemljama većinom samonikle, a mogu se i uzgajati po poznatijem šumskouzgojnijem pravilima. Drvo od sliedećijeh vrsti drveća upotrebljuje se za pravljenje praha:

1. Johe (Alnus glutinosa),
2. Topole (Populus nigra, P. pyramidalis, i P. tremula),
3. Lipe (Tilia grandifolia, T. pravifolia i T. europaea),
4. Kestena divljega (Aesculus Hippocastanum),
5. Kestena pitomoga (Castanea vesca),
6. Vrbe (Salix alba, S. vitellina, S. daphoides, itd.),
7. Tise (Taxus baccata) i
8. Lijeske (Corylus avellana).

Upotrebljuje se pak i drvo sljedećijeh grmova:

1. Kurike proste (Evonymus europaeus),
2. Krkavinu (Rhamnus Frangula),
3. Vinove loze (Vitis vinifera) i
4. Kundriša (Nerium Oleander).

Osjem drveća i grmlja upotrebljuje se i drvene česti ovijeh obrtnijeh jednogodišnjijeh bilina:

1. Lana (Linum usitatissimum) i
2. Konoplja (Cannabis sativa).

Kako li se uzgajaju spomenute vrsti bilina, na dugo bi išlo kad bi vam se sve ovdje navelo, pa mi zato dopustite, da vam spomenem neke knjige u kojijema ćete sve to naći. O uzgajanju šumskog drveća i grmlja nahodi se pouka u knjižici "Gojenje šumah s navlastitim obzirom na Dalmaciju i Istru. Napisao H. vitez Guttonberg c. k. šumski savjetnik. Preveo iz talijanskog Krunoslav Jović učitelj na c. k. velikoj Gimnaziji u Zadru. — U Zadru. Tiskom braće Battara — 1872.„ Pouku ob uzgoju loze naćete u svakoj poljodjelskoj ili vinogradarskoj knjizi, a ob uzgoju lana i konoplja naćete u knjižici „Predivno bilje" od našega upravitelja. Kako vidite upotrebljuju se za pravljenje baruta samo lagane vrsti drva. Za tu svrhu uzimlju se od visokog drveća i od grmlja same grane od nekoliko godinâ, kojijema je premjer od 5% do 9%. Od vinove loze najbolje su dvogodišnje matične. Prije obugljevljenja oljušti se granama kora, i navrstaju se u suhoj prostoriji dok se dobro osuše. Podeblje grančice iscijepaju se u komadiće od 3% premjera. Drvo se obugljevljuje ili u jamam, ili u gvozdenijem stučkama (retortama) poput onijeh u kojijema se proizvodi rasvjetni plin, ili u gvozdenijem valjcima, pri tačno uredjenoj vatri, ili još bolje bez vatre, djelovanjem pregrijane vodene pare.

Ugljen od spomenutijeh vrsti drva sposoban je za barut radi svoje lake upaljivosti. — Onaj koji postane pri omanjoj vrućini lašnje je upaljiv od onoga što postane pri žešćoj vrućini. Pri vrućini od 270° do 300° R. dobiva se hitro upaljivi crveni ugljen za prah koji služi za lov, pri 350°, manje upaljiv crni ugljen za ratni barut. Od 100 česti težine drva dobiva jih se od prilike 35 do 40 ugljena.

U Korčuli, dne 6 veljače 1890.

**F. Radić.**

*11. Imam 10 hektolitara brsate (muffa — zavrelica), molim vas bili mogao od iste napraviti kvasinu?*

*H. B. u I. (Zadar).*

Ako se je vaše vino od nazad malo vremena prevrnilo u brsatu (muffa), te nije još poprimilo neugodni miris od aldehyda i neugodni tek usljed raztvorbe. onda se može pretvoriti u kvasinu, ali takova kvasina siećat će uvjek nešto na brsatu. Ako je brsata sazdriela t. j. ako je posve poprimila tek i miris brsate, onda se nemože napraviti kvasina, jer bi se dobilo slabu, hrdjavu i netečnu brsatu.

*12. Molim vas podučite me kako da predtečno liečim panjeve od mildewa, koji je lani strašno poharao vinograde?*

*S. P. u S. (Cetina).*

Nemogu se predtečno liešiti panjevi protiva mildewu (Peronospora viticola), jer mildew ne napada drveni dio loze, nego samo zelene djelove. Na panjevim izmedju pukotinâ kore može da bude trusja od mildewa, dapaće ga obično ima, ali preventivnim liečenjem panjevâ, nemože se predusresti sasvim okuženje zeline po mildewu. Pomaže ali puno protiva mildewu, ako se poslje rezitbe t. j. u siečnu, veljači ili ožujku mjesecu namažu obrezani panjevi raztopinom od 8 kg modre galice i 8 kg zagasenog vapna u 100 litara vode. Valja namazati sve djelove panja, ne izuzam ni reznike, ni pupove.

*13. U našem polju bilo je prošaste godine na klipovim kukuruza puno kile ili snieti; molim vas šta tu bolest prouzroči, te imali sredstvo ili način da se lieči?*

*P. P. u B. (Zadar).*

Kila na kukuruzu jeste jedna tajnocvjetna nametnica, koja se znanstveno zove *Ustilago Maydis*. Kila pojavlja se obično na klipovim, ali nije riedka ni na perjanici, ni na lišću ni stabaljki. Velika je kolik pest, a kadšto i više, a puna je trusja. Jače se pojavlja kila na onim zemljam, na kojimi se goji kukuruz za više godina izasebice. Da se kila izkorieni valja paziti na sliedeće: 1. Najpre ne valja bacati na djubrište klipove, lišće il vlatje, koje je bolovalo od kile, nego ga valja izgoriti, jer ako se baci opet na djubrište, onda sa djubrom dodje trusje opet na polje, te okuži kukuruz; 2. Valja razkuživati zrnje, odnosno sjeme. Sjeme se razkuživa raztopinom modre galice. Pri tom se postupa kako sliedi: Nekoliko dana pred sjetvom ili odmah pred sjetvom namoči se sjeme u raztopinu od modre galice. Raztopina od modre galice priredjuje se, ako se na 1 hektolitar vode raztopi $1/2$ kg modre galice. Ova kolikoća vode i modre galice dostatna je za $2 1/4$ hektolitra sjemena. Metne se sjeme u badanj ili kacu, pa se nanj ulije raztopina od modre galice, tako da raztopina za dva prsta oblija sjeme.— Sjeme se smoči u raztopini od modre galice nešto 12 do 16 satih, onda se izvadi te se ili odmah sije ili se prije posuši. Raztopina od modre galine ubije sve trusje (sjeme) od kile, koje se nalazi na zrnju kukuruza.

*14. Naši težaci puno drže do stara i mlada mjeseca u rizanju loza, jer da mjesec upliva na rod i zebanje loza. Jeli to istina i zašto?*

*F. M. u S. (Omiš).*

Nije istina da rezanje loze za mlada ili stara mjeseca može da upliva na rod i zebanje; to su predsude neuka naroda. Vinograd može se rezati od jeseni, kad poodpada lišće, i kad se zaustavi kolanje sokova, pa preko sve zime, dok počme zebanje. U vinogradarstvu napredni narodi gledaju da obrezaju što moguće ranije, bez obzira na vrieme i na položaj mjeseca.

*15. U pramaliće navale sitne mušice na bob, pasulj i drugo povrće, te ga uništе, osobito ako je posadjeno u sjeni ili zasjeni. Na biljkam gdje navale mušice vidu se njeke crljene babke, a puk drži da one legu mušice. Jeli to istina i imali sredstvo da se obrane biljke od mušica?*

*F. M. u S. (Omiš).*

Te sitne mušice, koje inače narod zove côr ili uš, zovu se znanstveno *aphis*, a doista su mnogoput uzrokom da valja baciti povrtlinu, koju se je velikim trudom uzgojilo. Proti côru ili mušicam rabi se vrlo dobrim uspjehom ukropina od pelina. Ta ukropina priredjiva se kako sliedi: Uzme se dvie pune šake (rukoveti) pelina metnu se u jednu posudu pa se popare sa jednim litrom vrele vode. Kad se ova ohladi, onda se prociedi na cjedilo, pa se dobivenom ukropinom škropi povrće, koje je od mušica napadnuto. Valja škropiti pomnjom, a bolji uspjeh negoli škropljenjem postizava se močenjem napadnutih djelovâ u rečenu ukropinu. I posipanje prahom od buhača pomaže, ali je sredstvo skupo. Crljene babke na biljkam, koje su napadnute od mušica ne stoje u nikakovoj svezi sa mušicam. Babke se pojavljaju ondje gdje su napale mušice, jer nalaze dobru medičastu hranu, pošto mušice izpustaju iz sebe slatki sok, kojim se one babke rado hrane.

*16. Nekim stablim smokava sve grane pocrne, premda stablo i dalje raste. Puk kaže: pao je medič. Odšta dolazi ova bolest i koji joj je liek?*

*F. M. u S. (Omiš).*

Bolest tu na smokvi prouzrokuje zareznik, koji se gove medič *(coccus ficus)*. — Medič se tamani na razne načine ali se najsigurnije uspjeva, ako se u zimsko doba pospe po zemlji izpod smoke drvenog luga, te onda ako se oštrom krpom dobro nataru sve grane. Da radnja bude uspješnija, dobro je natirati grane krpom namočenom u žestokoj lukšiji, pa kad se sve dobro natare, onda je namazati sve grane i deblo vapnenim mliekom, u koje se raztopi i nešto malo govedje balege. Ako se s prvog pata neizkorieni i neutamani vas medič, valja ovu radnju opetovati dva do tri puta.

### B. Nova pitanja.

*17. Molim vas, kako je najbolje rabiti modru galicu protiva mildewu? Kako se najlaglje i najbolje priredjuje raztopina modre galice, te kad se najuspješnije rabi?*

*N. S. u N. (Hrvat. prim.)*

*18. Ima li koje sredstvo, kojim se lako može prepoznati, dali je med čist i bez kakve tudje primjese?*

*I. L. u S. (Brač).*

*19. Molim vas na što je paziti pri priredjivanju umokâ u octu, da se isti neišteti, i da bude tečan?*

*K. V. u B. (Bosna).*

*20. Imam trogodišnjeg lovskog psa, koji je plašiv u lovu, a imam ovna, koji na djecu i svakoga poliće, molim vas kako da prvog od mane odučim, te kako da drugoga ukrotim.*

*N. H. u S. (Pelješac).*

*21. Kako se priredjuje zemlja za presadjivanje karanfila? U kojem se razmjeru miješa zemlja, pržina i gnoj za drugo cvieće?*

*N. H. u S. (Pelješac).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Pavlinović T. — Friš P. — Albanese N. — Petrović A. – Dorbalo Jos. — Čupić L.

*Podmirili su predbrojbu za 1. polug. 1890.*

P. n. čč. gg. Marinković M. — Ramadanović M.

— Č. g. Lombardić G. V. — Knjižicu "Buhač„ poslali smo vam.

— Č. g. Simonić Š. — Srčana vam hvala(

— Č. g. Dukić A. — Broj 2 biti će te primili, te će vam istodobno biti bila svaka jasna.

— Č. g. Srdić S. — Srčana vam hvala.

— Č. g. Stangl H. — Vaša pitanja ne zasjecaju u naš djelokrug, pa vam na njih nemožemo odgovoriti. Obratite se kojemu inžiniru.

— Č. g. Zahrja P. — Izašle brojeve poslali smo vam naknadno, a ostale primati će te redovito.

— Č. g. Klemen V. — Naknadno poslali smo vam dva broja 1 i 2, a od broja 3 unapred primati će te od svakoga broja po tri iztiska. Srdačno vam odzdravljamo. Živili!

— Č. g. Ožinić A. — Knjigu "O uzgoju cvieća„ te "Mane i bolesti vina„ poslali smo vam.

— Č. g. Vuković I. — Obratite se na gosp. F. Salier u Nantes.

— Č. g. Čuković S. Ob onom pitanju bilo je dosad opetovano put obširna govora u ovome listu, te je suvišno, da se na isto pitanje povraćamo.

— Č. g. Filičić A. — Brojeve 9 i 23 od prošle godine poslali smo vam na novo. Drugi put reklamirajte odmah.

— Č. g. Galić T. — Ono je coccus (medič), a ne côr ili mušica ili uš (aphis). Oboje su nesnosni nametnici.



U ZADRU 1890. Brzotiskom „Narodnoga Lista."

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 5

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vieštu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Ožujka 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Ožujka 1890.

## Gojimo voće.

Odkad je poskočila ciena vinu, mnogi je gospodar hotimice zanemario gojitbu voćnih stabala, te je zadnjeg decenija naše voćarstvo nazadovalo za polovicu.

Neki to opravdavaju time, da voće slabo rodi, ili da je plod voćaka nesiguran, a drugi kažu očito, da su zanemarili gojitbu voćaka, jer da se gojitba loze bolje izplaća.

Žalostno je doista vidjeti, kada gospodar sieče uzraslu jabuku, praskvu ili smokvu a još žalostnije, kada neuzgaja podmladka.

Naše podneblje, daje nam rano, te veoma tečno voće, koje je u svietu obljubljeno, a u zadnje doba nesamo da se na domaćim tržistim mnogo voća troši, ali su i naša provozna sredstva svakog dana bolja i brza, pa je izvoz u daleki sviet za mnogo olakoćen.

Pravo se gospodari ondje gdje su razne kulture; gospodar, koji samo jedno goji, obično zlo prolazi, jer ako ono jedno izdade, izdalo ga je sve, a kad je kultura raznovrstna, ako jedno izdade, neizdade sve, pa gospodar može da se održi.

Voće je u obće tim zahvalnije, čim ga se bolje njeguje.

Nije naša namjera, da odvraćamo gospodare od gojitbe loze, kojoj sada velika pogibelj prieti, ali će nam svak priznati, da je puno koristnije po gospodare ako posjeduje jedno dvasetak liepih stabala smokava, isto toliko, trešanja, višanja, krušaka, prasaka i jabuka.

U onim predjelim gdje stanovita vrst voća osobito dobro uspjeva imalo bi se uložiti više pomnje gojitbi rečenog voća, te gojitbu proširiti.

Otok Hvar je glasovit sa svojih smokava, Dubrovnik sa svojih prasaka, Imotska sa svojih trešanja, Šibenik sa svojih višnja, Poljica sa svojih jabuka, Vrlika sa svojih krušaka itd. itd, u dotičnim mjestim imalo bi se ne samo posvetiti više pomnje gojitbi rečenih voćaka, ili gojitbu rečenog voća znatno proširiti.

Današnji se proizvod ponajviše troši u mjestu, malo što da se izvaža, ali kada bi se više proizvadjalo dolazili bi redovito trgovci voćem, te bi ga kupovali i izvadjali.

Neumjestne su primjetbe, da je voće nesigurno, te da gospodaru riedko dodje do rukuh. Gdje ima malo voća posve je naravski da će se mnogi za njim polakomiti, ali gdje se voće prostrano goji malo je tko lakom za voćem, gospodaru je laglje i jeftinije nadzirati, a i poljari mogu laglje da vrše svoju.

Mi s toga svakome preporučamo, da goji voće što moguće više, i to osobito domaće voće, koje je naviklo mjestnim podnebnim i zemljištnim odnošajim.

Uvadjati voće iz daljine samo zato, jer je na glasu, ne valja, jer se često put izgubi i trud i trošak. Pomnjivim njegovanjem i navrćanjem može se obično domaće voće uzgojiti do nevjerojatne plemenitosti.

---

## O koristi šumâ.

(*Piše* **N. Vežić**).

(Nastavak vidi broj 4).

Od lipnja g. 1875 do srpnja g. 1876 palo je kiše u jednoj šumi od listacâ oko jednog sela za 841 $^m/_m$, dočim je na pjeskovitoj ravnici odaljenoj od šuma samo 300 metara, palo samo 758 $^m/_m$ t. j. za 83 $^m/_m$ manje. Ako koji kraj posjeduje velike šume, a želio bi ih uništiti, to je moći tamošnjima stanovnicima proricati, da će imati u tom slučaju jedan dan vruć, a drugi studen, drugi dan da će biti pred podne vruće, a popodne studeno. Jedan mjesec će biti topao, a drugi studen; zrak da će biti suh, a kiše, sniega i rose da će biti manje.

Tako je moći proricati punim pravom, jer za to imamo mnoge dokaze, kao n. p.: Na nešumovitom otoku St. Elena bila je pred 300 godina vječna suša, prem ga sa svijuh strana oblieva more. Istom kad su ga zasadili šumom, pojavila se kiša. Sada pada skorom dva puta više, nego li je padalo za vremena, dok je na tom ostrvu boravio francuski car Napoleon I. Takodjer pada kiša gušće na izvoru rieke Kedronske (kod Jeruzolima), odkad su tamo zasadili gaj dudova (murava), s čega je i u rieci više vode. U Egiptu prije nije skoro nikada padala kiša, a odkad su kraj zagajili, ima u godini tamo 50 kiševitih dana.

Nezavisan od šuma jest sljedeći pojav:

Svaka vlažna zemlja je u ljetu hladnija od suhe, a u zimi je toplja od suhe; vlažna zemlja takodjer tekom godine gubi manje svoje topline, nego li suha i to: najmanje topline gubi mokar treset, zatim glina, a najviše piesak. U ljetu, kad je najveća žega, najvrući je pjesak, a zimi, kad je najveća cića, najtopliji je treset.

Iz vlažnog treseta izparuje se najmanje vode, a najviše iz mokrog pieska. Treset može u sebe primiti najviše vode i u sebi zadržati, a sitan piesak najmanje.

Učenjaci činili su ove pokušaje: U zemlji pokritoj šumom kopali su jame duboke četiri stope, te se osvjedočili, da je zemlja šumom pokrita (oko $1^1/_2$° R.) studenija, nego li zemlja u istoj dubljini na bližem otvorenom polju. — Ako uzmemo, da je toplina zemlje nepokrite šumom na 100%, to je toplina zemlje u šumi za 2% manja.

Zato što je zemlja u šumi hladnija, nego li na susjednim njivam, gubi ona izparivanjem manje vode. Otvorena polja osuši vjetar vrlo brzo. To ne može se činiti u šumi, jer tamo gubi on jakost i brzinu; k tomu je zrak u šumi hladnji i vlažniji od zraka izvan šume, te zato ne može niti primati toliko pare, koliko vanjski suhi i topli zrak. Takodjer šumski nastor (nastelj) ne dopušta vodi toli brzo se izparivati.

Kad na otvorenom polju izparuje na pri-

---

### PODLISTAK.

## O vrienju masta.

(Nastavak vidi broj 4).

Od velike je važnosti posudje u kojem mast prevrije. Obično je drveno posudje t. j. badnji. Za bielo vino rabe se obični badnji, ali za crno vino od velike je koristi, ako mast za vrienja stoji potopljen u širi. S toga se za crno vino rabe osobiti badnji, koji pri gornjem vrhu imadu dno puno luknja, koje dno drži drop na širi. Za obilna roda, mogu se za crno vino rabiti obične bačve, koje su na dnu providjene vratnicam, tako da dno sa vratnicam ostane gori, kada se bačva osovi.

U nove izlužene i izprane bačve čini se prevriti mast prije nego se u njih ulije vino. Na taj se način najbolje ovine; ali prije nego li se mast čini u njih praviti valja paziti da su dobro izprane i izlužene, jer bi inače mast poprimio neugodni tek po drvu, usljed česa gubi puno vriednosti, jer se tek po drvu vadi vinu vrlo težko.

Badnje od crnoga masta nevalja rabiti za bieli mast, jer onda bieli mast raztopi nešto modrila, te poprimi posve neugodnu crvenkastu boju.

Veliki posjednici i velika poduzeća, gdje se ima na brzu ruku privriti i činiti da prevrije velika kolikoća masta, rabe od davnine posudje od cementa. Posudje se od cementa brzo gradi, i od one veličine, koje se hoće.

Mnogi još rabe cementno posudje, a mnogi koji čuju govoriti o porabi posudja od cementa tješe se, da će se porabom posudja od cementa predusresti nabava skupog drvenog posudja. Ali to nije tako: Izkustvo je dokazalo da posudje od cementa nije za vino, jer cement sadrži nešto vapna, koje se raztapla u vinu, te alterira njegovu narav i razmjer sastavina. —

Striš ili sriešna kiselina, koja sadrži vino u doticaj sa vapnenim solim pravi se topivo sriešno kiselo vapno, a sa vapnom spajaju se istodobno i proste kiseline vina. Usljed toga odkiseli se vino, pa je netečno.

Dok se izprazni jedan sud od cementa počme se odmah raztvarati i trošiti sriešno kiselo vapno, koje se je uhvatilo na stienam, pa takav sud nije moguće nigda temeljito izčistiti, jer se uvjek sa stienâ troši i mrvi.

Druga mana posudja od cementa jeste ta, da u njima ne zdrije vino. Kako se vino u takav sud ulije onakovo se i čuti, jer ako će da vino uzdrije valja da je u drvenom posudji, bud kroz duge, koje su šupljikave prodire uvjek nešto zraka.

U novije doba oblože posudje od cementa staklenim pločam. To se je sredstvo pokazalo veoma praktično, pa dan danas kod svih većih vinarskih poduzeća grade velikih posuda od cementa, te ih oblože staklom, pa ih rabe za vrienje masta, čuvanje dropa i za križanje (esupage) vina.

Posude od cementa grade se od opeka ili od kamena, obično nad zemljom, ali se mogu i pod zemljom graditi, pa se oblože iznutri slojem cementa debelim 5 do 8 $^c/_m$. U ovaj sloj cementa uliepe se ploče od stakla, i to jedna do druge, tako da se vrhovi srazavaju, pa iznutri nije posuda od cementa nego od stakla.

Posudje od cementa valja da je gradjeno na čvrstom temelju, jer ako temelj nije čvrst, onda pod pritiskom vina popusti dno i izpuca dno, pa vino može da izteče.

Posudje od cementa gradi se čvrsto, ali ne uglovito, jer ako je uglovito, onda se neda lako čistiti. *(Sliedi).*

mjer 100 litara vode, to u šumi ne nastrtoj mahovinom (lišajem) i lišćem u isto doba izpari se samo 38 litara, a iz šume nastrte mahom i lišćem samo 15 litara vode.

Kad se zimi topi snieg, tad manje vode upije šumska zemlja, nego li otvoreno polje. Zato imaju zimi podzemna vrela manje vode, a tim su i rieke manje. Zato u proljeće uvlači u se više vode zemlja šumska, nego li polje, a još više upijanje šumâ kroz cielo ljeto, čime šuma brani svoj kraj od povodnja, jer voda iz šuma ne dolazi naglo, kao što sa goleti i polja, isto tako čuvaju kraj od nestašice vode u riekah i vrelam. Iz svega, što dosad rekosmo, vidi se velika i nenaknadiva korist šuma za krajeve koje one pokrivaju. Krajevi, koji imaju šuma, imaju i više vrela i rieka, i to tim više, čim više imaju šuma. Gdje nema šuma, tamo za vremena kiše, voda sa brda i polja brzo uz veliku štetu za polje odlieće, a kad dodje suša, nema je ni u riekah ni u vrelih. Jednim, medju ostalima primjerima, jest jezero Takarigue u Venezueli u Americi, u kom je voda neprestano padala; odkako su Španjolci oko njega posjekli ogromne šume, te je god. 1800 bilo u njem posve malo vode. Nu kad je došlo do boja medju tamošnjima stanovnicima i Španjolcima, palo je gospodarstvo, a prostore, po kojih je prije rasla sećerna trstika, obrasle su opet velike šume, radi česa je jezero nakon 20 godina dobivalo mnogo više vode.

U Francuzkoj u (Vandeji) velika je oskudica na vodi od god. 1808, jer su tada sasjekli sve šume.

U Španjolskoj, odkad su gospoda sasjekla svoje šume, od tada uviek je suša, a kad pada kiša, padne je tako malo, da često i često mnogo potoka i vrela presahne. Na Siciliji još pred 600 godina plovile su po riekah Orega, San Leonardo i Erminio teretne ladje, a sada ni jedna od tih rieka nije plovna, jer je uništilo šume, a zemlja ne može dugo zadržati kišne vode.

U Njemačkoj oko jednog mjesta (Hailbron nad Nekarom) izsieku svakih 20 godina po brdih šume. Odmah iza sječe imaju vrela malo vode, a gdjekoja posve presuše. Čim opet podraste šuma, odmah se voda u vrelih povećaje U Tirolu sasjeklo šume, što su rasle po velikih planinah, i zato je tamo za posljednih 100 godina povodnja odniela cielu trećinu zemljišta. Tamo su bujice strašne, a kad dodje vrućina dodje i velika suša te presuše vrela. Godine 1882 u jesen bila je tamo tako strašna povodnja da je učinila nekoliko miljuna štete. U Ugarskoj prodaje vlastela šume židovom, osobito oko rieke Tise, koja i onako pustoše svoje porječje, a god. 1880 zalila je i sam grad Segedin. I u Poljskoj prodala je i opustošila vlaštela borove šume, i zato je svake godine sve studenije; baš radi toga bila je g. 1882 u lipnju mnogo proloma oblaka i silna povodnja na Striju i Dnjestru.

Iz svega vidimo, da čim se sasieku šume odmah dolazi suša, da presuše vrela, zdenci, jezera i vodostavi, dočim rieke imaju malo vode za plovitbu; a čim se šume opet podignu, odmah narastu vrelâ i rieke. Ne treba pripoviedati o velikih bujica i povodnjâ u naših krajevih, jer je ta bieda šuma poznata. U ovo zadnje doba u Dalmaciji se napreduje ako i pomalo, ipak se napreduje koli u šumarstvu toli i na ogradjivanju bujica i vododerina, pošto imade u Zadru naročiti šumarsko-tehnički odiel za ove poslove. — I u Švicarskoj čini sada voda mnogo štete, jer je nestalo šuma. Tako se je tamo usljed toga pred nekoliko godina odronio komad briega i zasuo polovicu sela. Zimi tamo na stotine mjesta zasiplje snieg ili ledenjaci zavale, a svega toga nebi bilo, kada bi obronci gora bili pokriti šumom. U jednom Švicarskom selu bio je tako veliki bunar, da je snabdievao vodom cielo selo ljeti i zimi. Pred 90 godina sasjekao je gospodar sve okolne šume, a bunar je odmah presušio, te je tek po velikoj kiši bilo u njemu nešto vode. Ta nesreća sklonula je gospodara okolnih šuma, te je pustio nad bunarom rasti šumu, a bunar se od iza toga napunio vodom na veselje cielog sela, te nije presušio ni pri najvećoj žegi. Ali nedavno trebao je gospodar šume novaca, pa šumu prodao, a kupac ju izsjekao, s česa je bunar i opet presušio. To je prisililo občinu, da kupi šumu nad bunarem, da tako ne ostane selo bez vode.

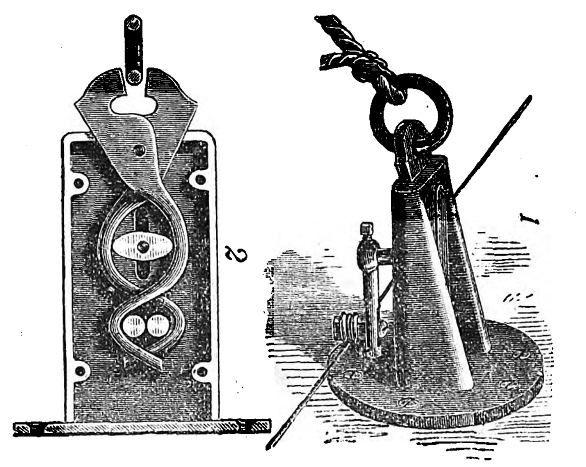
U Ugarskoj bilo je oko Dunava mnogo bara i močvara, koje su pred nekoliko godina mjernici posušili, a od toga časa pada tamo malo kiše, dočim vrućina izgara zelen na polju. Prije toga je iz tih močvara izlazilo mnogo pare i stvaralo oblake i kišu, a sad svega toga nema. Da su mjesto močvara zasadili šumami, bilo bi kiša, jer bi one zadržavale vodu vlagu. Ako vlastnici šuma i neuki narod neprestanu uništavati šume, to ćemo imati sve veće prolome oblaka, bure, suše i povodnje. Da toga neće biti, uči nas Česka, hrvatsko primorje, Dalmacija, Istrija i Hercegovina, gdje vlastnici i narod u ovim pokrajinam šume neobzirno opustoši se, pri čem ih pomažu strašni orkani, lomeći ciele šume I u tim krajevim dobile su bure veliku moć, čim su očistili veličajne šume.

U gnjijućem drvu, što ga je svalila bura, zalagao se je bezbroj raznih kukaca. Ti kukci i hrusti uništili su i preostali dio šume. Mahovina ili lišaji izloženi su suncu, posušila se i razniela ju voda i vjetar, a kišna voda, neimajući ni jedne zaprieke, hrli nizbrdice i nosi sve što može ponieti.

Što se je dogodilo u spomenutim pokrajinam, to se je dogodilo i u Poljskoj. Večinu sasjekli ljudi, trećinu slomila bura, a četvrtinu posušili i uništili kukci. Stiena ostala na pol gola, te s nje leti voda i odnosi zemlju. Ako se bude čekalo zagajivanjem, dok budu gole litice, trebati će mnogo truda i novca, dok šume stvore opet zemlju. *(Konac sliedi).*

## O tovljenju gusaka i pataka.

Za tovljenje odabiru se patke od deset nedjelja, a guske od 15 nedjelja dana. One se najprije priuče samoći, što se najlaglje postigne, ako se preko noći drže na samu. Kroz to vrieme, biva dok se samoći priviknu, hrane se sa



**Slika 9.** *Sprava za brzo razriešivanje blaga u radji.* **Slika 8.** *Unutarnji dio sprave za brzo razriešivanje blaga.*

zobi, te se tom hranom prilično izpune mesom. Dok se naviknu samoći hoće se nešto dvi nedjelje dana; kroz to vrieme kako što je već rečeno, osame se po noći, a po danu se puštaju skupa sa drugom živadi. Nakon dvi nedjelje dana drže se i po danu nekoliko satih osamljene, i to prvog dana n. p. samo za jedan sat vremena, a onda postepeno sve više i više, tako da se kroz 4 ili 5 nedjelja dana sasvim priviknu samoći, te ostaju uvjek osamljene.

Svakog četvrtog dana, i to u jutro, valja da se patke i guske okupaju, jer to kupanje puno podpomaže tovljenje. I guske i patke valja da su osamljene na takav način, da jedna ne čuje glas druge. Do konca tovljenja valja uvjek davati patkam i guskam dosti vode, u kojoj se izmuti malo ječmena brašna, a jedan put na nedjelju sirutke, a za njom slatkoga, friškoga mlieka.

Prve nedjelje tovljenja glavna hrana je zob, a svakog se dana daje patkam i guskam nešto malo ječma. Druge nedjelje je ječam glavna hrana, a barem za tri dana u nedjelju dobiju kukuruzne krupice, te danomice u 3 ili 4 navratka po štogod pšenice. U trećoj nedjelji kukuruzna krupica je glavna hrana, a uz kukuruznu krupicu dobivaju za zvake hranitbe dobre pšenice. Od četvrte nedjelje do konca tovljenja dobivaju kukuruzne krupice pomješane pšenicom, a uz ovu hranu svaka 3 ili 4 sata dobivaju nešto izmrvljena i slabo namočena kruha.

Ovakim postupanjem, samo ako se savjestno drži reda, uzgoji se pataka od 5 $^{k}/_{g}$, a guska od 12 $^{k}/_{g}$ težine. **P. G.**

## Sietva ljekarice.

Ljekarica ljubi duboku ilovaču, koja sadrži prilično vapna; dakle umjerenu vapnenastu ilovaču, koja netrpi velike suše. Kad je slobodno birati, onda bi se za ljekaricu izabrala duboka zemlja, u kojoj ne staje voda barem 1$^1/_2$ do 2 metra duboko, jer dok žile od ljekarice dodju u vodu, odmah ona trpi i propada. Dočim na dobroj zemlji uz povoljne odnošaje uspjeva ljekarica za 14 do 15 godina sustopice, te radja obilno.

Zemlja na kojoj se sije ljekarica mora da je čista od korova, jer korov udi ljekarici najviše u prvoj godini; s tog se razloga preporuča gojiti krompir pred ljekaricom, jer se okopavanjem krompira korov izkorieni.

Gdje je zemlja preveć zatravljena valja pred ljekaricom dvi do tri godine zasebice gojiti okopavina; a nema li u zemlji dosti vapna, onda se vapna doda posipajuć sadre ili zagasenog vapna.

Liekarica sije se pod ječmom ili zobi, ali se u takovu slučaju sije samo polovica sjemena od ječma ili zobi, koliko bi ga se obično zasijalo na toj površini; a tim načinom olakoti se razvoj ljekarice, jer ona dobije onda više prostora, te više svjetla i zraka.

Uz ječam ili zob zasije se 30 do 40 $^{k}/_{g}$ sjemena od ljekarice na hektar zemljišta, a ječam ili zob, kosi se u zelenom stanju, premda se može pustiti da sazori, jer i da sazori na ljekaricom to joj ne hudi toliko, koliko strn, koja ostane.

Sljedećeg se proljeća nesmje branati ljekarište, ali svih drugih godina valja svakog proljeća pobranati ljekaricu oštrom branom uzduž i poprieko. Ovim postupanjem ne samo da se uzprieči razvoj korova, ali se omogućuje pristup zraka u zemlju, što je veoma dobro za dobar razvoj ljekarice. Ljekaricu valja svake godine gnojiti. Najbolje joj prija mješanac, onda kratki gnoj, osobito konjski gnoj i sadra. Bolje je svake godine gnojiti drugom od navedenih vrstih gnoja, nego li svake godine istom vrsti.

U trećoj godini radja ljekarica najobilnije. Dok malaksa ljekarica i korov mah preotme valja ju podorati, te se na istoj zemlji nemože opet sijati ljekarica nego nakon 4 ili 5 godina.

## Jeli bilje može prenašati bedrenicu.

Nema više dvojbe o tom, da one biline, koje rastu na zemlji u kojoj je zakopana životinja poskapala od bedrenice, okuže od bedrenice zdravu životinju koja ih pojede.

Nesmje se ali vjerovati ili misliti da bilina upije otrov bedrenice kroz žile, te da on prolazi od stanice do stanice te da je razgranjen po svoj bilini.

Trusje od bedreničnih bakterija se izpraši, te se zemljom liepi s dvora na bilje, i tim se načinom prenaša te okužuje druge zdrave životinje, koje se tim biljem hrane.

Kod bedreničnog otrova razlikuju se dva oblika, a kao prvi i glavni oblik označuju se bacilli. Bacilli to su tanka dugoljasta tjelešca, koja u velikom broju pojavljaju u krvi životinja bolestnih od bedrenice.

Ako se ove krvi navrne drugoj zdravoj životinji, ona oboli od bedrenice, dočim ako se ove krvi primješa hrani, pa s njom dodje u želudac, odnosno u doticaj sokovim želudca, biva redovito probavljena, te životinja ne oboli od bedrenice.

Ovi bacilli su kratka života, i recimo slabe uztrajnosti, te ako ne nadju baš povoljne uvjete njihovome razvoju, odmah propadnu. I u mrcinam poskapalih životinja odmah propadnu samo ako se te mrcine zakopaju duboko u zemlju.

Dočim ako se krvi od mrcine poskapale od bedrenice razlije po površini zemlje, onda se iz bacilla koja ta krv sadrži razvije brzo otrovno trusje, koje odoli svim neprilikam i za više godina uzčuva svoju klicavost, te u doticaju zdravom životinjom može da joj prouzroči bedrenicu.

Trusje pokrmljeno doisto je u stanju da prouzroči bedrenicu, a ono se i prilieplji bilina, pa zato biline, koje su rasle na zemlji u kojoj je ukopana životinja poskapala od bedrenice, ako se pokrme okuže bedrenicom.

Koch mnio, da u blatovim predjelim trusje može da se na izumrlim djelovim bilina razvija u bacille, ovi opet u trusje itd., te ne isključuje mogućnost da bedrenični otrov i izvan životinskoga tiela može da ima sve oblike svojega razvoja.

Njemu je medjutim pošlo za rukom uzgajati trusja i bacilla bedreničnog otrova za više generacija na djelovim bilina, koji su podpuno uzčuvali svoju snagu, te navrnuti odmah su okužili dotičnu životinju.

## Sičan za konje.

Sičan ili bolje rečeno sičanova kiselina, posve je malo topiva. Javna je ali tajna da je trgovci sa konjim podavaju konjim, e da ove kupcu prikažu ugojenije, punijih mišicâ, svjetlije dlake, življe ćudi, te da im je dihanje mirnije.

I doisto uspjeh, koji se postizava, ako se samo za kratko vrieme podaje sičan konju gotovo je neopisiv, ali je za to taj postupak prosta prevara, jer se slaba, kržljava i iznemogla konja predoči kupcu sasvim drugovačije, pa to prividno stanje konja, izčezne za nekoliko dana, dok mu se prestane davati sičana, pa se kupac nadje razočaran, te uvidi i ako kasno, kako ga je nepošteno nasamarilo.

Obično davaju konju svakog trećeg dana samo toliko sičana, koliko ga može 2 ili 3 puta ostati na vrhu noža. Reklismo da ako se za nekoliko dana zanemari podavanje, da konj spadne gore nego li je prije bio, a ako se nastavi onda se pokažu znakovi otrovanja.

Znakovim otrovanja nastane postepeno mršavljenje, izblebnivanje, te u poremećenju ustroja za dihanje i probavljenje.

Od ovih zlih posljedica mogu se spasiti samo oni konji, kojima se je samo za kratko vrieme podavao sičan i u vehoma maloj mjeri, ali i oni valja da promjene prebivalište, odnosno zrak.

Konji na kojih su se usljed sičana pojavili znakovi otrovanja, nisu više izliečivi, i ako nepodlegnu otrovu, betežni su dok žive.

## Liešnjak.

Malo ima stabala, koji bi bili toli malo osjetljivi na zemlju i podneblje kako što je liešnjak. On uspjeva izvrstno u težkoj žilavoj gnjilači, kako što u prhoj pjeskulji. U vlažnom studenom podneblju, na isti način, kako što u suhom i toplom.

Liešnjak raste busasto, te se obično za svako stablo računa 8 četvornih metara prostora što će reći, da se na 1 hektar površine može zasaditi 1250 stabala.

Liešnjak radja obično svake godine, pa se sa svakog stabla može obrati barem 5 litara ploda, po 10 novčića svaki litar, odgovaralo bi na 600 forinta dohoda po hektaru.

Liešnjak dolazi na rod obično pete godine t. j. kad doraste, a do te dobe može se svake godine izmedju liešnjaka gojiti krompir pa povrće itd., koje stvari imadu ipak toliko vriednosti, da pokriju troškove.

Obično se računa da za obradjivanje i njegovanje jednog hektara zemljišta posadjena lišnjakom hoće se najviše 125 for., tako da čisti dohod sa jednog hehtara jeste poprieko 500 forintih.

Liešnjak je trajan, te ga je pomladjivati samo nakon 10 ili 15 godina, ali i pri tom gospodar nema štete, jer potroši za pomladjivanje uvjek nešto manje nego li izvadi za drva.

Mladice liešnjaka su duge i upravne, pa one davaju izvrstno gradivo za obruče ili za kolce koje se pak rabe u razne svrhe. — Bez dvojbe najbolje se izplaćaju za obruče i ako se ciepaju za pletivo u košararstvu.

Liešnjak je gust grm koji se izvrstno goji oko djubrišta, te takovih mjesta, koja se hoće zakriliti, onda na strminam, nasipim, pregalim i stranam gdje drugo drveće neuspjeva.

Nasad liešnjaka nije skup, jer su mladi liešnjaci ciene; pa 100 komada mladih liešnjaka stoje 10 do 15 for. Najviše stoji prekopavanje zemlje, jer ako duboko kopati onda je napram mjestnim okolnostim prilično skupo; u takovu slučaju valja da gospodar izvede radnju u ono doba godine kada se radnici nemogu inače zaposliti.

Liešnjak veoma prija, te puno bolje uspjeva ako se od treće godine unaprjed gnoji svake godine sa osokom ili izmetinom iz zahoda. — Slično gnojenje obavlja se zimi te se za svako stablo računa jedna vidrica osoke ili izmetina iz zahoda.

Ako zemlja na kojoj je zasadjen liešnjak oskudjeva vapnom savjetuje se sadrenje ili posipavanje zagašenog vapna ili ruševina. Ako se svake druge godine podjubre liešnaci mješancem, to im vehoma prija.

Rodovitost liešnjaka se podpomaže godišnjim obrezavanjem, samo što liešnjake valja obrezati za rana t. j. prije nego li se nasednu vočni pupovi, što se pozna po njihovoj crvenoj boji.

## Nahlada konja.

Za nahladu ili prehladu razumjeva se naglo ohladjenje tiela. To naglo ohladjenje tiela može da bude s unutrašnjeg i vanjskog uzroka. Kad se konj napoji posve hladnom ili mrzlom vodom, može da se nahladi na isti način, kako kad se ugrijan izloži promahu ili hladnome vjetru.

Nahlada nosi sobom razne posljedice, kao kašalj, proljev, upalu sluznica, upalu želudca i crieva, upalu sglobova itd.

Nahlada usljed izvanjskoga djelovanja sastoji se u tom, što koža sasvim ili djelomice prestane djelovati.

Koža je uztroj kroz koji izlaze svi vodeni i parni djelovi, koje izluči tielo. Ako se koža u tom svom djelovanju djelomice ili sasvim pripriеči, nastane štetnih posljedicâ, koje mogu da budu i ubitačne.

Prebivanje u vlažnim stajam može da prouzroči nahladu, kakogod mrzla voda i hladni vjetar. Veoma je opasno smjestiti ugrijana konja u hladnu, vlažnu štaju, a još opasnije ako u takovoj štaji vlada promaha. Isto je tako veoma opasno za konja, ako se iz tople štaje, naglo izvede na hladan, vlažan zrak.

Svak će pitati, kako da se konje brani od prehlade? Odgovor je sasvim jednostavan; valja preprie čiti djelovanje uzrokâ, koji prouzrokuju prehladu. Jeli se unatoč tome konj nahladio, onda neostaje drugo, nego konja tako liečiti, da se uzpostavi djelovanje kože, što se lako postigne, ako se konja natjera u pot. A u pot se konja najlaglje natjera, toli unutarnjim sredstvim, koji draže na gnojenje, koli natiranjem kože. U znoj natjera se konj izim što natiranjem kože, sa parnom kupelji, zamatanjem u vlažne obloge, sa podavanjem čaja od ravana, napajanjem toplim vinom ili pivom. — Ova su sredstva dobra i mogu da pomognu s početka, a ako se je bolest jače pojavila ili je preuzela mah, onda valja se dati u ruke jednog živinara.

## SVAŠTICE.

**Dali je konje podkivati svakoga mjeseca?** — Konj se mora svaki put na novo podkovati, kada je kopito, koje brani podkova preveć izraslo napram veličini konja. — Kopito izraste obično nešto u 5 nedjelja dana, pa stoga svaku pet nedjelja valja na novo podkivati. Ako se s nova ne podkuje konj, kada je kopito izraslo, onda trpi mekanizam kopita. Samo se onda kopito redovito razvija i raste, kada mesni dio ne trpi ni najmanje, te je kolanje krvi u njem redovito. I najbolje podkovano kopito, nema naravne pruživosti, nemože da se redovito steže i razteže, jer mu to prieči podkova, a čim dulje ista podkova ostane na kopitu, tim više prieči pruživost. Konje meka kopita valja češće podkivati, jer inače lako da podkova bude gnječila rožinu.

**Hunjavica kod kokošiju.** Kad se hunjavica pojavi kod kokošiju, to se pozna po tom što im oči krmelje, te im često tako oteču, da im se zatvore. Dok se opazi da je jedna kokoš oboljela od hunjavice valja ju odieliti od ostalih, onda joj svakog dana iztiskati na polje gustu sluz iz nosa. Sluz se laglje iztisne, ako se u svaku nozdrvu kapne po jedna kapljica kamenog ulja, ali to samo prvi put, dočim se sljedećih dana kapne po jedna kapljica glicerina, i podpomaže se vadjenje sluzi komadćekom slame. Ovakovim postupanjem izlieči se kokoš od hunjavice u 7 do 8 dana, inače boluje više nedjelja, pa najzad poskapa.

**Zašto odpadaju praskve?** Zna se da praskve poodpadaju puno prije nego li dorastu i uzdriju. U obće se misli, da praskve poodpadaju radi toga što stablo nema dosta hrane, ali su kušnje dokazali, da to nije istina, nego da veći dio prasaka odpada usljed toga što se pojavi bolest u pećki (pajki, pinjki). Bolest se pojavlja u pećki usljed nagle promjene topline, osobito usljed studeni. Ako se dakle obrani praskve od studeni dok se pećke zametnu, onda neće nijedna odpasti. Puno pomaže ako se stabla jeseni malko pognoje, ali nevalja obilovati gnojem, jer onda se pojavi lako smolica, koja stabla raztoči.

**Crnu tangu** dobiva se posve lako, ako se stavi kamfora za jedan dan vremena u sumporovu kiselinu. Sljedećeg dana grije se ta smjesa, da se iztjera suvišna sumporova kiselina, i tim je stvar gotova. Crna tanga je topiva u vodi, te stoji u njoj dugo raztopljena bez da se otaloži, a nalići crnoj kinežkoj tangi.

**Maz za podove.** Pukotine podova mogu se vrlo lako a temeljito zamazati mazom, kojeg se napravi od friškog sira i živoga vapna. Na 5 djelova friškog sira uzme se 1 dio živoga vapna i dobro se umjesi jedno drugim. Kad se maz uporabi, nakon malo vremena otvrdne i postane kao kamen, te se ne topi u vodi niti mu vlaga hudi.

## Tumačenje slikâ.

**Sprava za brzo razriešivanje blaga.** slika 8 i 9. Ako se pojavi vatra u štali, prva je i glavna briga da se blago spasi, prije nego li ga sjeni svjetlo vatre, odnosno prije nego li se preplaši, jer je izkustvo dokazalo, da dok se blago od vatre preplaši, da je ono izgubljeno. Ako je blago privezano, kako obično, hoće se vremena dok se razrieši dočim ako je privezano sa spravom, kakovu nam naša slika 8 i 9 predočuje onda se može razriešiti u tren oka. Za svaku glavu hoće se jedna ovakova sprava, koju se smjesti i pričvrsti na jasle ili povrh jasala. Sprava ova sastoji se od jednih klišta, jednog pristroja za zatvaranje, i jedne polužice za otvaranje. Klišta su zaokružena od jednog prstena, o koji se priveže konop, kojim je vezana dotična životinja. Predvidjeno je i da se sprava sama neotvori, jer se ručice klišta dvaput obvijaju oko klinova u spravi, dočim je druga sprema, koja dozvoljava da se može otvoriti. Koliko god ima glava blaga, odnosno koliko god ima sprava, sve se mogu na jedan put otvoriti, jer se jedan konop priveže o polužicu svake pojedine sprave, pa je dosti konop potegnuti, a sve je blago u staji na jedanput razriešeno. Ova sprava je veoma praktična. — Takodjer je patentirana, a izumio ju je I. J. Kubatz iz New-Yorka (Ceast — Ninetyseventh street Br. 164).

# Gospodarske Viesti.

Pošto se ljetošnja vina, usljed mildewa koji je lani vladao, mogu posve lako da prevrnu (da postane brsata = muffa), naša uprava priredjuje i prodaje sredstvo, kojim se može prepriečiti da se vino izšteti, dapače se istim sredstvom može izliečiti vino, koje se je od malo vremena izštetilo. Potanje upute i razjasnenja dobivaju se pismeno.

* * *

Kranjsko gospodarsko društvo, kupilo je 30,000 $kg$ modre galice, koju će prodavati uz obaljenu cienu vinogradarim, e da se za vremena mogu boriti protiva mildewu (Peronospora viticola).

* * *

Očevidac nas uvjerava da su borići u dubrovačkom i na Mljetu puni gnjezda zareznika Bombyx processionea.

* * *

Tuže nam se sa raznih strana, ali osobito sa srednjih otoka, da suša sve više preotimlje maha. U mnogim su mjestim presušili bunari, pa je red prenašati vodu iz daleka.

* * *

U hrvatskom saboru razpravlja se predlog vlade o gradnji zemaljske pivnice u Zagrebu za svotu od 48,000 forintih, te o gradji svilarnice u Osieku za svotu od 33·441 forint.

* * *

U Srbiji radi se oko osnovanja trgovačkih i obrtničkih komora.

* * *

Na 30 siečnja obdržavana je glavna skupština hrv. slav. gospodarskog družtva u Zagrebu uz veliko sudjelovanje članova, a dne 2 veljače obdržavana je glavna skupština Slav. gospodarskog družtva takodjer uz veliko sudjelovanje članovâ. Skupštini u Zagrebu sudjelovalo je i težaka i velikaša.

* * *

Pokušalište Gosp. družtva u Zagrebu, razdielilo je sve šibice plemenitog voća za navrćanje, a ono u Odsieku stavilo je na razpoloženje 100,000 plemenika. A kod nas?

* * *

U Draždjanih imade tvornica Gustava Mühla u kojoj se grade držala i mnoge druge stvari iz hartije (papira).

*
* *

Na sveučilištu u Halle na poljodjelskom osieku predaje se od ljetos nauka o poljodjelskoj trgovini.

*
* *

Srpska vlada namjerava osnovati škole za pletenje i drvorezbarstvo, te će u tu svrhu poslati dvojicu na nauke, da se usavrše za učitelje.

*
* *

Primili smo zahvalnošću I. svezak "Sliepčev prijatelj„ — list za promicanje uzgoja, obuke i inih probitaka sljepaca. Izdaje ga i uredjuje Vinko Rek, poznati odgojitelj i učitelj sljepaca. Ciena je listu 1 for. na godinu, a izaći će četiri svezka, kako prvi, biva od 24 stranice u 8,i. Prvi svezak sadrži sliedeće zanimive članke: Poštovanim čitateljima — Braillova slova — Osamnaest pravila za prvi uzgoj i obuku sljepaca — Praktična uputa — Statist. podatci — Dopisi — Književni pabirci — Razne viesti — Dodatak. — List se toplo preporuča.

*
* *

Uz gospodarsku izložbu, koja će biti ljetos u Beču držati će se 40 manjih prevremenih izložba, kao n. p. izložba sparoga, ranog povrća, krompira, konja, utovljenih svinja itd. itd. Prijavilo se je dosad 1500 stalnih izložitelja.

*
* *

Zastupnik Proskovetz postavio je predlog u zastupničkoj kući, da se zakonom uvede prisilno navrćanje goveda proti plućnoj pošasti.

*
* *

Vlada je dozvolila, da se pčele mogu razašiljati poštom u kutijicama, toli u manjem broju u kutijicam, koli u većem u sandučićim, te da će se u prvom slučaju plaćati obična biljegovina, a u drugom obična tovarnina napram težini sandučića, i dalečini puta.

*
* *

Usljed kolere, koja se je razširila izmedju peradi u Galiciji, zabranila je vlada prenos peradi željeznicam.

*
* *

Ministarstvo za poljodjelstvo priobćilo je izkaz o žetvi pšenice, raži, ječma, zobi, kukuruza i vina u godini 1889, ali nema izkaza za Dalmaciju.

*
* *

Svi izravni i neizravni porezi iznieli su u Cislajtaniji godine 1889 nečista 282,550 miljuna forintih. Troškovi iznašali su 61,684 miljuna forintih, po tom čista iznieli su izravni i neizravni porezi 220 866 miljuna.

---

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*17. Molim vas, kako je najbolje rabiti modru galicu protiva mildewu? Kako se najlaglje i najbolje priredjuje raztopina modre galice, te kad se najuspješnije rabi?*

*N. S. u N. (Hrvat. prim)*

Kako znate modra galica rabi se u razmjeru od 2 k/g u 100 litara i 2 k/g zagasenog vapna. Od rečene vode iztopli se desetak litara, pa se u ovoj toploj vodi raztopi modra galica, jer se u toploj vodi brže topi. Raztopina se prociedi na gusto cjedilo ili na riedko otkanu krpu. U nešto vode raztopi se takodjer vapno, pa se i ovo prociedi. Jednu i drugu prociedinu dolije se preostaloj čistoj vodi; izmješa se jedno s drugim, pa je posao gotov. Može se škropiti dok se raztopina priredi, ali je bolje prirediti ju dan prije.

Škropljenje loza obavlja se:

Prvi put kad su mladice duge za pedalj.

Drugi put, kad kada su loze u cvatnji, ili par dana prije ili poslje cvatnje, a treći put o Ivanju ili koncem lipnja.

Krene li kiša u kolovozu ili početkom rujna, onda valja još jedanput škropiti.

Kada se škropi valja paziti da ostanu poškropljeni svi djelovi loze, ali osobito da bude poškropljeno lice svakoga lista te grozdovi i mladji djelovi loze.

*18. Ima li koje sredstvo, kojim se lako može prepoznati, dali je med čist i bez kakve tudje primjese?*

*I. L. u S. (Brač).*

Težko je matematičkom sigurnosti opredieliti, dali je med naravan ili je patvoren, jer i u patvaranju meda, imade prefrigane lukavštine. Temeljito znanstveno iztraživanje meda jeste težak posao, i nijo za svakoga moguć, no ipak ima lakih načina od svakoga uporabivih, po kojih se može prepoznati običnije načine patvaranja meda. Ako se pravi med uzavre on se kristalizira, ter ima samo nekoliko nedjelja dočim patvoreni med ne kristalizira lako. Ali ako se više puta uzavre med, on izgubi svojstvo kristalizacije, ostane za više mjesecih židak, a ako se trajno kuha izrni se. Ako se jedna zlica pravog meda pomješa sa isto toliko vinovice (alkohola) neće nastati nikakove promjene, dočim ako je med patvoren, usjeći će se nakon malo vremena, te će se u njemu viditi kao pahuljice. I po mirisu može se poznati ako je med prav ili patvoren, jer pravi med imade osobiti miomiris meda, dočim patvoreni daju po smrdljivim uljim, koji potiču od sladorače od krompira ili od sladorače od buraka, kojima se obično med patvara.

*19. Molim vas na što je paziti pri priredjivanju umokâ u octu, da se isti neišteti, i da bude tečan?*

*K. V. u B. (Bosna).*

Da se umok u octu ne izkvari valja postupati kako sliedi: Ono povrće ili zeleno voće, koje se ima prirediti u umok stavi se na šupljaču, pa se umoči u vrelu vodu, ali samo za tren od oka. I vrele vode usne se odmah u posudu u kojoj će se prirediti, ali bez da se kroz ruke prebacivaju. Odmah se dolije i kvasina, ali ne toliko da oblija povrće ili voće, pa se odmah dobro začepi, te zamaže voskom ili priveže pergamentnom hartijom. Kvasina (ocat) za priredjivanje umoka mora da je žestoka, te posve čista i bistra, a savjetuje se i uzavrieti ju pred porabom, jer se na taj način ubije trusje od kvasinove matice (posteljice) ili drugo trusje, koje bi moglo biti u kvasini, te prouzrokovati gnijenje. Ako se ima priredjivati povrće, koje sadrži puno vode, kao n. p. krastavci, onda se hoće posve žestoke kvasine, inače nisu dosta ljuti i lako se izkvare. Tko želi da mu voće ili povrće u umoku bude osobita teka ili mirisa n. p. po koromaču, kuminu itd., onda valja staviti malo dotične mirodije u kvasini dok se kuha, pak onda kvasina poprimi miomiris, te ga priobći povrću ili octu.

*20. Imam trogodišnjeg lovskog psa, koji je plašiv u lovu, a imam ovna, koji na djecu i svakoga poliće, molim vas kako da prvog od mane odučim, te kako da drugoga ukrotim.*

*N. H. u S. (Pelješac).*

Na prvi dio vašeg pitanja nismo u stanju da vam odgovorimo, obratite se kojemu vještome lovcu, ili poznatome gojitelju pasâ. Za ovna pak nema lieka, valja ga ubiti, da vas neuvede u napast.

*21. Kako se priredjuje zemlja za presadjivanje karanfila? U kojem se razmjeru mieša zemlja, pržina i gnoj za drugo cvieće?*

*N. H. u S. (Pelješac).*

Za karanfil je najbolja zemlja, koja se sakuplja u šumi izpod stabala, a koja je postala od razstrošena lišća. Zemlji od rastrošena lišća valja primješati za jednu trećinu zemlje od rastrošenog dropa. Za drugo cvieće obično mješa se $^1/_3$ zemlje sa $^1/_3$ gnoja i $^1/_3$ pržine ili $^1/_2$ zemlje, $^1/_4$ gnoja, a $^1/_4$ pržine.

### B. Nova pitanja.

*22. Kanim saditi mirisnu višnju (rašeljku); molim vas obznanite me da li Budenska višnja (Prunus Mahaleb) imade rečeno svojstvo. Imade li koja druga višnja, koja jako mirisi, a istodobno je dobra za proizvadanje kamiša? Gdje bi i pošto mogao nabaviti sjemena ili korenjaka i po što? Kako se goji i njeguje?*

*G. B. u H. (Hrvatska).*

*23. Koje su sprave potrebite za vodjenje meteoroložkih opažanja, i za koju se svotu mogu nabaviti?*

*A. D. u K. (Istra).*

*24. Koje su države uvele razprodaju marvinske soli?*

*A. D. u K. (Istra).*

*25. Amo zalego je na miljarde leptir gubar, od kojeg će se na proljeće poleći gusjenice. Prieti nam velika pogibelj. Imali koji drugi način utamanjivanja jaja, izim što skupljanjem i izgaranjem? U vlažnoj zemlji zakopana jaja bili pregnjila?*

*G. K. a D. (Slavonija).*

*25. Uvjerivši se o nestalnosti svoga vina, jer već za jedan dan u čaši potamni a poslije se posve smuti i ugusti, a čitavši u br. 4 "Gospodar. Poučnika„ da je slavno upraviteljstvo pripravno upute dati o tom obziru; to se evo oslobodjujem upitati kako i što uraditi da mi vino, koje je u sudnju čisto i liepo, ne prevrne bojom i dobrotom, čim nastanu topli dani?*

*M. B. u S. (Hrvatska).*

*27. Imam nakanu upustiti jedan dobar komad oranice u livadu, te bi želio imati dobra sjemena trave da bude sienokosa. Radi čega molim vas da bi mi poslali tri do četri k/g za istu svrhu.*

*M. I. u S. (Imotska).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

---

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Krinfokai A. — Gospodarska Podružnica - Kutina — Biblioteka sveučilišta Zagreb — Burger I. — Hrvatska Čitaonica - Stari — Gugler P. pr. bis. — Ivanković J. — Matina Dr. M. — Maršić I. — Peklić M. — Ristović N. — Skelin P. — Velikanje J.

*Podmirili su zaostalu predbrojbu god 1889.*

P. n. čč. gg. Sabioncello M. — Brković D. — Fortunić V. — Grünhut M. — Kapetanović beg B. — Colnar M. — Mihotić V. — Mračić D. — Kalamari S.

— Č. g Šimončić G. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.

— Č. g. Grünhut M. — Broj 8 i 9 godine 1889 poslalismo vam.

— Č. g. Colnar M. — I vami broj 1 t. g.

— Č. g Stipanović T. G. — Prokušali smo; dobro je; možete slobodno rabiti.

— Č. g. Dorbolo J. — Naručili smo dvi uzdizaljke, primiti ćete ih izravno. Broj 12 poslali smo vam.

— Č. g. Jadrievič V. — Broj 1 i 2 poslali smo vam na novo. Su ova tri forinta podmirili ste godinu 1888, jer vas je godine 1888 predbrojio na list č. g. Stipetić, a list vam je po njegovu nalogu polazio u Ložišće sve do zadnjeg broja. Izvolite nam dakle poslati još for. 6 na podmiru lanjske i tekuće godine.

**ERRATA-CORRIGE.**

U zadnjem broju u članku "O koristi šuma„ stupac III, redak 43 odozgor mjesto: *Odkad su šume od tad je ljeto*, čitaj: *odkad su po planinam opustošene šume.*

---



U ZADRU 1890. Brzotiskom „Narodnoga Lista."

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 6

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Ožujka 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Ožujka 1890.

## Obća gospodarska izložba u Beču.

Našim je čitateljim poznato, da će ljetos biti obća gospodarska izložba u Beču, na kojoj će se izložiti i svietu predočiti svi proizvodi Cislajtanije i naprednoga svieta.

Od kolike su važnosti izložbe, možemo suditi po tom, što se napredni narodi, tim više vesele, čim su im izložbe češće.

Mi još nemožemo računati na vlastitu snagu, pa kod nas nemože ni da bude govora o kakovoj vlastitoj izložbi; ali kad se u glavnom gradu države drži izložba, kojoj možemo i mi da sudjelujemo, dobro je da sudjelujemo, jer sudjelovanjem upoznajemo sviet sa našim proizvodim, koji su svi za izvoz.

Zemaljski Odbor dalmatinski u plemenitoj i praktičnoj namisli da s jedne strane olakoti proizvoditeljem sudjelovanje k izložbi a s druge strane da predoči svietu svu raznovrstnost glavnih proizvoda Dalmacije, potakao je glavne proizvoditelje da mu pošalju njihove proizvode, i zeuzeo se je za dostojni i pristojni pomještaj izložaka.

Mi smo imali prilike razgledati izložke, koji su kod zemaljskog Odbora, te sno se doisto morali diviti.

Svi naši glavni proizvodi biti će zastupani u onoj mjeri, kako zaslužuju.

U prvom je redu naš glavni proizvod, vino, naime; od kojeg ne samo da je od svake okolice i kotara zastupan glavni tipus običnog vina, kojeg se najviše proizvadja, i kojeg najviše trgovina traži, ali ima i priličan broj sladkokusnih staklenica, medju kojimi se ističe omiški ružić-muškat, bračka vugava, šibenska maraština, hvarski prošek, korčulanski grk i dubrovačka malvasija.

I buhač, i ulje, i rakija, i smokve, i rogači zastupani su dobro.

Dostojno i solidno biti će zastupana i naša domaća teksilna industrija. Imade krasnih narodnih sagova i torbica, sve čvrsto i točno tkano, da se moraš čuditi. A šta da rečemo o vezivim Pažkim? Ona nas siećaju na belžijanske radnje, i dokazom su obrtničkog talenta naših domaćica. Nastajanjem zemaljskog Odbora biti će Dalmacija baš dostojno zastupana na obćoj izložbi u Beču, a dobro bi bilo, da se još neki naši proizvodi svietu predoče.

Nećemo da ovom prilikom spominjemo imena proizvoditelja, koji bi svojih proizvoda mogli izložiti, ali pošto zemaljski Odbor još prima i primiti će stvari za izložbu, dobro je da se svak sam spomene i da pošalje, jer je u interesu zemlje i pojedinaca da izložba za koju se je zemaljski Odbor zauzeo bude što savršenija.

## O koristi šumâ.

(*Piše* **Nikola Vežić**).

(Svrha vidi broj 5).

Na stepi, neće se rado primiti drvo, jer ga lomi vjetar, peče sunce, a kišica riedko kada zakladi i napoji. Stepe su postale tim, što su ljudi ili sasjekli ili spalili šume. Ako su šume rasle na pjeskovitom tlu, te ih onda sasjeklo, to će se na tom mjestu stvoriti pjeskovita pustinja. Takovu pustinju težko je opet zagajiti. — Odkrite, gole stiene i gore uzrokom su još drugoga zla, što i najmanji udarac ruši u dolinu cieli kup satrvena kamena. Od suncu i kiše drobi se kamenje, a osobito kiša i voda lama i najjače kamenje. Odlomljeno kamenje izvalja se u doline. I voda nosi i gladi u svojem koritu. Čim je kamen manji, tim ga dalje voda nosi. Kad je tog kamenja mnogo, taloži ga voda na jednom mjestu, što puni korito, i usljed toga udara i prelazi voda obale i odnaša plodne oranice, a u zemlju ostavlja po njih piesak i mulj. Sve je to zlo od uništavanja šumâ. Mnogi su gospodari krčili šume, da dobiju dobar pašnjak, ali su se prevarili, jer im je kiša razniela zemlju, a oni ostali bez šume i pašnjakâ. To se zlo dogodilo u nekim predjelim Galicije i na obalâ Dnjestera.

***

Pri koncu treba još spomenuti, da šume imaju veliki upliv na zdravlje stanovnika cielih okolica, jer zadržavaju jake škodljive vjetrove da se isti ne šire dalje. Zato znaju dobro stanovnici onih mjesta, oko kojih rastu velike šume. U tim šuma su pokriti bunari, iz kojih teče voda u dotična mjesta.

Šume su bogastvo kraja, one ravnaju toplotom i vlažnošću u zraku i u zemlji, te bogastvom vode u vrela i rieka. One su obrana polja i gora od vjetara i velikih povodnjâ. — Radi te velike važnosti šuma i radi velikog haranja istih, odlučili su mnogi sabori, da se šume ne smiju sjeći bez dozvole višje vlasti.

Dobro je da vlastnici šuma znadu: 1. Da šumu valja sjeći samo u stanovitih mjestih (dielomice) te odmah pri sječi da valja ostavljati za podmladjenje šume sve što je krepke mladikovine. 2. Da se ne smije u šumi pasti blago, a poništo ne u istom porasloj šumi. 3. Treba pažiti na šumski nastor.

Obćine valja da prve prednjače u šumarstvu, te da čuvaju svoje vlastite šume da same zagajivaju i sade šume, te da savjetuju sadnju da daju biljke pojedincima, da i ovi sade barem oko kuća, plotova, ograda i uz vodu, da im voda ne odnaša zemlje i da u kraju bude više drva. Obćina ima i sama pravo zabraniti sječu na mjestih, gdje bi prietila pogibelj života i polja od lamanja stiena ili gdje bi usljed toga nestalo vode itd.

PODLISTAK.

## O vrienju masta.

(Nastavak vidi broj 5).

Dno posude mora da gleda unapred, jer se samo na taj način pomoću cievi iz najdublje položenog položaja može do najzadnje kapljice izciediti.

Na gornjoj strani posude, koja je posvodjena, ima otvor od 60 ⁰/ₘ. kroz koji ne samo da se puni posuda, ali služi istodobno kao ulazak u posudu za čišćenje istê. Čep može da bude raznovrstan, ali svakako mora da ima više otvora, na koje se namješte cievi, kroz koje izlazi uglična kiselina.

Otočni čepovi, mora da su praktično smješteni, e da se na njih mogu smjestiti sisaljke za otakanje masta poslje vrienja.

Posude od cementa čiste se posve lako vodom, koju se strca u posudu pomoću strcaljke, a da se pasuda zdrava uzdrži valja ju posušiti, pa onda ju posumporiti izgaranjem sumporelka.

Važno je pitanje takodjer veličina posude jer kako je poznato za vrienje masta razvija se toplina, i to tim veća toplina, čim je veća količina masta, koja skupa vrije.

Ali toplina opet upliva na vrienje, jer velika toplina upliva na vinske glivice, biva ubije njihovu djelatnost, pa se obustavi vrienje, bez da se je vas slador raztvorio. Mast takav sadrži još uvjek sladora, pa ako će da na novo vrije valja mu dodati friške taložine.

Kako se diže toplina u posudam za vrienje, razabrati će se iz sliedećih podataka.

Srednja toplina konobe bila je 13° Cels. U posudi od 6 htk. digla se je toplina od 19-22° C.
" " " 12 " " " " " " 20-25° "
" " " 48 " " " " " " 30° "
" " " 72 " " " " " " 33° "

Kad toplina u mastu prelazi 30° C., onda to štetno djeluje na mast, i na tek vrienja.

Posude za vrienje masta, nebi dakle smjele biti veće od 20 do 50 hektolitara.

Vko radi olakoćenja radje hoće da rabi velike posude, valja da ih providi spravom za hladjenje, jer bez sprava za ohladjivanje prestalo bi vrienje, dok bi se toplina digla preko 30° Celsiusu.

Koliko god posude uplivaju i odlučuju na dobar uspjeh vrienja, isto toliko uplivaju i odlučuju čepovi za vrienje, jer gdje se mast pravilno barata mora da mast prevrije zatvoreno. Da zrak nebude imao stobodna pristupa do masta, potrebito je osobito pri koncu vrienja, kada uglična kiselina, kao obrana masta, izgubi svoju djelatnost, jer je malo ima i pomješana se je zrakom. Ako pri koncu vrienja zrak imade slobodna pristupa do masta, onda se posve lako na mastu nasedne kvasinova gljivica ili vinska gljivica, pa ili se mast uzljuti ili izbljutavi.

Čepova za vrienje imade više vrstih. — Najcienije su tako zvane cievi za vrienje koje prave od lima ili od stakla, te im jedan kraj stoji čvrsto na čep i dolazi do povrh masta, a drugi se kraj drži u vodi. Od ovih puno su praktičniji i na daleko razgranjeni hidraulični čepovi za vrienje, koji se prave od zemlje, lima i stakla. Takav čep je u dva komada, jedan komad je poput zdjele kroz sredinu koje ide ciev, koja zatvara posudu u kojoj vrije mast. U zdjeli stoji voda. Drugi komad je u obliku čaše, pa se stavi povrh onoga diela cievi, koji viri iz sredine posude, tako da dno čaše dolazi gori, a srhovi da počivaju na dno zdjele o vodi. Usljed toga može uglična kiselina iz vrijućeg masta, da izlazi kroz vodu na polje, ali voda brani da zrak može prodirati do masta.

Ostali čepovi za vrienje masta su komplicIraniji, te se redje rabe *(Sliedi).*

I opet opetujem, da se u Dalmaciji od nazad 10 godina dostatno napreduje u šumarstvu, zato je dužnost svakog pravog rodoljuba neuki puk podučavati o koristi šumâ, pošto će tizim pokazati da želi gospodarstveni nadredak našoj miloj Dalmaciji.

## O uzgoju odojaka.

Dok se krmača oprasi dužnost je gospodara brinuti se oko uzgaja odojčadi. Često biva da krmača neće da pusti da ju odojčad sisa. To se tumači na razne načine, ali je u većem dielu slučajeva to uzrok, što odojčad imade veoma oštre zubiće, pa bode i grize sisu, što krmaču puno škaklje i boli. U tom slučaju valja odojčadi oštre vrhove zubova izturpijati. Kad odojčad ima osam dana, valja po podu kotca (brloga) razastrieti u prah smrvljena drvenog ugljena, da upija mokraču i drugu nečist u kotcu i okolo kotca, jer se inače odojčad privikne lizati mokraču i drugu nečist, u to veoma udi njezinu razvoju i pravilnom uzgoju.

U trećoj nedjelji valja priučavati odojčad drugoj hrani. U tu svrhu daje im se slatkog obranog mlieka, kojemu se primješa malo ječmene krupice. Tu hranu im valja davati, da krmača ne vidi, jer bi im inače sve pojela. Tko nema ječmene krupice, može im davati pšenične, ali im poništo nesmje davati ražene krupice. Prvog dana neće odojčad ni da okusi nove hrane, ali to nesmeta, valja im hranu uztrajno davati, jer joj se već drugog ili trećeg dana sasvim priuče. Razumjeva se, da posudje valja svakog dana temeljito izčistiti.

Posude u kojima se odojčadi daje hrana valja da su 60 do 70 c/m duge, 15 do 20 c/m široke, a do 5 c/m duboke. Posude od navedene veličine su najprikladnije, a i dadu se posve lako i temeljito izčistiti.

Za 5 ili 6 nedjelja po porodu ostane odojčad sa krmačom, ali se zato svakog dana daje nešto više hrane. Ovim postupanjem priuči se ovojčad postepeno hrani, i odbije se od majke, bez da to osjeti, jer ako se naglo odbije, lako da dobiju proliev, ili da podlegnu kojoj drugoj bolesti crievâ.

Kad se odojčad odbije, onda se i unapred hrani obranim mliekom i ječmenom krupicom, i valja nastojati da je posudje uvjek sasvim čisto. Da odojčad ne gazi u hranu i da ju ne brlja, valja na posudje staviti drvenih priečka. U kotcu hoće se uvjek ili drvena ugljena ili zemlje, pržine itd., da se odojčad priuči rujanju. Osam dana nakon što se odbiju mogu se otjerati na pašu, najbolje na livadu ili pokošeno djeteljište.

## Jeli koristi krmiti cielu i sirovu krmu ili pripravljenu?

Poznato je da jedna te ista hrana, sasvim drugčije djeluje i koristuje napram tomu, kako se podaje blagu, jer se krmivo može podavati cielo, izsjećkano sameljeno, prokuhano, popareno i prevrelo.

Napram tomu kako se hrana podaje ona je laglje ili teže probaviva, te prouzrokuje više ili manje hranivog učinka, odnosno ima gospodar od nje manje koristi.

Obće je mnienje, da se priugotovljena hrana laglje probavlja, jer se priugotavljanjem ne samo hrana izmrvi, ali se ona ovlaži, a i mnogi se topivi dio raztopi.

Učenjak H. Raley pravio je u predmetu mnogo i mnogo kušnja, pa je te svoje kušnje priobćio u jednoj zlata vriednoj knjižici. Po njemu: 100 k/g graška, bobice ili grahorice sameljene, hrani toliko koliko 300 k/g istog sočiva, ako se pokrme ciela zrna.

Jednoga konja 100 k/g krupice hrani isto toliko, koliko 170 do 190 k/g ciele zobi, samo što krupici od zobi valju primješati dovoljnu kolikoću izsjećkane slame ili siena, da se konj prisili da zvaće.

100 k/g izsjećkana siena, krani kao 130 do 140 k/g cielog siena.

100 k/g prokuhana krompira hrani kako 160 do 180 k/g sirovog krompira, ali kuhanom krumpiru valja dodati izsjećkane slame.

100 k/g siena prokuhana na pari hrani kako što 170 k/g sirovog siena.

100 k/g prokuhane zobi, hrani kako što 300 k/g sirove zobi.

Ove brojke govore jasno, pa smo uvjereni, da će i naši gospodari unapred priredjivati hranu za blago.

## Klijališta u vrtlarstvu.

Klijalište je potrebito u svakom dobrom uredjenom vrtu, jer ne samo, da može da služi kao sjemenište za razne vrsti ranog povrća, ali služi, i kao gojilište za zimske vrsti povrća.

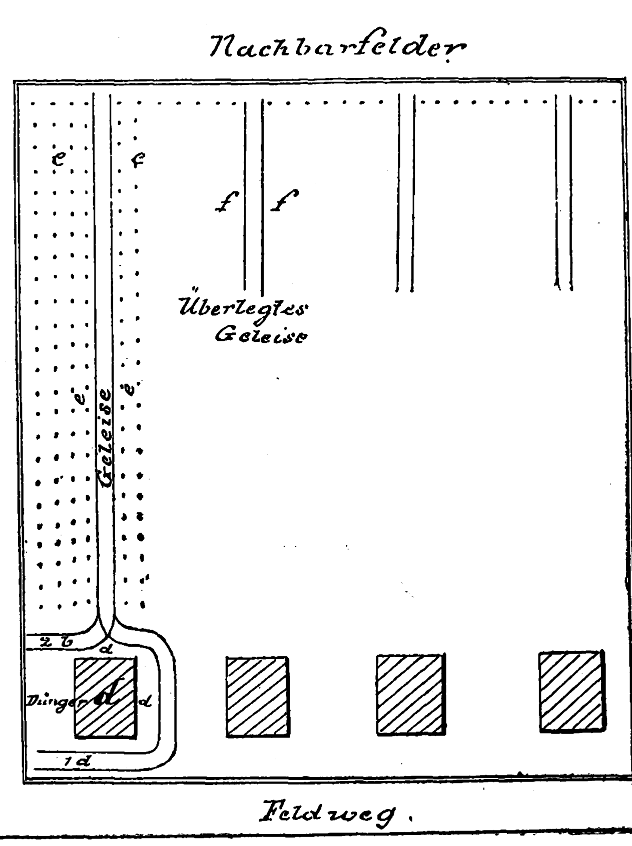
Za zimsko povrće priredjivaju se klijališta jeseni. U tu svrhu izkopa se jama 75 c/m duboka, a to u posve suhoj zemlji i pol dnevnom položaju, pa se za dvi trećine izpuni priesnim konjskim izmetinam, koje se u jami nešto sabiju. Na konjski djubar metne se dobre prosijane i gnojne zemlje, kojom se jama izpuni. Kad nešto padne toplina, onda se na dotičnoj zemlji zasadi razsad.

Dobro uredjena klijališta su zidana, ili su ogradjena daskam ili pleterom, a nešto naklonjena prama poldnevu.

Klijališta ili se pokrivaju staklom, ili daskam ili slamnatim sturam, za studenih dana, otvara se klijalište samo malo vremena, i to u poldnevno doba, a kad je meko vrieme, onda se drži otvoreno za više satih na dan, e da se zrači. Kad su posve studene noći, onda valja klijalište dobro zastrieti slamom, da se uzdrži toplina jer u noći moglo bi posve lako bilje prozebsti.

Za proljetnu sjetvu, uredjivaju se klijališta nekoliko dana pred sjetvom, a na isti način, kako što se je gori povišje opisalo.

Okolo klijališta valja staviti zemlje, tako da str. ne klijašta budu zatrpane zemljom, jer se onda bolje uzdrži toplina. U studenijim predjelim, zemlju oko klijališta zastru lišćem, a to puno i puno pomaže.




**Slika 10.** *Polje sa pomičnim tračnicam položenim za prenos gnoja.*

## O klaštrenju voćnih stabala.

Nema gore stvari, niti veće štete, što ako gospodar prepusti jedno stablo samome sebi; ono izkržljavi, napuni se suhorine, te svakog nameta, pa neradja.

Stabla, koja slabo tjeraju valja jače klaštriti, te što moguće više grana odstraniti, jer tim ne samo da se kriepi stablo, ali mnogo jače i bujnije tjera.

Stabla, koja bujno tjeraju, valja sasvim umjereno i samo malo klaštriti, jer čim im se klaštrenjem odstrani više drva, tim kasnje bujnije tjeraju.

Sve one grane i grančice, koje obole, ili se prelome ili se posuše ili prozebu valja odstraniti, odnosno izklaštriti, i to ili sasvim ili do posve zdrava mjesta. Sve izboje i jalove mladice valja takodjer odstraniti. Izboji i jalove mladice ostavljaju se samo u onom slučaju, ako obstoji praznina u krošnji, i ter se ima uzgojiti nova grana. Sve one mlade mladice, koje se križaju ili se dodiraju, te guste preveć krošnju valja takodjer odstraniti.

Na mladim stablima valja sve jake ljetne mladice pokrati za 1/3, i to tako da zadnje, gornje oko koje ostane bude tjeralo na dvor, jer se samo na taj način razvija jakog plodonosnog drva.

Iz krošnje nesmje se sasjeći jedna mladica ili grana iz kojemudrago mjesta ili položaju, nego se uvjek odsječe takovu, koja iznad ili izpod sebe ili tik do sebe ima drugu.

Kad se odstranjivaju grane ili mladice, nevalja ih odrezati do same kore u nasadu, ili čak i koru uhvatiti, jer onda rana puno težje zaraste. — Jače grane kad se režu nevalja odrežati tik debla, nego prije na polovicu, pa tik debla, jer ako bi se odmah tik debla odrezalo, lako da bi se grana pod težinom izkršila, pa da bi rana ostala nepravilna, a takove težko zarastu, u njih se ustavlja voda koja prouzrokuje gnjijenje, te se gnjezde i kote zareznici. Svaka rana i svaki izrez na stablu mora da je posve gladak, a onda još valja namazati drvo mazom ili toplim katranom, da redovito i brzo zaraste.

Ovo što je rečeno valja za jabuke i kruške. Trešnje, šljive, praskve i drugo kosticavo voće valja pomnjom rezati, te odstranjivati samo suhorinu, jer ako se jače reže, onda se pojavi smolica usljed koje košticavo voće lako propadne.

## Da krompiri ne klicaju.

Pod proljeće biva ob čno da krompiri klicaju proti volji gospodarevoj premda je još daleko do novog krompira.

To klicanje je uvjek u tiesnom odnošaju sa načinom kako se čuvaju krompiri, ali i najsuhloj i u najzračnijoj konobi, kada ima puno krompira oni proklicaju. Toliko se put dogodi, osobito ako vladaju toplija vremena, da krompiri proklicaju prije proljeća, pa kada se vade za saduju ili za jelo, nalazi se na njima klica dugih 20 do 30 c/m. Proklicali krompir slabo je sposoban za sadnju, a još manje za hranu ljudih ili životinja, jer se klicanjem krompira napravi u njemu *solanin*, koji je žestok otrov.

Krompiri neće rano proklicati ako se čuvaju u zemlji. U tu svrhu valja krompir kad se jeseni izkopa iz zemlje dobro provjetriti, pa kad se provjetri i prosuši, onda ga opet zakopati u zemlju. U tu svrhu izkoka se u zemlji u kojoj voda ne staje jama široka 1 1/3 do 2 metra, duboka 3/4 do 1 metra, a duga koliko je potreba. Zemlja se na strana i po dno sabije lopatom, onda se metne u jamu slame ili kiča, pa se zapali da stiene progore. Sad se metne na dno jame i na stranâ malo slame, pa se saspu krompiri, pa poda se pokriju debelom naslagom slame, i za 3 prsta debljine, onom istom zemljom, koju se je izkopalo iz jame. Kad studen udari, onda se krompiri nešto jače pokrije zemljom.

Glavna je stvar pri ovoj radnji, da valja paziti da voda ni sa strane, ni ozdol, ni ozgor ne prodre u jamu do krompira. Ako ostanu krompiri suhi, onda ne klicaju liepo do konca ožujka mjeseca.

## Izpiranje novih bačava.

Nove bačve, toli smrekove, koli hrastove priobće vinu tek po smrekovini odnosno po hrastovini, ako se temeljito ne izperu i ne izluže prije nego li se vino u njih ulije.

Tek po smrekovini ili hrastovini jeste mana vina, koju malo tko trpi. Istina je doduše, da se stajanjem ta mana gubi, ali nigda posve, a vino takovom manom gubi u cieni.

Gdje su veće konobe i veća vinarska poduzeća, tu se bačve čiste parom, jer je svako od takovih konoba providjena spravom za proizvadjanje pare, ali mali posjednici nisu u stanju da troše novac u takove svrhe, a ipak valja da su im bačve posve izlužene.

Evo dakle, kako se imadu čistiti i izluživati nove bačve.

U novu bačvu od 5 hektolitara ulije se 50 do 60 litara vrele vode, pa se bačvu valja za neko vrieme, da vrela voda dodje u doticaj sa svom unutarnjom površinom bačve. Voda ostane u sudu pol dana vremena, te se sud svako često provalja. Najzad se iztoči voda, pa provere sud čistom vodom, te nalije masta. — Kad mast previje u sudu može se on slobodno naliti vina, da mu neće priobćiti nikakovog te-

ka. Naravski mast, koji prevrije u takovome sudu, daje pak po smrekovini ili hrastovini. — Tko neće da mast rabi za čišćenje novoga suda, taj valja da malko više dangubi.

Najpre valja sud izprati vrelom vodom, onda za 6 ili 8 dana valja ga svakoga dana naliti čistom vodom, te svakog dana vodu promieniti. Onda se za svaki hektolitar sadržine suda, uzme 100 grama kuhinjske soli i raztopi u 8 litara vrele vode, pa se ta vrela razsol ulije u sud, sud se začepi pa valja na sve strane, ne izključujuć ni dna, jer razsol valja da dodje u dodir sa svom unutarnjom površinom bačve.

Ova se radnja opetuje pet do 6 puta, onda se sud izprazni, izpere, pa se ulije unj nešto vreloga vina, ponovno se valja, a nakon 24 sata otoči se vrelo vino, te je sud čist i može se unj lievati vino.

Novi sudovi mogu se čistiti i na sliedeći način. Živo se vapno zagasi vrelom vodom, dok postane židka kašica. Ovu kašicu dok je vrela ulije se u novi sud, te se dobro izvalja. Vapno ostane u sudu 6 satih vremena, onda se otoči, te izpere sud 3 do 4 puta vrelom vodom, a 2 do 3 puta hladnom vodom Tim je čišćenje gotovo, te se u sud može lievati vino. Za svaki hektolitar sadržine suda računa se $^1/_2$ do 1 $^k/_g$ živoga vapna.

## Svojstva krompira za sadnju.

Krompir za sadnju mora, da je sasvim suh i provehnut. Ako je vrieme povoljno za klicanje prije proklicaju provehnuli krompiri, nego li svježi. Za suha i studena vremena zaostaju u klicanju, ali dok nastane povoljno vrieme dostignu svježe zasadjene krompire, nadkrile ih, te radjaju obilnije.

Opetovane kašnje su dokazale, da provehli krompiri radjaju 10 do 20 po što više, od onih, koji su svježe zasadjeni, dapače provehli krompiri puno više odole i gnjiloći od svježih.

Krompiri za sadnju nesmju da su proklicali, niti da su im klice obrubljene. Da se klicanje krompira prepireči, dok se približava prolieće, valja ih premjestiti na zračnijem, hladnijem i svjetlijem mjestu. Za sadnju odabiru se cieli zdravi krompiri, srednje veličine, sa malo oka. — Izkustvo je dokazalo da kad se sade veliki krompiri nema razmjera izmedju kolikoće krompira zasadjenih i onih pokupljenih za žetve. Tko sadi velike krompire razsiplje sjeme bez potrebe, a tko sadi premalene, štedi na sjeme ali štetuje na plod, jer u malom gomolju nema dosti ni hrane ni snage za razvoj klice.

Najobilnije radjaju gomolji srednje veličine.

Saditi komade gomolja nevalja, jer je izkustvo dokazalo, da štednja u sjemenu, ne stoji u razmjeru sa štetom koju se pretrpi u množini ploda. Odmah po žetvi valja odabrati potrebitu kolikoću gomolja srednje veličine, te ih čuvati do sadnje. Jeli se sjednog ili drugog razloga primorana komadati krompire za sadnju onda se izrežu uzduž, pa se deblji kraj sadi, a tanji rabi u gospodarstvu, no najbolje je izrezati krompire uzduž, na polovicu, jer na taj način ostaje na svakoj strani polovica dobra i zla. Gdje ima puno oka razvije se puno zeline i žila, a malo i to malenih krompira, valja u takovu slučaju sva malena oka izkopati.

## SVAŠTICE.

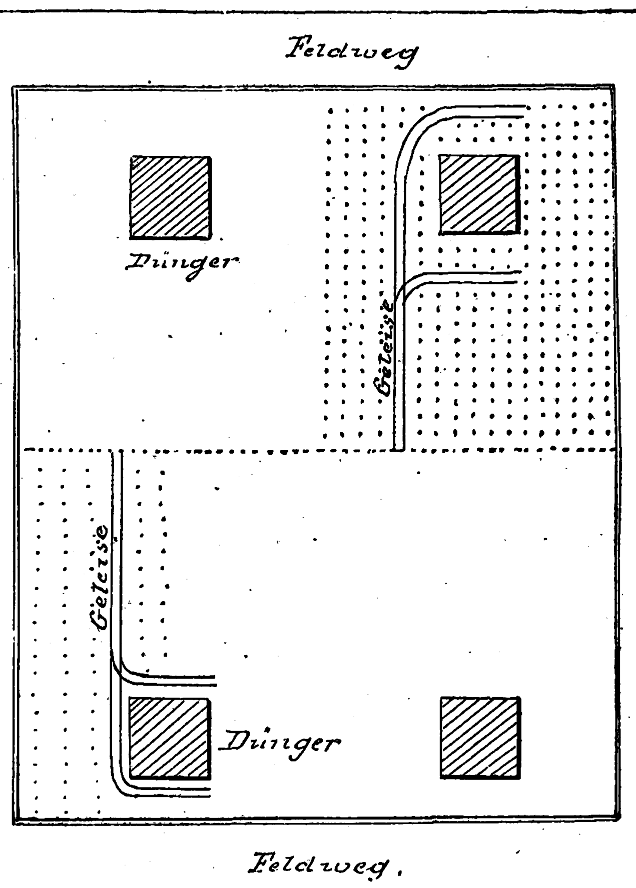
**Kako se pozna, ako je kilska salitrovina čista?** Kilska salitrovina, koja se danomice sve više rabi u gospodarstvu, kao gnjojivo, podložena je raznim patvoram. Obično joj primješavaju proste kuhinjske soli i stassfurtske soli, koje su mnogo jeftinije, a na oko se takovo patvorenje neda lako razabrati. Ima ali drugo jednostavno sredstvo, kojim gospodar na brzu ruku može doznati, ako je salitrovina čista ili ne. Uzme se malo salitrovine, metne se na čistu žlicu, pa na žeravu. Ako je salitrovina čista, ona će se za 5 časova raztopiti, pa nakon 5 časova izgoriti će modrim plamenom, dočim ako joj je primješano kuhinjske ili stassfurske soli počet će praskati dok ocuti toplinu žerave, pa će se najzad razpraskati.

**Obrano mlieko i odojci.** Obrano mlieko jeste izvrstna hrana za odojke, ako se pokrmi dok je još slatkasto, jer kad okiseli ne prija blagu, a odojčadi može da nahudi, jer im posve lako izšteti probavne ustroje.

**Proti slinavki.** Slinavka se često epidemički pojavi na blago, te je uzrokom da mnoge glave poskapaju. Izvrstan liek proti slinavki jeste sliedeći: U 25 litara vode izkuha se 4 litre ječma, i puna šaku lišća od kupine. Kad poslje kuhanja ohladi voda, onda joj se doda 500 grama meda i $^1/_2$ litre kvasine (octa). U ovome lieku namoči se krpe pa se svakog dana dva puta natare gubica bolestne životinje. Sredstvo je izvrstno i veoma uspješno.

**Imali se perad hraniti zimi toplom ili hladnom krmom?** Čim je studenije, tim više trpi perad. Zimi ne samo, da ne nese jaja, ali i ne napreduje ako vlada studen. S toga valja zimi davati kokošim i drugoj peradi toplu hranu, ne samo, ali se valja brinuti, da stanuju i da legu na toplu mjestu. Čim bude toplija hrana, tim će perad obilnije nesti jaja, a kao najbolja hrana za perad u zimsko doba računa se da je smjesa od prokuhanih izsječenih krompira sa plievi i malo uljenih komina, ali posve malo.

**Rane rotkvice.** — Svako povrće, a na pose rotkvice su tim milije, čim se ranije uzgoje. Da se rotkvice brzo razviju hoće im se dobre gnojne zemlje, dostatno vlage i puno sunca, odnosno topline. Rane rotkvice siju se početkom veljače ili koncem siečnja u klijalištu ili u zaklonjenom poldnevom položaju, pa se brine




Slika 11. *Polje sa pomičnim tračnicam položenim uzduž i poprieko.*

za dostatnu vlagu, ako je slučajno uzfali jer inače odrvene. Kad se rotkvice okite četvrtim listom, mogu se već brati i jesti. Brže i savršenije se razvijaju, ako se na riedko siju, u gustoj sjetvi tjeraju u lišće, bez da im korien odeblja. — Tko hoće da preko sve godine ima svježih rotkvica, mora da ih sije na novo, svake 3 ili 4 nedjelje.

## Tumačenje slikâ.

**Pomična željeznica za izvažanje gnoja na polje**, i za dovažanje plodina, osobito gomoljača i korenjača iz polja kući, slika 11 i 12. — Na velikim gospodarstvim izvažanje gnoja na polje, ne samo da uzimlje puno vremena, ali stoji takodjer velika troška i truda, jer se hoće puno teglećeg blaga. Isto se dogadja sa dovažanjem gomoljastih i korjenastih plodina, osobito u onim predjelim, gdje se goji puno krompira ili buraka (sladorne repe). S navedenih razloga imućniji gospodari počeli su uvadjati pomične željeznice. Te pomične željeznice imadu pomične tračnice, koje su dvi a dvi uzporedno spojene sa blazinjicam, na koje počivaju, pa se mogu po volji pomještati u onom smjeru i pravcu, kako se želi. Naša slika 10 predočuje nam polje na kojem su položene tračnice pomične željeznice iz djubrišta preko polja, tako da se iz kolah, u kojimi se na tračnicâ vozi gnoj, može isti odmah razbacati po polju. Tranćice se pomiču po polju u istoj mjeri, u kojoj se gnoj razbaca. Izim što upravnih tračnicâ imade i uvinutih, a te služe za prelaziti iz tračnica upravno položenih u jednom pravcu na tračnice upravno položene u drugom pravcu, što posve olakoćuje kretanje kolim uzduž i poprieko polja, te u svakom onom pravcu, kako se želi.

# Gospodarske Viesti.

Veliki snieg, koji je zameo skorom po svoj Dalmaciji prvih dana tekućeg mjeseca, poremetio je obćila i obustavio je proljetne poljske radnje, koje su bile dobrano upućene, ali nije nigdje nanio štete.

*
* *

Ljetos je vlada dozvolila u Dalmaciji sadnju od 10 miljuna strukova duhana, t. j. dva miljuna 400,000 strukova više nego lani, jer je lani bilo dozvoljeno zasaditi samo 7,600,000 strukovâ Sadnja je dozvoljena u sliedećim političkim občinam: Imotski, Omiš, Vrgorac, Opuzen i u obćini Gornjo-Primorskoj. Lanjski duhan, bio je odkupljen od erara za svotu od 73,985 forintih.

*
* *

Hrvatsko zemaljsko filokserično povjerenstvo uzelo je za 20 godina kod Bijenika blizu Zagreba zemljište u zakup na kojem će zasaditi vinograd od 40 vrstih amerikanskih loza; veći dio tih loza je za navrćanje, a neke su i za izravno proizvadjan e vina.

*
* *

Za jednu gospodarsku postaju u Bosni (nakaže se u kojem će mjestu biti ta postaja) traži se upravitelj. Dotičnik mora da je usposobljen gospodar, te da je duže vremena prakticirao, a istodobno da je vjest njemačkom i hrvatskom ili drugom slavenskom jeziku. Plaća je napram pogodbi 1200 do 1400 forinta na godinu. — Dotičnik dobiti će i stan u naravi.

*
* *

Na vlastelinskom imanju u Šestinâ urediti će se još ovog proljeća ribogojna postaja.

*
* *

Dne 23 veljače "Hrvatsko zemaljsko družtvo za obrt i industriju u Zagrebu," imalo je osobitu svečanost, dielile su se naime kolajne onim članovim družtva koji su sudjelovali izložbi u Osjeku.

*
* *

Ugarska vlada uredila je iznimne tarife za prevoz vina, žeste, kožâ i suhog voća iz Hrvatske u Pariz. Tako n. p. za vino u tovarih od 5000 $^k/_g$ plaćat će se iz Zagreba u Pariz samo 73 $^1/_4$ franka za svaku 1000 $^k/_g$, a za tovare preko 10,000 $^k/_g$ samo 57 $^1/_2$ franaka za svaku 1000 $^k/_g$. Za krzna i suhe kože iz Siska u Pariz plaćat će se 96·3 franka za svaku 1000 $^k/_g$, za tovare od 5000 do 10,000 $^k/_g$, a za suho voće iz Zagreba u Pariz 67 franaka za svaku 1000 $^k/_g$

*
* *

Od prvi listopada do konca prosinca 1889 izvedeno je preko Rieke i Trsta 104,000 kvintala suhih šljiva.

*
* *

Neki ingleski poduzetnici namjeravaju uzeti u zakup rudnike parafina kraj selâ Kraljeva, Boganje i Rogače u Bovanjskoj klisuri u Srbiji. U tih rudah vele da ima 30% čistog parafina.

*
* *

Srpska vlada u proračunu za godinu 1890 stavila je: 62,000 dinara za osnovanje vinarske škole u krajini, 30,000 dinara za podpomaganje poljodjelstva i štočarstva, 10,000 dinara za uzdržavanje razsadnika amerikanskih loza, 10,000 dinara pripomoći srp. poljoprivriednom družtvu, 5000 dinara za podpomaganje učenika raznih grana poljodjelstva; 136,356 dinara za uzdržavanje državne pastuhare (ergele); 21,790 dinara za upravu državnog dobra u Topčideru; 47,634 dinara za upravu ratarske škole.

*
* *

God. 1889 uvedeno je u Njemačku 5,167,136 kvintala pšenice; 10,594,959 raži, 2,580,207 zobi; 293,141 heljde; 6.514,554 ječma; 3,148,586 kukuruza i 809,190 kvintala slada; dakle ukupno

29,107,773 kvintala žitija. Veći dio žitija uveden je iz Austro-ugarske.

* * *

Godine 1889 izveženo je iz Francuske u Državâ Sjeverne Amerike 323,568 skrinja šampanjca, t. j. 3,906,816 staklenica, jer svaka skrinja sadrži 12 staklenica.

* * *

Zastupnik u Carevinskom vieću u Beču Fürnkranz, stavio je predlog na vladu, da što prije izradi osnovu zakona, kojim bi se uredilo redovito (prisilno) škropljenje loza raztopinom modre galice proti mildewu.

* * *

Godine 1889 izvedeno je 61,596,206 komada slavonskih dužica, i to 13,076,317 komada preko Trsta, a 48,519,889 preko Rieke.

* * *

Grof Coronini stavio je dne 7 veljače u zastupničkoj kući u Beču predlog, da se zakonom ustanovi novi način odmjerivanja čista dohoda, odnosno poreza na vinograde, koji su napadauti od mildewa (Peronospora viticola).

* * *

Iz Yokoama u Japonu uvedeno je u Milan u Italiju 2700 listova svilčeva sjemena, biele japonežke pasmine, a 300 listova zelene pasmine te 10,000 stanica sa bielom ženkom za razplodjivanje.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

*A.* **Odgovori.**

22. *Kanim saditi mirisnu višnju (rašeljku); molim vas obznanite me da li Badenska višnja (Prunus Mahaleb) imade rečeno svojstvo. Imade li koja druga višnja, koja jako mirisi, a istodobno je dobra za proizvadanje kamiša? Gdje bi i pošto mogao nabaviti sjemena ili korenjaka i po što? Kako se goji i njeguje?*

*G. B. u H. (Hrvatska).*

Badenska višnja mirliši kao rašeljka, ali puno slabije. Mi bi vam savjetovali, da sadite rašeljku, koja divlje raste u Dalmaciji a koja je jaka i trajna mirluha. Ona je izvrstna za kamiše, dapače se od nje i prave kamiši. Korenjaka od Badenske višnje mogli bi dobiti u Beču, kod Wolfnera i Weisza (I. B. Wallfischgasse 15). A dobrim sjemenom od rašeljke može vas obskrbiti gosp. Lovro Sprljan iz Vodica, kraj Šibenika, gdje se rašeljka i višnja na široko goji. Rašeljka za kamiše sadi se gusto na 60 do 90 c/m razmaka, pa se uzgaja nizko, a svake treće godine režu se mladice za kamiše. S toga se goji rašeljka u tropredjelnoj osnovi, tako da se svake godine sa jednoga polja sasječu mladice. Mladice se sieku do starog drva, jer onda jače tjera. Ako su protjerale mladice, prve godine guste, onda se proriede, sljedeće se godine odstrane samo one, koje se dodirajn, te se mogu izmienično ozlediti, i priveživaju se o kolčiće one, koje krivo rastu, kao što i one, koje su baš liepe i visoko se razvile, te će se za njih postignuti veća ciena. Toli u kolovozu prve godine, koli u svibnju i kolovozu druge godine, valja pomnjom, pomoću oštrog noža sasjeći sve postrane mladice. Tim postupanjem postignu se dvi svrhe: prvo, da mladice izrastu višje i upravnije, a drugo, da kora po svoj dužini šibe bude gladka i jednaka. — Zemljište na kojem se namjerava gojiti rašeljka ili višnja valja da je vapnenaste naravi, ponešto kamenita, jer se na takovim zemljam dobivaju najmirisavije mladice. Isto tako hoće se da je zemlja gnojna, a iz nova valja gojiti svake 4 ili 5 godine.

23. *Koje su sprave potrebite za vodjenje metereologičkih opažanja, i za koju se svotu mogu nabaviti?*

*A. D. u K. (Istra).*

Za vodjenje metereologičkih opažanja hoće se toplomjer (termometar), kišomjer (pluviometar), te tlakomjer (barometar). Kod savršeno uredjenih stacija, ima i vlagomjer (hygrometar) i još drugih sprava, ali na običnim stacijam te sprave su suvišne. Sprave nabavljaju se kod H. Kapellera u Beču (V. Margarethen). Jedan termometar stoji 10 do 15 for., jedan pluviometar 10 do 12, a jedan barometar 10 do 50. Ciena mienja napram vrsti, a tvrdka H. Kappeller šalje ilustrovani cienih badava.

24. *Koje su države uvele razprodaju marvinske soli?*

*A. D. u K. (Istra).*

Za sigurno znamo da u Francuzkoj, Belžiji i Holandiji vlada prodaje uz jeftinu cienu osobito priredjenu sol, koja se nedade rabiti u drugu svrhu nego kao hrana za marhu. I u Njemačkoj i u Italiji, te i kod nas prave se kušnje za takovu sol, dapače je kod nas pred par godina u istu svrhu bila razpisana nagrada od 1000 zlatnih cekina, ali kakovim uspjehom neznamo, kako što ni to, kako danas državne solane prodaju marvinsku sol.

25. *Amo zalego je na miljarde leptir gubar, od kojeg će se na proljeće poleći gusjenice. Prieti nam velika pogibelj. Imali koji drugi način utamanjivanja jaja, izim što skupljanjem i izgaranjem? U vlažnoj zemlji zakopana jaja bili pregnjila?*

*G. K. a D. (Slavonija).*

Bilo bi sredstava, kojimi bi se moglo tamaniti jaja gubara, ali ta sredstva bila bi i skuka i štetna po stabla. Bez dvojbe za tamošnje odnošaje najbolje je i najjeftinije sakupljati jaja i tamaniti ih. Najlaglje će te pak utamaniti jaja izgaranjem ili poparivanjem vrelom vodom. U vlažnoj zemlji zakopana jaja po svoj prilici bi pregnjila, ali bi mogla i ne pregnjeti.

26. *Uvjerivši se o nestalnosti svoga vina, jer već za jedan dan u čaši potamni a poslije se posve smuti i ugusti, a čitavši u br. 4 "Gospodar. Poučnika„ da je slavno upraviteljstvo pripravno upute dati o tom obziru; to se evo oslobodjujem upitati kako i što uraditi da mi vino, koje je u sudnju čisto i liepo, ne prevrne bojom i dobrotom, čim nastanu topli dani?*

*M. B. u S. (Hrvatska).*

Nemožemo izreći točan sud o vašemu vinu dok ga ne vidimo. Po svoj prilici radi se o jednoj mani, jer se vino na zraku u čaši pomuti, ili kada su u bačvi izhrdjali čavli, ili kada vino sadrži puno bjelančevine ili pektinovih tvarih. Da vam se vino uzčuva čisto i zdravo pomoći će vam bez dvojbe sredstvo koje mi priredjujemo, ali bi svakako bilo uputno, da nam pošaljete muštru vašega vina, da ga pregledamo.

27. *Imam nakanu upustiti jedan dobar komad oranice u livadu, te bi želio imati dobra sjemena trave da bude sienokosa. Radi čega molim vas da bi mi poslali tri do četri Kg za istu svrhu.*

*M. I. u S. (Imotska).*

Željeno sjeme ne možemo vam poslati jer takovog sjemena ne držimo. Obratite se na Wolfnera i Weisz u Beču (I. Wallfischgasse 15), i pišite mu slobodno, koliko je prostrana vaša oranica, kakve je vrsti zemlja, te da li obiluje vlagom i trpi odviše sušom u ljetno doba, pa će vam rečena tvrdka poslati potrebitu količinu i kakvoću livadnog sjemena.

*B.* **Nova pitanja.**

28. *Gdje bi mogao nabaviti mladih dudovâ (murvâ) od 3 i više godina. Trebovao bi iste za nasad oko livade.*

*S. M. u J. (Hrvatska).*

29. *Može li se razplodjivati dud sa sjemenjem? Kako se razplodjiva? Odklen se nabavlja sjeme?*

*S. M. u J. (Hrvatska).*

30. *Moje pčelinje košnice staroga sustava, te opažam da mi u njima pčele posve slabo uspjevajn. Molim vas, koji je noviji sustav pčelinih košnica najbolji i kako se prave?*

*S. M. u J. (Hrvatska).*

31. *Imam dosti sirka, molim vas obavjestite me, bili mogao sirak krmiti kao hranu konjim ili svinjam?*

*S. R. u B. (Slavonija).*

32. *Poučite me molim vas, koliko se sumpora uzima za osumporiti bačvu od 10 vjedara?*

*T. P. u T. (Hrvatska).*

33. *Molim vas jeli dobro za loze, koje su od malo dana obrizane što je pao veliki snieg? mnogi misle, da će loze prozebsti, jer da će od leda na rizu razpucati, pa da će studen prodrieti u panj i ubiti lozu. Hudi li sada snieg usjevim?*

*M. V. u Ž. (Cetina).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Belas M. — Bjelovučić S. N. — Brnetić D. H. — Glavić B — Knjižnica učit. - Petrinja — Klaić M. — Krivošić Mat. — Marković M. pr. bis. — Markela D. — Plančić J. ž. — Rušnov pl. A. — Radinić S. — Stipanović T. G. — Trinajstić Dr. M. — Katnić T. — Gojković S.

*Podmirili su zaostalu predbrojbu god 1889.*

P. n. čč. gg. Kamenarović M. — Kirac A. — Nar. Čitaonica - Praputnjak.

— Č. g. Simić S. — Podmireno je prvo polugodište t. g. 1890.

— M. P. O. I. Šuman. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. Adresu izpravili smo po želji.

— Č. g. Stipanović T. G. — Biti će te pročitali Otv. dopise prošastoga broja. Drugu pošiljku modre galice nismo još primili.

— Č. g. Radinić S. — "Mane i bolesti vina" poslali smo vam.

— Pres. g. Marković M. — Izpravili smo

— Č. g. Krivošić M. — Brojeve 4, 6, 8, 9, 13, 15, 16 i 24 od lanjske godine poslali smo vam. Kada koji broj ne primite redovito, odmah reklamirajte.

— Pr. g. Oršić grof G — Primili smo u redu.

— Č g. Babović Djafer — Knjigu o uzgoju i njegovanju cvieća„ poslali smo, one druge knjige nemamo.

— Č. g. Majhofer S. — Knjigu "Mane i bolesti vina„ te sredstvo poslali smo vam, uz odpozdrave.

— Č. g. Srdić S. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1890. Srdačno vas pozdravljamo.

— Č. g. Sporčić G. — Broje 1, 2, 3, 4 i 5 poslali smo vam; ostali sljediti će redovito.

— Č. g. Šeman D. I. — Broj 1 i 19 od lanjske godine poslali smo vam. Najsrdačnije odzdravljamo.

— Č. g. Ivičić L. — Molimo vas imajte malo uzstrpljenja, a svaka će biti gotova za vremena.

— Č g B. I. — Nadolievanje bačava sa smjesom vode i alkohola nemožemo vam savjetovati. Osumporite svako petnaest dana praznu u bačvi nad vinom.



U ZADRU 1890. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 8

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvozan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Travnja 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Travnja 1890.

## Još o mildewu.

Kaže se da za suhom zimom dolazi vlažno proljeće, a ako je proljeće suho, da je ljeto bez dvojbe vlažno.

Dosad bivalo je kod nas, da je jesen i zima bivala obilno vlažna, dočim je proljeće naginjalo suši, a ljeto je bilo posve suho, nego od nekoliko godina, i to baš po mnienju nekih, odkad su prosjekli Suezki konal biva sve drugovačije.

Opaža se da u obće pada kod nas manje kiše, nego li je prije padalo, a da zima, koja je obilovala kišam biva svake godine to suhja, dapače, da onih trajnih kišnih južina nema više, nego da se obilnije kiša pojavljaju u lipnju, srpnju i rujnu mjesecu.

U ovom listu je obširno dokazano, da se za razvoj mildewa hoće vlage i topline. Ako je ljeto suho, uz svu visoku toplinu, pošto nema vlage, mildew nemože da okuži loze, ali dok udari prva kiša, eto ti zaraze od mildewa sjednog na drugi kraj.

Mi nemožemo ravnati vremenim. Ako se kod nas vrieme povrati na staru t. j. ako bude opet jesen i zima vlažna i kiševita, a ljeto suho, onda naši vinogradi neće trpiti od mildewa, al dok postoje današnji odnošaji, osobito kako što je ljetos bila razmjerno suha jesen i zima, mi se moramo nadati vlažnom ljetu, a po tom i velikom okuženju vinograda od mildeva.

Dužnost je s toga svakoga vinogradara, da se za vremeno pobrine, kako da sačuva svoje vinograde od zlih posljedica koje mu nanosi mildew.

Čuju se sa mnogih strana tužbe od onih koji su lani škropili protiva mildewu, da im škropljenje nije nit najmanje pomoglo, dapače neki tvrde, da se je bolest jače pojavila po škropljenju. Mi im to vjerujemo, i to tim laglje, jer smo to sami izkušali. — Dokazano je već opetovanim kušnjam, da raztopina modre galice djeluje samo onda uspješno protiva mildewu, ako se rabi za vremena, jer raztopina modre galice nema svojstvo da ubija mildew, izlieči lozu koja je obolila od mildewa, raztopina modre galice ima samo svojstvo da preprieči, da mildew okuži lozu, odnosno ima svojstvo da preprieči da loza oboli od mildewa.

Ovo valja držati dobro na pamet.

Starog se drva, ni pruća ne prima mildew, mildew napada obično lišće, grozdje, hostulje i mladice dok su zelene.

Za one recimo zelene djelove loze, koje je napao mildew nema više lieka, jer se mildew razprostire u unutarnjosti lišća, u zrnju i ozubinam gdje raztopina modre galice nemože da prodre, a kada bi prodrla, nebi ništa koristovala, jer mildew kako se širi onako uništava sve ono gdje i u što se širi; dapače, kada se škropi loze koje su već oboljele mildewom, povećava se vlaga, koja pak podpomaže razvoj mildewa. Nego ovo nije razlog dovoljan, da se ne škrope i one loze, koje su već oboljele mildewom, jer je peznato, da loza neprestano tjera, da se neprestano razvija novog lišća i novih mladica, ako dakle škropljenje već okuženih loza nepomaže već okuženim djelovim, pomaže mladim djelovim još ne okuženim, te grozdju.

Tko hoće da obrani svoje vinograde od mildewa mora da za rana škropi, jer se samo ranim škropljenjem postizava svrha, naime da mildew nemože da okuži loze; jer raztopina modre galice, kao obranbeno sredstvo protiva mildewu djeluje uspješnije čim se prije uporabi.

Raztopina modre galice kada se posuši na listu prekrije ga u obliku kožice, koja s jedne strane mekanički prieči da trusje koje protjera prodje u unutarnjost lista, a s druge strane jer ju vlaga raztopi, pa kao otrov djeluje na proklicalo trusje od mildewa i ubije klicu.

Tko hoće daklen, da se nekom sigurnošću bavi protiva mildewu, valja da škropi:

1. Prvi put, kad su mladice duge nešto za pedalj.
2. Drugi put, kada su loze u cvatnji ili ~~malo pred cvatnjom~~ ili odmah poslje cvatnje.
3. Treći put oko Ivanja t. j. izmedju dana 20 i 30 lipnja.
4. Ako u kolovozu udare kiše dobro je još jedanput poškropiti.

## Loza Jacquez.

Poznato je od svih vrstih amerikanskih loza, Jacquez loza jeste ona, koja izravno radja najboljim vinom, a odlikuje se izim toga da bujno tjera, da je tvrda drva, veoma trajna i da nije podvržena bolestima.

Jednogodišnje podpuno dozrelo drvo Ja-

## PODLISTAK.

# O vrienju masta.

(Nastavak vidi broj 7).

Sasvim se lako, i su malo troška može odvažati uglična kiselina, ako se na vranje postave spojne cievi, kroz koje pak uglična kiselina izlazi ravno na polje. Biva obično, da je na svaki vranj postavljena jedna ciev okomito, a sve ove su pak spojene sa jednom vodoravnom cievi, koja svršava na polje. Cievi dosti je da imadu 3 do 4 $\%_m$ u promjeru.

Ovaj se način odvodnih cievih za ugličnu kiselinu može uporabiti samo u onim konobam gdje mast vrije zatvoreno. Gdje vrienje masta biva otvoreno, odnosno u otvorenim badnjim, o porabi ovoga sustava nema govora. Ali se i obični badnji su malo pomnje i troška mogu prirediti tako da budu zatvoreni, nego ovdje je red napomenuti, da onda šira (cidje) nemože da vrije skupa sa dropom, nego da drop valja odstraniti e da cidje samo prevrije, što poništo nije dobro, gdje se proizvadjaju crne vrsti vina, koje ako će da budu crne, valja da neko vrieme vriju sa dropom, e da se iz pljuva raztopi dosti modre boje.

Ovim postupanjem ne samo, da se izvaža po zdravlje škodljiva uglična kiselina, ali ona može da se uporabi, a nuzto mast koji vrije nije izložen pogibelji da se uzljuti ili inače izkvari, jer kroz cievi dopire samo malo zraka do masta.

Ugličnu kiselinu, koja se razvija iz vrijućeg masta najbolje je uporabiti kao gorivo. U tu svrhu vadi se uglična kiselina izpod ognjišta, na kojem mora da je sloj žerave od 20 do 30 $\%_m$ debeo. Ugljična kiselina prolazeć kroz živu žeravu prima na se ugljika i pretvara se u ugljikov kis, koji lako gori i razvija za gorenja veliku toplinu.

Koliko god je od važnosti sve što smo dosad naveli o vrienju masta, isto toliko je važan način ili tek kojim sliedi vrienje masta. Već smo naveli od kolika je upliva na vrienje masta veličina posuda u koje mast vrije, a od isto tolikog je upliva toplina pri kojoj mast vrije. Čim je konstantnija toplina pri vrienju, tim mast redovitije prevrije. — Najviše traje vrienje pri toplini izmedju 10° i 15° C., ali ako se uzdrži ta toplina dok svrši vrienje, onda se ima čudnovat pojav, naime, da se dobije najviše alkohola, odnosno da se iz stanovite količine sladora razvije najveća množina alkohola.

Ali gdje ima puno masta da prevrije, nemože biti govora, da mast vrije pri ovako nizkoj toplini, jer bi vrienje trajalo više mjesecih, a to nije ni praktično, ni svrsi shodno.

Već smo naveli, da toplina preko 30° C. nije prikladna za vrienje, jer da pri rečenoj toplini usljed djelovanja alkohola vinske gljivice gube životnu snagu, pa vrienje biva slabije, dapače i prestane.

Kako što god alkohol postaje djelovanjem vinskih gljivicâ, isto tako vinske gljivice ubijaju alkohol; kad se u vrijućoj tekućini razvije do 17 po sto onda prestane vrienje, jer kako je rečeno sam alkohol ubija fermente. — Nije još nikome pošlo za rukom, da bi u vrijućoj tekućini razvio više alkohola od 17%. Djelovanje alkohola na vinske gljivice, jeste tim jače, čim je veća toplina. Kad toplina vrijućeg masta prodje 30° C. i mala količina alkohola djeluje ubitačno na vinske gljivice. Kad su posude velike u kojima mast vrije ili ako je preveć vruće u konobi, dogodi se vrlo često da prestane vrienje, i da se vino izbistri, premda sadrži još više od polovice sladora ne raztopljena a samo malu količinu alkohola. U takovim slučajevim valja pričekati da se mast ohladi, staviti ga u manje posude, i dolieti mu triške taložine, e da opet uzorije.

Najbolja toplina za vrienje stoji u granicam izmedju 20° i 28° Celsiusa, te će u ovoj toplini gospodar ravnati vrienje.

Drugo je važno pitanje, dali mast ima podpuno prevsieti, odnosno da li se vas slador, kojeg sadrži šira ima raztvoriti dok je šira u doticaj sa dropom.

Obće je poznata istina, da je vino ljubkije i tečnije, ako sadrži nešto malo ne raztvorena sladora.

Ob ovom pitanju neda se izreći konačni sud, jer mnogo zavisi od vrsti vina, koja se proizvadja, i od onoga čemu su naviknuti konsumenti. Pri proizvadjanju stalnih vrstih, valja se držati starih prokušanih običaja. *(Sliedi).*

cquez loze, jeste smedje kestenaste boje, nešto izprugano, gladko, a po dno glavnih matraka, nalazi se za 1 $c/_m$ pamučastih, bjelkastih vlakanaca izmedju kojih ima po gdjekoja štetina.

Drvo je čvrsto; koljenci na matrakam su 7 do 12 $c/_m$ dugi, a kadšto još i dulji. Koljenci su debeljasti, mezgica je debela, skorom tri puta deblja od drva, koje je okružuje. Pupovi su smedjecrvenkasti, nešto mirisavi, a pokriveni su pepelasto crljenkastom vuninom. Mladice su najpre crljeno-ljubičaste i veoma runjave, kašnje postanu jasno zelene i slabo ljubičasto crvene. Vitice se razvijaju izmjenično, ali ne redovito, a kad odpadnu ostave na drvu jednu zaraslinu jajasta oblika.

Mlado drvo Jacquez loze je mirisno, a pod jesen promjeni boju u crljenome boju poput one vina. Lišće je tamne boje. Lišće je u obće veliko, a kadšto veoma veliko, tro ili petero krpasto, a pojedine krpe lista su dugoljaste ili jajolike, nešto dugoljaste, ne pravilno zubate, a zubovi su široki, kratki i tupi. Lice listova je liepe svjetleće se crnkasto tamno zeleno boje, gladko, a kadšto na nekim djelovim bielo runjavo. Naličje je modro zeleno, a runjavo, te izmedju kratkih mekih dlaka, ima po koja štetina. Petlja je dugoljasta, gladka, a u mladosti nešto runjava, vavjek mirisava a jeseni postane crljenkasta kako što cio list.

Grozdovi su veliki, kadšto 27 $c/_m$ dugi, ali su popriečno uzeto dugi 24 do 25 $c/_m$. Oblika su čunjasta, radje dugoljasta, a granaju se i čehuljaju obilno. Čehulj pojedinog grozda, ima u sredini osobito znak, naime kao neki čvor ili oteklinu, na kojoj se vrlo često razvije jedna mala vitica.

Zrnje je maleno, okruglo, na široko i daleko položeno. Promjer zrna iznaša srednje 12 $m/_m$. Zrnje je boje posve tamne crno modre, i veoma je mirisavo, a sjedi na prilično dugim držcim. Pljuva (kožica zrna) jeste posve tanka, ali čvrsta. Sok je tamno crven, ugodna teka. Grožđje dozrieva kasno.

## O izbjelivaniu ulja.

Danas se traži bistro, što moguće manje mastno ulje. Ono se plaća skuplje i prodaje se laglje.

Pošto se vavjek ne dade baratati maslinam tako, da se odmah dobije fino ulje, valja kašnje ulje izbjelivati.

Dosad se je izbjelivalo ulje dodavanjem sumporove kiseline. U tu svrhu dodavala su se ulju 2 po sto sumporove kiseline, pa se je ono izpiralo vodom. Nego ovakovim postupkom, osobito ako se ulje nije dobro izpralo vodom, ostajalo je u njemu vavjek nešto sumporove kiseline, što nije bilo dobro, ni ako je ulje bilo za jelo, ni ako je bilo za gorivo.

Pasteur, da se ostrani ta neprilika, savjetuje, da se jedan dio sumporove kiseline zamjeni jednim dielom vinovice od 96 stupnjeva. U tu svrhu dolije se ulju najprije jedan dio alkohola, pa jedan dio sumporove kiseline, izmućka se dobro, pa se onda izpere vodom.

Kad se dolije ulju vinovica i sumporova kiselina, ono se najpre uzmuti, pa pozeleni, a najzad pocrni. Sumporova kiselina i vinovica ostane pomješana uljem dva dana vremena, kroz koje se vrieme natoloži na dnu crna taložina. Poslje neg se je ovako baratalo ulje valja mu dolieti čiste vode, te ga opetovano put izprati čistom vodom.

Za izbjelivanje maslinovog ulja preporučuje prof. Gardella sliedeći postupak:

Poznato je da dušična kiselina ima svojstvo da izbjeliva ulje. Ako se po tom izloži ulje izravnom uplivu dušične kiseline, ono će se izbjeliti. Ovaj postupak zahtjeva više vještine od prvog, jer se hoće sprava i sredstava za razvijanje dušične kiseline, a radju samu može da izvede osoba vješta kemiji.

## O razkuživanju štaje.

Po mnienju profesora Eggelinga jedno od najboljih sredstava za razkuživanje i za liečenje ranâ jeste sublimat žive.

Jedan dio sublimata od žive u 1000 djelova vode djeluje tako razkuživo, da utamani i uništi i trusje od bedrenice; a u raztopini od 1 na 10,000 ubija sve druge kužne tvari; napokon u razmjeru od 1 na 50,000 nedopušta da klicaju bacilli.

Sublimat od žive je veoma žestoki otrov, a ipak raztopljen u gorinavedenim razmjerim nije štetan. — Sublimat od žive nesmje se raztopiti u posudam od kovine, jer bi se razjele; a da se laglje topi rabi se kuhinjska sol u istoj količi po težini ili pak sublimatove pastile, koje se sastoje od jednog diela sublimata i jednog diela kuhinjske soli. Voda mora da je prokuhana, a bolja je prokuhana daždevica od tekuće vode.

Drugo izvrstno sredstvo za razkuživanje jeste *Creolin*. Kreolin jeste crnkasta, katranasta tekućina. Raztaplja se u razmjeru od $2^1/_2$ do $3^0/_0$ u vodi; veoma je djelatna, a nije otrovna.

Oba ova sredstva su vrlo dobri liekovi za rane. Za rane je izvrstno sredstvo i jodoform, kojemu se mogu primješati tri diela sladora ili jedan dio treslovine (tannina).

Borna kiselina služi za prosušivanje rana. Borna kiselina jeste prašina, a posiplje se ravno na ranu.

Okružni živinar Klein preporuča za unišćenje otrovnog djelovanja sublimata, petpostotnu raztopinu ugljično kisela natrona. On kaže da stvari koje su za dva sata vremena bile razkužene sublimatom od žive valja kašnje baratati sa 5 postotnom raztopinom natrona, te da će se na taj način uništiti otrovno djelovanje sublimata.

Na dalje kao sredstvo za razkuživanje i liečenje preporuča on raztopinu od 5 po sto karbolne kiseline, 10 po sto etera i 1 po sto solne kiseline; te napokon preporuča Burowu raztopinu, koja je osobito prikladna za rane i udarce. One se sastoji od 2 diela olovnog sladora, 1 diela kocelja i 10 djelova vode.

Profesor Müller preporuča miešati čistu karbolnu i sumporovu kiselinu, pa smjesu razblažiti. Ako voda za sublimat sadrži vapna, valja joj dodati dvi kapljice solne kiseline.

Za krpelje preporučaju kreolin, a proti ušim nema sredstva. Protuotrovi za slučaj otrovanja od sublimana jesu bjelanac i sluzive tvari.

## O nesenju jaja

Za domaćice je veoma važno pitanje nesenje jaja. Čim im kokoši obilnije nesu, tim ih one više vole. — Ali dobro je da domaćice koznadu, da nesenje jaja ne zavisi od samih kokoši, nego i od domaćica. — Tko više pomnje posveti jaricam dok su mlade, taj će imati zadovoljstvo da će mu one obilnije i češće nesti.

Mnogi će pitati, kako to, da od razvoja u mladosti zavisi nesenje jaja? Evo kako. Čim se u mladosti jače i bolje razvije jajište, tim će kokoš snieti za svojega života više jaja.

Jajište se sastoji od 600 do 800 stanicâ, a od svake stanice razvije se baš jedno jaje. Ove stanice nemogu vremenom ni da se pomnože ni da se umanje, po tom broj stanica u jajišta jeste i broj jaja, koje jedna kokoš može snieti za svojeg života.

Skorom sve jaje sastoji se iz bjelanca, jer i žutanac nije ništa drugo nego žuto bojadisani bjelanac, kojemu je primješano i nešto malo tusta. Ako kokoš ne dobije toliko hrane, koliko je potrebito za razvoj bjelanca, ili neće nesti, ili će nesti posve melena jaja a i to na riedko.

S nese li jedna kokoš u godini dana 80 do 100 jaja, to bi ju morali šest ili sedam godina dana hraniti, dok ona s nese ono 600 ili 800 jaja, koji mogu da se zametnu u jajištu. Ali ako mi dobro hranimo kokoš, ona će nam snieti 130 do 160 jaja na godinu, te će u 3 ili 4 godine snieti sva jaja, što u obće kokoš može snieti, a tim smo mi znatno prištedili hrane za dvie godine, ne samo, ali u četvrtoj ili petoj godini kokoš se lako tovi i meso joj je još meko i tečno, dočim se kokoš od 6 i 8 godina težko tovi, a ako se utovi, meso je žilavo i bez svake tečnosti.

## Gnojenje s vapnom.

Živim vapnom mogu se pognojiti polja, toli u proljeću koli jeseni. Bojazan nekih, da vapno preko zime izgubi svoju djelujuću moć, nema nikakovog temelja. Ako će vapno da dobro djeluje, dok se razaspe po zemlji valja ga odmah podorati, inače nebi bilo stvarih djelatno, a kad se izuzme ovo, nema ništa drugo što bi moglo osujetiti djelovanje vapna.

Živo vapno, nemože se rabiti za gnojenje, nego mrtvo vapno t. j. takovo vapno, koje je na toliko zagašeno, da se drobi. Preveć smrvljeno vapno ne valja, kako što ni ono kojemu je dodano puno vode, jer židko vapno ne djeluje kako ni vapneno mlieko, bud sva voda, koju vapno preko potrebe upije prieči kašnje djelovanje vapna.

Da se bistro i u kratko reče najbolje djeluje ono vapno, koje se je samo od sebe ponešto zagasilo usisavajuć vlage iz zraka.

Ovakovo je vapno obično prašina, ili ako se komadi još drže skupa, ipak se posve lako mrve.

Vapno valja jednako razsijati po površini zemlje pak ga odmah podorati, a razsije se odmah onda, kad se počme mrviti usljed vlage, koju je upilo iz zraka.

Nešto pol godine poslje neg se je razsijalo vapno može se gnojiti zemlja dušičnim gnojivim, bez da se je bojati, da bi se što amonijaka izgubilo

## Uzgoj paprike.

Gojitba paprike širi se svakog dana to više, jer ili se melje u prah ili se priredjiva u ocat. U prah melje se žestoka, crljena paprika, a u kvasinu priredjuje se zelena paprika, koja nije žestoka, koliko crljena paprika, a koja se u običnom govoru nazivlje peverun, od taljanske rieči *peperone*, u svrhu da se tim razlikuje od crljene paprike.

Paprika ljubi prhu, crničnu zemlju, koja ne trpi od suše. Ona trebuje puno vlage u prvom razvoju, pa ako u rečeno doba nema obilnih rosa ili kiše, valja obilno zalievati.

Paprika sije se o početkom veljače u klijališta ili u graste, ali koje su toplo položene ili se mogu zakloniti od studeni. Nakon 2 ili 3 nedjelje dana proklica sjeme, jer ono klica posve sporo.

Sjemenjaci se u drugoj polovici ožujka i u travnju priučavaju malo po malo zraku. Na polje razsadjiva se paprika u drugoj polovici travnja ili početkom svibnja. Dali se imade ranije ili kašnje razsaditi na polje zavisi od vremena, koje vlada u proljeće i od mjestnih odnošaja.

Zemlja za papriku mora da je dobro i duboko obradjena. Pred samom sadjom ona se prevalja, pa se paprika sadi u redove od 40 $c/_m$ razmaka.

Paprika ne zahtjeva velike njege, samo valja zemljište dva puta prorahliti, te poslje jedne jače kiše okopati, a plieviti samo toliko, koliko je potreba.

Paprika cvate od lipnja do kasne jeseni, a kroz sve to vrieme ima na svakoj stabljiki stopro zametnutih, zelenih i dozrelih paprika, koje se mogu brati i uporabljati. — Obično se beru mlade, zelene paprike, jer se takove najbolje unovčuju.

Sa jednog struka može se od lipnja do kasne jeseni ubrati više od stotine paprikâ, a to je doisto liep broj.

Zdrele paprike, odnosno glavno branje, obavlja se koncem rujna ili u listopadu. Zelene još paprike priredjivaju se u kvasini, a zdrele natiču se u brulice na špag, pa se ovjese da se suše.

U prah melje se napose ljuske a napose sjeme; sjeme daje hrdjavo brašno, a brašno od ljuske je tim skuplje čim je sitnice sameljeno.

## Hranjenje muzara.

Dobrim kravam muzaram, kao što i mladim dojiljam sa više se koristi krmi dušična hrana nego li slabim dojiljam. Dobra muzara upotrebljuje dušična krmiva na veće proizvadjanje mlieka, a loša muzara ne upotrebljava ništa, nego se sve gubi u izmetinama.

Tko se nalazi u takovoj prilici, da može mlieko, maslo i sir dobro unovčiti, taj ima tim više koristi, čim hrani muzare sa boljom dušičnom odnosno proteinovom krmom. — Davati dobre hrane hrdjavim muzaram, to je isto toliko, koliko razsipavati hranu, jer onda potrošak za krmu ne stoji u razmjeru sa dobiti od mlieka, masla ili sira.

Zanovetna je radja dieliti hranu kravam po njihovoj dobroti, odnosno po njihovoj dojnosti, pa se s toga veći dio gospodara drži neke srednje mjere, ali takav postupak jeste najgori postupak, jer se jednim glavam daje previše, a drugim premalo, pa se ne postizava najveća korist od uzgoja, što mora ipak da je glavna svrha svakoga gospodara.

Obično za 1000 $k/_g$ životne težine uzimlje se 2·2 $k/_g$ proteina kao dnevni obrok za mlade muzare. Samo kod onih krava, koje se odlikuju velikom dojnošću običaj je nešto malo povisiti količinu dušičnih hraniva, a to u svrhu da se većom količinom rečene hrane potakne na obilnije izlučivanje mlieka, ali i u ovakovom slučaju red je uvjek paziti dali veći trošak za hranu stoji u razmjeru sa koristi koju se ima od veće proizvodnje mlieka.

Za stare krave i one koje ne doje računa se da je dostatno 1·5 do 1·7 $k/_g$ dušičnih hraniva na 1000 $k/_g$ životne težine.

Za jača stada dobrih krava, koje samo za kratko vrieme presuše uzimlje se kao srednja mjera 1·9 do 2 $^{k}/_{g}$ proteinovih odnosno dušičnih hraniva za svaku 1000 $^{k}/_{g}$ životne težine.

## O raznoj uporabi krastavacâ.

O hranivosti i probavnosti krastavaca raziloze se mnienja puno. Mnogi su uvjereni i tvrde da krastavci nisu hranivi, dapače da su težko probavivi, drugi ih opet broje u najhranivije i najlaglje probavivo povrće.

Nije naše zvanje, da razsudimo na kojoj je strani pravica, bit će kao što obično, da u jednim prigodam imadu pravo jedni, a drugim drugi. Krastavci se ponajviše jedu na salatu, a dali će tako pripravljeni biti probavivi ili ne zavisi od načina kako je pripravljena salata.

Čim se na sitnije izrežu krastavci za salatu, tim se iz njih izciedi više soka; a čim se iz krastavaca izciedi više soka, tim oni bivaju tvrdji i krhkiji, odnosno, tim se teže mrve za žvakanja, pa su i mnogo teže probavivi.

Sok od krastavaca, ako se rabi svježe t. j. odmah dok se iztisne, jeste izvrstno razhladjujuće sredstvo za one, koji boluju od vrućice, pa za one koji trpe od navale krvi, i za ženske slabih živaca, koje usljed razdraženosti istih bivaju odveć crvene u licu ili trpe od vrtoglavice.

Sok od krastavaca jeste bez dvojbe jedno izvrstno sredstvo za razhladjivanje tiela, za podpomaganje probava i ojačanje želudca, za čišćenje pluća i za podpomaganje izučivanja kože.

Sok od krastavacâ priredjiva se od zelenih krastavaca, koje valja oluštiti izsjeći u siečke, posuti sa malo soli, te nakon ¼ sata iztisnuti ili iztiskati. Da je sok nešto djelatniji primješa mu se malo dobre vinske kvasine, usljed koje biva kiselast.

Krastvci priredjeni u razsoli, kvasini, kako što i krastavci priredjeni gorušicom jesu izvrstan umok, koji ugrije tielo, te je izvrstno jelo osobito u zimsko doba.

Pomast napravljeno sokom od krastava jeste izvrstno sredstvo za poliepšavanje lica i rukuh. — Pomast od soka od krastavaca ima svojstvo, da daje koži svježost i gibivost, ne samo, ali da koža postaje biela i baršunasta, te da joj diže sve mrlje, poticale ove od mekinja ili od drugih mana pigmenta kože. Pomast od krastavaca priredjiva se uljem od masline. U tu svrhu iztruga se zelenih krastavacâ, pa se pomješaju pol a pol maslinovim uljem u jednoj posudi od porculanače. Ova se posuda metne u drugoj posudi punoj vode, pa sve skupa grije se na vatri, dok voda uzavre. Za kuhanje mieša se neprestano, onda se prociedi na sito, pa se soku doda još nekoliko iztruganih krastavacâ i kuha se po novo. Opet se prociedi i opet doda krastava i kuha. Ova radnja opetuje se pet puta. Pomast koja se dobije jeste uljasta i biela, stavi se u posude i dobro se začepi, da zrak ne bude imao pristupa. Pomast rabi se po noći. U večer opere se lice i ruke vodom, pa se pomoću čiste krpice namaže lice i ruke pomasti od krastavaca.

## SVAŠTICE.

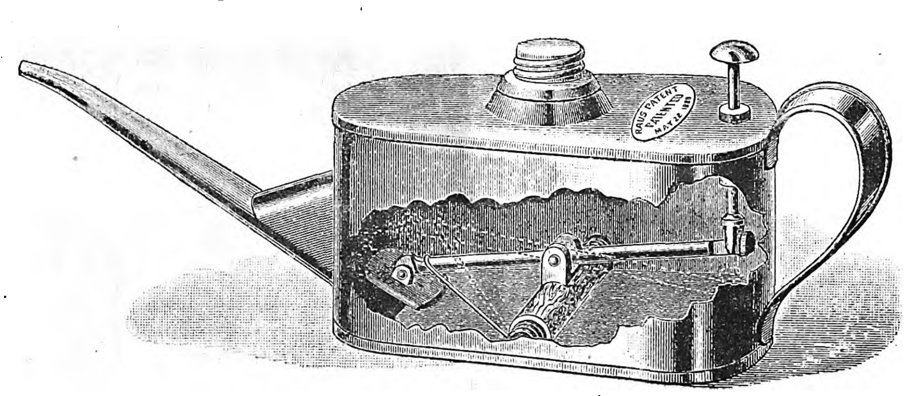
**Kako se uzgaja veliko glavato korenje selena?** Korcen kolovoza razkopa se zemlja oko struka sve do glavnih žila, pa se odstrane sve pobočne i pokrajne žilice. Glavnu žilu nevalja dirati, a kad su se pobočne odstranile, onda se na glavne žile saspe dobro mješanca gnoja. Nekoliko nedjelja kašnje raztopi se u vodi čadje i pepela, pa se svako osam dana polieva izmedju redovâ. Ako su topli dani, onda se rečenom raztopinom polieva iz večera, a u jutro se pak polije svježom vodom. Ova se radnja nastavi do polovice listopada. Na ovaj način ne samo da se uzgoji liepih i velikih glava, koje su posve biele i bez hrdjastih piega, ali su glave veoma sočne i tečne.

**Da se doznade, ako li su kruške zdrele.** U tu svrhu postave se kruške na rešeta ili na police, sa stapkom (držkom) gori, jer se po kraju držka odmah može prepoznati ako je kruška zdrela ili ne. Ako je kraj držka mekan na opip, onda je kruška zdrela, ako je tvrd, onda kruška nije zdrela; i napram tome kako je kraj držka više ili manje mekan ili tvrd može se opredieliti stupanj zdreloće.

**Čap sup.** Ovo je ime jedne vrsti umoka, koji je u ingleškoj veoma običajan, a priredjiva se kako sliedi: Uzme se malenih, zelenih, jedaćih krastavaca prije nego li otvrdnu, olušte se, pa se izstrugaju na strugači. Krupno izstrugani krastavci stave se na cjedilo ili sito, e da se izciedi suvišni sok. Kad je ovo gotovo stave se strugotine na sito, pa se krozanj izgnječe, da se odstranu pećke. Onda se strugotine od krastavaca stave u neke staklenice, dugog grla. Svaka se staklenica samo za dvi trećine izpuni strugotinam, a preostalu prazninu izpuni se dobrom vinskom kvasinom, onda se začepe staklenice i sahrane do porabe. Kad se ovaj umok rabi izvadi se iz staklenice, pa se začini sa malo ulja, papra i soli. Ovaj umok je vehoma tečan, a u ingleškoj je obljubljen, koliko i koja druga vrst umoka.

**Uštipavanje perjanica.** U mnogim mjestim običaj je uštipavati, odnosno odkidati perjanice sa kukuruza poslje neg se klipovi oplode. Tim postupanjem namjeravaju se postići dvie stvari t. j. pospješiti zdrienje i dobiti nešto krme. — Uštipavanjem perjanicâ ne pospješi se ni za vlas zdrienje, dapače, a to osobito ako se ličče povrh klipova kida, postizava se protivna svrha, naime da se zrnje podpuno ne razvije, ako ranije uzdrije, zdrenje je to prisilno. Krma koja se dobije je doduše dobra krma, ali troškovi za uštipavanje odnosno kidanje perjanicâ i lišća, ne stoje u razmjeru sa vriednosti krme, koju se dobije. Gdje velike vrsti kukuruza ne dozrievaju za vremena, bolje je gojiti male rane vrsti, nego li uštipavati.

**Kako se brzo čiste ribe od ljuska?** Riba, koja se ima izčistiti, najpre se protare krpom, da se odstrani sva sluz; ako se imadu izvaditi crieva takodjer se odmah izvade. Onda se dotična riba stavi za nekoliko trenutaka u vodu koja je topla 60° do 75° C. Kad se riba nakon par trenutaka izvadi iz tople vode, onda ljuske skorom sáme odpadaju, ili u najgorem slučaju ostrugaju se nožem za nekoliko časova.



**Slika 13.** *Rau-ova patentirana kanta za ulje.*

## Tumačenje slikâ.

**Rau-ova patentirana kanta za ulje,** slika 13. Ova se kanta za ulje razlikuje od drugih time, što u svojoj unutarnjosti ima jednu spravu. — Na gornjoj strani kante, i na desno blizu ručice ima dugme, koje je spojeno sredstvom pera sa polužicom sprave. Na sredini dna je pričvršćena sprava, koja drži polugu. Na prednoj strani poluge je čep (ventil), koji začepljuje kantu, a kad se on usljed pritiska na dugme, odnosno na polugu otvori, onda ulje otiče kroz otičnu ciev. Kad se pritisne prstom na dugme, onda polužica dodje u položaj, koji je označen bielim crticam. Kanta može se držati u kojem se položaju hoće. Kad je jednom zatvorena, odnosno kada čep začepi otočnu ciev, onda nemože kapljica ulja na polje, a kad se usljed pritiska na dugme čep otvori, onda nije potreba naginjati kantom, ulje otiče isto, liepo da kanta stoji u vodoravnom položaju. Usljed ove sprave u kanti ne samo da se pištedjuje vremena, ali se pištedjuje i ulja. Dapače i u zimsko doba, kada se ulje usljed studeni sgusne, i onda teče iz kante ulje, da nije moguće ni promisliti bolje. Ove kante gradi Rau Oil Can Co. iz Chicago, a uveli su je na svim amerikanskim željeznicam, jer se je dokazalo, da se pištedjuje skorom polovica ulja, a da radja teče spretnije i bolje.

## Gospodarske Viesti.

Reć bi, da će se travanj opošteniti, da će naime biti vlažniji, nego li su bili prošli mjeseci. I doisto je neobhodno nužda da travanj i prva polovica svibnja budu vlažni, jer ne samo da zemlja trebuje još puno vlage, ali i u bunarim nema vode. I s druge je strane dobro da travanj i svibanj bude vlažan; čim bude više kiše palo u travnju i svibnju, pasti će je manje u lipnju, srpnju i kolovozu, a mi znamo da je kiša u rečenim mjesecim gotov otrov za vinograde. Odkad se je pojavio mildew, ako ćemo da imamo dobre i zdrave vinograde, odnosno zdravo grožđje i vino, valja da želimo suho ljeto, jer je suša još uvjek najsigurnije sredstvo protiva mildewu.

* * *

Kod namjestništva u Zadru ima još na prodaju sjemena od buhača po 10 novčića svako 10 grama.

* * *

Za Hambug, Anversu, Amsterdam, Rouen i Bordeaux krcali su prošlih dana u Splitskoj luci vino parobrodi *Mathilde*, *Adria* i *Ganges*.

* * *

Pogovara se da će osobito povjerenstvo proputovati pokrajinu e da opredieli, koja su još mjesta u pokrajini prikladna za gojitbu duhana.

* * *

Za izložbu, koju priredjuje god. 1891 Hrv. Slav. Gospodarsko družtvo u Zagrebu u proslavu pedesetgodišnjice svojeg obstanka, opredielila je hrvaska zemaljska vlada 10,000 forintih pripomoći.

* * *

Ministarstva trgovine iz Beča i Pešte pribćila su trgovačkim komoram u Trstu i Rieci, osnovu za provedbu zakona o dokinuću slobodnih luka u Trstu i na Rieci. Reć bi da će obe slobodne luke biti bez dvojbe dokinute due 1 srpnja 1891.

* * *

Družtvo za obranu austrijanskoga vinar-stva u Beču drži dne 16 t. m. svoju glavnu skupštinu.

* * *

Topla vremena, koja su vladala zadnjih dana, potakla su bilje na tjeranje. Na mnogim mjestim, (osobito preko Velebita) mnogo bilje je vegetiralo 10 do 15 dana ranije no što obično.

* * *

Prva zagrebačka umujetničko-obrtna dvorana M. Druckera u Zagrebu, gradi strcaljke za škropljenje protiva mildewu (Peronospori). Stoji u Zagrebu 15 for. i 80 novčića, a posuda za raztopinu jeste gradjena od drva (obične bure). —

* * *

U pitanju željeznice Ogulin-Knin, trgovačka i obrtnička komora u Zagrebu zaključila, je odaslati posebnu predstavku toli na bana, koliko na zaj. ministra trgovine.

* * *

Němože se više dobiti carinsku pogodnost za strojeve, koji se uvadjaju iz inozemstva, jer je ugarsko ministarstvo još davno dokinulo dotičnu naredbu. Poznato je da je prije za dobitu polakšicu na carinu inozemnih strojeva valjalo moliti i cislajtansko i translajtansko ministarstvo.

* * *

Obća gospodarska i šumarska izložba u Beču otvoriti će se dne 14 svibnja t. g.

* * *

U Českoj zasadjeno je 1889 g. 2,936,250 komada raznovrstnih šumskih stabala, a zasijano je 702½ $^{k}/_{g}$ sjemena od raznovrstnog šumskog drveća.

* * *

Gospodarsko družtvo u Schaffhaufenu priredjiva ovoga proljeća tečaj o utamanjivanju miševa.

* * *

Ljetos gojit će se škočac (Ricinus) u Magjarskoj na veliko. Neki će posjednici zasijati do 5 hektara zemlje sa škočcem, a neki Izidor Schwarz namjerava sagraditi tvornicu za proizvadjanje ulja od škočca ili u blizini Rieke ili u blizini Pešte.

* * *

U Kohetinu u južnoj Rusiji osnovat će se do malo vremena vinarska i vinogradarska škola.

* * *

Unatoč tome što se je pučanstvo sjeverne Amerike zadnjih 50 godina početverostručilo, uvoz vina ostao je isti. Godine 1840 bilo je uvedeno u Sjed. Državam Sjeverne Amerike 4,748,362 galuna vina, a 1888 godine 4,651,545 galuna.

* * *

Lani je državni erar utjerao od prodaje duhana 709,000 forintih manje od prijašnjih godina. Očit je to dokaz, da se manje puši od kad je duhan poskupio. Opaža se da se osobito manje puše fini cigari i fini duhan. Finih cigara popušilo se je 1889 godine 117 miljuna komada manje od prijašnjih godina. Najjači su udarac dobili *Cuba* cigari. Onih po 6 novčića popušilo se je 60% manje negoli prije, a onih po 5 novčića čak za 90 postotaka manje. I cigari po 2 novčića dobili su po repu, njih je popušeno 211 miljuna komada manje nego li prije. Smrdljivih cigara po 1½ novč., prodano je 20 miljuna komada više, a smotčića (cigaretta) prodano je 200 miljuna komada više nego li prije. Dakle smrdljive šuster kabanus po 1½ novč., te smrdljive cigarette reć bi da pusaši najviše vale. Prosit!

* * *

U mjesecu rujnu, listopadu i studenome god. 1889 izvedeno je iz Austro-ugarske 82,633 hektolitara vinovice (alkohola), 31,256 likera, 1463 litara ruma i 21,412 hektolitara vina. — Brojka vina izvedena vriedi samo za vino izvedeno iz Cislajtanije.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*34. Usljed kojih sastavina crnoga vina, se ovomu može primješati vode, a da mu to nepokvari ukusa i da se toliko ne razpoznaje koliko kod bieloga vina? Može li se bielom vinu pribaviti rečenu vlastitost crnoga vina?*
*A. D. u K. (Istra).*

Ono svojstvo dobije vino od grozdja, a po mnienju nekih baš od oenocyanina koji se nalazi u pljuvam crnoga grozdja, dočim je mnienje drugih da crno vino bolje podnaša vodu usljed izvadih (extrativnih) sastavina, kojih ono sadrži u nešto većoj mjeri od bielog vina. Ima mnogo vrstih crnih vina, koji poništo ne podnašaju vodu, ima opet bielih vina, koji podnašaju vodu kako crne vrsti vina. — Po našem mnienju može doneklen uplivati vrst loze, a i izvadive tvari, ali u glavno mora da uplivaju sastavine pljuve, koje vrienjem masta ostanu raztopljene u vinu.

*35. Kako biva naravna hybridacija loza, i kako se postupa pri umjetnoj?*
*A. D. u K. (Istra).*

Naravska hibridacija loza uzsliedi sama po sebi. Ako u blizini jedne vrsti loze cvate druga vrst, pa pelud od ove oplodi plodnicu od one, sjeme koje se razvije usljed toga oplodjenja nema u sebi zametak čisto od jedne ili čisto od druge vrsti, nego od obijuh vrsti križano. Ako se to sjeme zasije, te iznikne loza, ona neće na sebi imati čista obilježja ni od jedne ni od druge vrsti, nego od obih vrstih pomješano, al na takav način, da se ne dadu razabrati obilježja ni od jedne ni od druge vrsti. Ta, recimo nova vrst loze, koja je postala naravnim oplodjenjem dvijuh raznih vrstih loza zove se hibrid. Umjetna hibridacija biva, kada čovjek pomoću jednog posve mekog kista, prenese pelud od stanovite vrsti loze na njušku pestića stanovite druge vrsti e da se oplodi. Ako se sjeme, koje se razvilo zasije, loza koja će izrasti jeste hibrid, ali hibrid za kojeg čovjek znade od kojih vrstih potiče. Hibridi nose obično u sebi svojstva roditelja, ali veoma često su svojstvâ sasvim različnih od svojih roditelja.

*36. Molim vas, imali koje jednostavno sredstvo, koje bi se moglo primješati vodi za pranje vune, da se bolje i laglje izpere?*
*S. K. u S. (Split).*

Ljudska mokrača, koja se je već počela raztvarati (gnjiti) jeste izvrstno sredstvo za izpiranje vune. Ona se sakuplja u drvene posude ili kamenice, pa kad je do potrebe razvodni se vodom, pa se pere u njoj vuna. — Po mnienju mnogih, mokrača je bolje sredstvo za izpiranje vune, nego li toliko onih skupih umjetnih sredstavâ, koje preporučaju pod jednom ili pod drugom etiketom. Mnoge velike tkaonice i predionice rabe još danas mokraču za izpiranje vune, u brk svim kemičkim sredstvim, koje znanost u istu svrhu preporuča.

*37. Ovdi kod nas po ravnicam u najboljim i najbujnijim vinogradim pojave se u lipnju na lozam neki crvići, koji nanašaju puno štete, čineć grozdove osušiti se. Težaci nazivlju tog zareznika "Grnja„. — Molim daklen da mi kažete njegovo pravo ime, te da mi naznačite kako se preobražuje, a po mogućnosti sredstvo, kojim se može utamaniti?*
*J. K. u N. (Brač).*

Na vaše pitanje nemožemo konkretno odgovoriti, jer neznamo kojeg zareznika zove narod tamo *grnja*. Molimo vas imajte dobrotu u svoje vrieme poslati nam par primjerka, pa ćemo vam sasvim točno odgovoriti. Naše je mnienje, da je ta grnja zareznik, kojega znanstveno zovu *Piralis vitana* ili *Totrix pilleriana*. Tim smo više uvjereni da je grnja rečeni zareznik, jer nam je poznato, da se je isti zareznik bio pojavio prekolani na Bolu. O tom zarezniku, možete potanje koješta doznati toli o načinu življenja i preobrázivanja, koli o načinu utamanjivanja, ako pročite na strani 27 broj 7 "Gospodarskog Poučnika„ tekuće godine, članak, koji nosi naslov *Crv loze.*

*38. U proljeću i preko ljeta, a osobito po kišam pojavi se na nekim stablima, navlastito na breskvam, neka vrst malenih, zelenih mušica, našto obično navale mravi; te se svi mladi vrhošci skupe kao opaljeni i osuše se. Kušao sam posipavati sumporom ali ne vriedi. Molim naznačite mi liek proti rečenoj gubi.*
*J. K. u N. (Brač),*

Te malene zelene mušice zovu po drugim mjestim côr, a znavstveno se zovu *aphis*. Za utamanjivanje istih preporučaju se razna sredstva, n. p. škropljenje ukropinom od pelina, škropljenje izvarkom od duhana, škropljenje dvopostotnom raztopinom karbolne kiseline, škropljenje raztopinom zelene galice u razmjeru od 2 po sto, itd. itd. Sva ova sredstva pomažu, ali djelomično, jer se utamani jedan dio côra a leglo ostane pa se opet razplode. Najsigurnije se tamane zelene mušice, ako se koncem jeseni, poslje neg poodpada lišće, namažu sve grančice, grane i deblo sa kašicom koja se napravi od jednog diela zagašenog vapna i tri diela ilovače. Sljedećeg ljeta biti će vaše praskve posve čiste od rečene gube, ali za veću sigurnost dobro je sliedeće zime opet namazati stabla rečenom kašicom.

### B. Nova pitanja.

*39. Odklen bi mogao nabaviti odhranjene odojčadi ili oplodjenu krmaču čiste pasmine Polamd-kitajske?*
*S. B. u B. (Slavonija).*

*40. Razkotili mi se miši po sgradjam, da im nemogu odoliti. Molim vas podučite me, kako da ih utamanim.*
*F. D. u I. (Imotski).*

*41. Jesu li za čega upotrebljive bačve u kojim je ostalo maslinovo ulje, a osobito dali valjaju za vino ili rakiju, pa bili se mogle izprati i kako?*
*J. T. u I. (Imotski).*

*42. Koja je najbolja knjiga o gojitbi svilene bube i gdje se je može kupiti?*
*F. M. u M. (Makarska).*

*43. Molim vas, zašto oni neki koji su lani na ove strane škropili loze raztopinom modre galice nisu postigli nikakova uspjeha?*
*V. R. u M. (Makarska).*

*44. Sve masline u dolam osobito na gnjilastim zemljam, pune su crvâ, koji unište sve pupolje. Takove masline obiluju i suhorinom; dapače ako se malo jače skosne maslinom odpada posve lako lišće, ali u tolikom broju, da je baš nevjerojatno. Mladice i grane, koje izgube lišće, krše se i lome posve lako, kao da su od od stakla, a vidi se da u njima nema života. Molim vas, dali je ovo koja bolest na maslinam ili štetu prouzrokuju zareznici? Bili se moglo predusresti ili izliečiti ovo zlo i kako?*
*V. R. u M. (Makarska).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Bolmarčić Dr. K. — Batinić S. — Čitaonica Hrv. - Vodice — Desnica V. — Gospodarska podružnica - Korenica (za 4 iztiska) — Obćina - Obrovac — Obradović I. — Vlatković L. — Pretner D. — Čačić O. M.

— Č. g. Lovrić B. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1890.

— Č. g. Maroević F. — Jalšovec A. i Hrv. čitaonica u Makarskoj; a vaša do konca godine 1889.

— Č. g. Fučkan T. — Biti će te već primili sve u redu. Ako niste, molimo vas obznanite nas, da reklamiramo.

— Č. g. Imbrahimpašić pl. A. — Dopalo bi 30 novčića.

— Č. g. Schellak A. — Hvala vam.

— Č. g. Lučić S. — Brojeve 2 i 6 odposlali smo vam na novo.

— Č. g. Kosirić D. — Po svoj prilici biti će uzrokom iznemoglost ili jalovost zemlje. — Kad se zemlja ne gnoji lako izjalovi, a gnoj izim što sam kriepi zemlju, draži ju, pa se usljed toga u njoj sbivaju mnogi kemički procesi, usljed kojim se stvaraju mnoge topive soli, koje su izvrstna i neobhodno potrebita hrana za bilje.

— Č. g. Čubranić A. — Jaja *orpington* kokoših prodaje Louise Baronim Kielmannsegg u Amstetten po 5 forintih svako 12 komada.

— Č. g. Rogulić F. — Broj 5, 6 i 3 poslali smo vam na novo.

— Č. g. Mušić J. — Izpravili smo. Na ono pitanje odgovoriti će vam pismom g. L.

— Č. g. Vujčić F. — Od livadnih djetelina najtrajnija je biela djetelina.

— Č. g. Budrović A. — Cvieće se suši u sjeni, na zračnu mjestu, a ako će te da vam dobro ostane, valja ga ubrati na dugoj stabljici, pa ga ovjesiti jednu ½ sata vremena u prostoru punu sumporite kiseline (dima od sumpora). Čim se cvieće brže osuši, tim bolje ostane. Neke se vrsti cvieća, osobito one tustih latica ne dadu sušiti.



U ZADRU 1890. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 9

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vieštu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BLANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA [illegible]MIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Svibnja 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Svibnja 1890.

## Mildew (peronospora) u Italiji g. 1889.

*Piše* **M. J. Dudan.**

TA opasna bolest je lanjske godine i naše vinograde nemilo oštetila, cienimo s toga nuždnim našim vinogradarom u jezgri priobćiti izkustva koje su stekli u Italiji. Profesur Cuboni priobćio je taljanskom ministarstvu poljodjelstva izvješće o šteti, koju je mildew nanio u razne predjele Italije, i o uspjesim postignutim raznim liekovi, koji su se proti peronospori rabili.

Kako je na žalost svakomu poznato mildew se je prošle godine u cieloj Italiji pojavio većom žestinom nego li ikada prije, s toga je i nanio puno više štete nego prije.

Da su te štete bile baš ogromne, najboljim su dokazom podatci što ih je ministarstvo za poljodjelstvo priobćilo o jamatvi god. 1889 u Italiji.

Iz podataka proiztiče, da ukupni prirod bijaše lanjske godine 21,139,100 hektolitara vina, dočim srednji prirod vina u Italiji iznosi 37 miljuna hektolitara. Dakle lanjske godine urodilo je manje za 16.860,900 hektolitara. Bilo bi ipak pogriešno kad bi mi vas ovaj manjak prepisali mildewu, jer su i druge nevolje tamo doprinięle, kao n. p. loše meteoričke prilike, a osobito pak velike kiše za dobe cvatnje, onda tuča (grad) te mnoge druge bolesti, kao nedaća (lug), antraknos i zavijača. Sasvim tim šteta od mildewa daleko nadmašuje sve ostale, a nepretjeravamo ako $^3/_5$ štete prepisujemo mildewu. Po tom računu ova je bolest lanjske godine prouzročila gubitak od 9.516,540 hektolitra vina, pa ako procienimo na 10 fi. hektolitar vina (što nije pretjerano) šteta od mildewa iznosi *95.165,400* forintih.

Ovoj svoti koja je puno manja od prave svote, moramo pridodati štetu koju će usljed mildewa osjetiti vinogradi buduće jamatve u vinogradim. Gdje je još u srpnju poodpadalo lišće, nije moglo drvo dozrieti, i stoga će ove godine slabo roditi. Moramo uvažiti i okolnost, da u 60 pokrajina kraljevine Italije gdje je mildew više ili manje harao vrst masta, bijaše za $^2/_3$ posve loša ili srednje ruke, tako da su vrsti vina izpale slabe, pa težko da se budu uzdržale zdrave.

Upliv kiše, te vlage i topline, na razvoj mildewa poznat je. Mildew od prvog svojeg pojavljenja u Evropi, naime od god. 1878, biva svake godine to žešći, te je pogibelj za loze narasla u objamu i intenzivnosti. Dok je prvih godina mildew bio ograničen samo na sjeverne pokrajine Italije, malo po malo razširio se je i u središnje pokrajinje, a lanjske godine protegao se je do skrajnjeg juga u okolici *Lecce* i one *Catanzaro*.

Osim što se tiče prostora, bolest je preotela mah i u smislu vremena. I doista prvih godina opažamo, da bi se bolest pojavljivala tek jaseni, dočim ovih zadnjih godina, prvi tragovi bolesti počeše već polovicom svibnja.

Ovo prerano razvijanje bolesti, imalo je za posljedice veoma opasan učinak, najme da je mildew počeo okuživati i mlade grozdove, koje se brze ošuše i propadaju. Šteta koja od tud proizlali, daleko je veća nego dok je bolest bila ograničena na same listove.

Da je mildew okuživao grozdiće, opazilo se je doduše i prije, ali samo sporadično. Prošle godine to okuženje grozdova bijaše obćenito u skoro cieloj Italiji, a u južnih pokrajina mildew je još žešće napao grozdove, negoli u sjevernoj Italiji. Ovaj način pojavljenja bolesti, došao je našim vinogradarom rek bi iznenada, te ih zatekao nepripravne, pa u mnogim mjestim vidjeli su gdje im kroz malo dana sav prirod propada.

*Okuženje rese i mladih grozdova za doba cvatnje, i odmah poslje cvatnje jest najvažnija činjenica, koju u poviesti te bolesti moramo iztaknuti.* Trebamo nad sve uvažiti ovu činjenicu da uzmognemo na vrieme opredieliti doba, kada da se rabe liekovi proti mildewu.

Mislimo da se nevaramo ako uztvrdimo, da osobito u pokrajinam središnje i južne Italije, borba proti mildewu mora imati svrhu da obrani resu i mlade grozdove. Obično je ljeto toplo i suho u tih pokrajina, te bolest prestane razvijati se na listove i nije opasna kao u sjevernoj Italiji, dočim okuženje grozdova u premaljeće biva u južnim krajevim usljed meteoričkih odnošaja baš pospješeno.

Od ove pogibelji, možemo reći, da sada nijedan prediel Italije nije izključen, dapače ni najjužniji. Trusje (sjeme) mildewa je više ili manje svuğdi razprostranjeno, a izkustvo je prošle godine pokazalo da i u krajevim kao na pr. Puglie, gdje prije nikad nebijaše mildewa, samo nekoliko kišovitih ili maglovitih dana mjeseca lipnja bijahu dostatni, da se iznenada pojavi bolest, te da uništi veći dio priroda.

Razpravljalo se je koji mogu biti uzroci, da bolest svake godine to opasnija biva, te se je pomislilo, da to može ovisiti o sve to većoj slabosti koju trsje pokazuje usljed ponovljenih okuženja. Drugi misle da se je žestina nametnice povećala od kad je u našim krajevim

---

## PODLISTAK.

# O vrienju masta.

(Nastavak vidi broj 8).

Ako se polovica stanovite kolikoće masta pusti da prevrije pri običnoj toplini, a polovica u proslorijam gdje je grijanjem uredjena toplina, dobije se u zadnjem slučaju vino puno bolje i puno tečnije, kojeg trgovci znatnoj skuplje plaćaju.

To što se više cieni vino, koje je prevrilo pri većoj toplini, ima se u prvom redu prepisati tome, što ono po svoj prilici sadrži više miomirisnih ulja, kojih se puno više razvija za vrienja pri visokoj nego li pri nizkoj toplini.

Miomirisna ulja, daju izraz vinu, prave njegov bouquet, koji je tim izrazitiji, ili da bolje rečemo savršeniji, čim je vino prevrelo pri većoj toplini. Vino, koje je prevrelo pri nizkoj toplini nije zdrelo, te nema podpuna izraza, pa s toga je manje cienjeno od vina, koje imade savršen izraz, toli što se tiče teka, koli što se tiče miomiriša

Koliko je bolje vino u kojem ostane nešto sladora ne prevrelo, najbolji nam je dokaz opol vino, pa onda slatkasta vina, od prosušena grožeja. Ako mast ima 30 po sto sladora, kad prevrije biti će vino žestoko nesto 16$^0$, a nuzto slatkasta teka što ga čini veoma ljubkim i tečnim, bez da nosi na sebi one neugodne mane, koje nose opoli i vina od prosušena grożdja.

I crna vina, u kojih se je za vrienja raztvorio vas slador, puno su manje ljubka od onih, u kojima je ostalo raztopljeno nesto sladora. Crna vina nesmjedu s toga vrieti toliko vremena, da im ne prevrije vas slador. Mora u vjek, da ga nešto malo ostane neraztvorena, ali s druge strane, valja opet tako baratati vinom, da ono kašnje ne počme opet vrieti što se vrlo lako dogodi, ako se vinom velikom pomnjom ne postupa.

Iz svega se vidi da za vrienje masta prvu i najglavniju ulogu igra toplina, čim ona bude bolje ravnana, tim će vino biti bolje. Ravnati toplinu po volji samo je onda moguće, kada je već vrionica providjena spravam za grijanje, te se u njoj može toplina po volji dizati i sniziti. —

Nego, kako što smo vidili, koliko god je od upliva toplina vrionice, od isto tolikog je upliva toplina masta u badnju, valjat će s toga svaki dan barem dva puta izmjeriti toplinu masta, pa ju zabilježiti na samu posudu, a prama tomu ravnati se.

Toplomjer, koji se rabi za mjerenje topline u mastu, valja da je posve od stakla, jer je takav najosjetliviji, a svaki put, posle neg se je rabio valja ga izprati u čistoj vodi, jer se inače lako uzljuti mast na toplomjeru pak se s njim uvadja u vino trusja kvasinove gljivice, koje kašnje može biti uzrokom, da se sve vino uzljuti.

Čim brže raste toplina u mastu, tim mast bujnije vrije, ali pošto se opet nesmje dopustiti da se prenaglo digne toplina u mastu, dok se opazi naglo dizanje valja razhladiti prostor, tako da toplina postane ravna toplini masta, dok se stvar svede na toliko, da je zrak u vrionici isto toliko topao, koliko mast u badnju. Toplina u mastu nesmje proći 30$^0$ C. Opazili se, da je prekoračen rečeni stupanj valja upotrebiti sva sredstva, da se što brže snizi toplina.

Sad je čas, u kojem se gospodar ima odlučiti, dali će da mu vas slador u mastu prevrije ili da jedan dio ostane raztopljen.

Ako će da mu u mastu ostane nešto sladora, valja da toplinu sniži na 22 ili 20$^0$ C., dapače i na 18 i čak na 16$^0$ C.

Toplina se uzdrži konstantna na rečenom stupnju, dok se gospodar kušnjam uvjeri, dali u mastu imade još sladora i koliko.

Ako gospodar hoće, da mu u vinu ostane nešto sladora raztopljena, valja da postupa na jedan od sliedeći dvaju načina, koji su izmedju sebe sasvim protivni. *(Sliedi).*

postala endemična. Mi cienimo da naravno tumačenje tog učinka moramo tražiti u množini trusja (spora), koji od godine na godinu biva sve veći. Kad znamo da u svakom vinogradu imade puno i puno trusja,ra zumiva se, da kada nastanu topla i vlažna vremena, onda se bolest većom brzinom i intenzivnosti razvije, nego li što bijaše prijašnjih godina. Ima nade, da kada liekovi proti mildewu budu obće rabljeni, da će se nesamo dotične godine očuvati od mildewa, nego će se tim kolikoća trusja umanjiti, pa će bolest biti blažija. *To je okolnost na koju osobito upozorujemo vinogradare, e da čim više i ove godine rabe ljekove proti mildewu.* Do sad je veoma maleni broj vinogradara rabio iste liekove proti mildewu a ta nemarnost, pala je na obću štetu, i na štetu onih, koji su marljivo svoje vinograde škropili. Ta činjenica punim pravom zadaje mnogo brige umnim vinogradarom, te se svi pitaju nebi li zgodno bilo, da se i ostale vlade ugledaju u onu Svicarske, te da zakonom prisile svakoga na porabu liekove proti mildewu. *(Sliedi).*

## Nešto o kozlacu.

Mnogo ima bilina u našoj flori, koje naučno občinstvo nezna tako dobro u svagdašnjem životu upotrebiti i s njima se koristiti kao naš prosti narod.

Kod naučna občinstva nije valjda nužda, da ih upotrebljuje i da ih u svagdanjem životu uporavlja; a kod siromašnog naroda, to mu je prva utjeha u nevolji i ljutoj gladi. — Izmedju množine bilina, koristnih, takova je jedna, koja se pravim narodnim imenom zove *kozlac* u nekim predjelima zove se i *kozac;* pod kojim imenom nije u nijednoj botanici poznata.

Ova je bilina tako korisna, da bi svaki valjani gospodar, pa i naš prosti težak trebao da više pažnje za nju posveti e da je po svojimi krajevima, u neobradjenom žemljištu goje.

Kozlac je prizemna bilina, široka lišća oko 8 c/m, a dugačka oko 15 m/m. Držak ili peteljka mu je debeo, a okrugao, dosta dugačak, te je pun srži, meke sredine, usljed toga, što ima tako mekanu sredinu, nemože svoje lišće uprayno da drži, nego je uvjek po zemlji palo.

Raste oko nizkih grmčića, a pojavljuje se u rano proljeće, odmah poslije zargorčice, kukurjeka i umiljate plave ljubice. — Uspjevati može po studenim predjelima, a mnozina ga ima po toplim predjelima.

Osobita značajnost i vrijednost ove biline jest ta, što kozlac ima podzemni *korjen*, okrugao a velik kao krumpir ili krtola. U toplim krajevima naraste ovaj korjen oko ½ k/g težine. Na korjenu je tanka ljuska, koja kada se oguli, ostane korjen bjel ka snijeg, nalik na sladku repu. —

Kozlac je u nekim predjelima odnosno njegov korjen prehrana u ljutoj gladi osobito u južnoj Hercegovini i krševitoj zemlji Crnoj Gori. —

Tamo ga kopaju, vare i jedu u medeni kus. —

Opća korist ove biline, t. j. kozlaca, jest ta, što se njime hrane i još najbolje uzgoje svinje, t. j. njegovim korjenom; u drugim pak krajevima vare njegovo lišće i to daju kravama od koga one dobra mlieka daju.

Istaknuvši korist ove biline, ista bi se mogla na sliedeći način rasplodjivati, što bi bilo za svakog gospodara koristno i spasonosno. — Kada kozlac dozrije izraste iz sredine koriena piramidalni klip omotan u tankim listićima — Ovaj klip raste strmoglav, te na donjem kraju toga klipa narastu dvije glavice sastojeće se se iz sitnih zrnaca od kojih je jedna plava a druga bijela. Zrnca, kad kozlac sazrije pod kasnu jesen ostanu na jednom dugačkom klipu. Ta se zrnca uberu i odmah se u jesen raspu, na rijetko posiju, gdje se bilina gojiti misli. Zemlja se za istu biljku samo prvi put izdrobi, kada se biljka sije i poslje više nikakova truda oko nje ne treba. Tako se eto do dobro krme za svinje i krave, dodje, a bez ikakova truda.

**S. M. Babić.**

## Ciene strcaljka za škropljenje protiva mildewu.

### (Peronospora viticola).

Kada smo u broju 7 priobćili zaključke odbora o kušnjam izvedenim sa raznim strcaljkam, podkrale su se i nami i drugim domaćim novinam neke pogreške glede ciena. Bud usljed toga nastaju pomutnje za naručbâ, dužnost nam je izpraviti kako sliedi:

1. Jedna originalna francuska strcaljka *Pilter-Boudril*, sa posudom za tekućinu od mjedi i pristrojem za ravnanje škropila stoji *forinta 23 (dvadesetitri)*, ukupno sa omotajem.

2. Jedna originalna francuska strcaljka *Pilter-Boudril*, sa posudom za tekućinu od mjedi, ali bez pristroja za ravnanje škropila, stoji *forinta 22 (dvadesetidva)*, ukupno sa omotanjem.

3. Jedna strcaljka *Pilter-Boudril*, sa spravom za strcanje, originalnom francuskom, ali sa posudom za tekućinu od drva, ukupno sa pristrojem za ravnanje škropila stoji *forinta 16 novč. 60 (šestnaest forinta i novčića šestdeset)*, ukupno sa omotajem, a bez pristroja za ravnanje škropila stoji samo *forinta 15 novč. 60 (petnaest i šestdeset)*.

4. Jedna originalna francuska strcaljka *Vermorel*, sa posudom od mjedi i omotajem stoji *forinta 25 (dvadesetipet)*.

5. Jedna originalna francuska strcaljka, *Noel*, sa posudom od mjedi stoji *forinta 27 (dvadesetisedam)*' ukupno sa omotajem.

6. Jedna originalna tirolska strcaljka *Hallier*, sa posudom od mjedi, ukupno omotajem stoji *forinta 23 (dvadesetitri)*.

Sve se ove strcaljke mogu nabaviti preko naše uprave, a mi s naše strane preporučamo onu *Pilter-Boudril*, jer se je s njom najbrže i najlaglje radi, i jer se težko može izkvariti.

## Otrgnuti listići iz dnevnika mojega putovanja.

I.

. . . . . Nakon odlaska iz Supetra upustih se u razgovor s Tomom D. Zapita me Tomo ob uspjehu brodograditeljskog i kamenarskoga tečaja u Korčuli i navrne se tako riječ o strukovnijem tečajevima. Ja sam o njima već dosta pisao; ali pošto se drugi, barem u javnosti, nemare baviti s ovijem, hoćeš nećeš svakako prezlamenitim pitanjem, hoću i ovu zgodu da upotrebim, da neke svoje misli izjavim. Komu se nebi svidjale, neka se, u hatar narodnog napredka, izvoli oglasiti, a ja ću vazda biti pripravan, da se upustim u podrobno pretresivanje protivnih razloga, nebi li iz medjusobnog trvenja misli frcnula makar koja iskrica istine, te da pristanem uz bolje i praktičnije a da odustanem od svojih zaludnih il neosnovanih. Cieneć da bi obrtne učionice mogle u velike doprinjeti k oživljenju i podignuću svake grane propadajuće naše obrtnosti, ja sam početkom godine 1889 u "Gosp. Poučniku) napisao bio članak, u kojemu sam zagovarao njihovo uvedenje po glavnijim mjestima Dalmacije, a bio sam nazad godinâ pisao u tom smislu i u zadarskoj "Zori„. Ja sam u rukopisu zagovarao na prvom mjestu pomnoženje gradskih učiona, pa zatim osnivanje obrtnih i druhih strukovnih učiona. — Korčulanski strukovni, i uprav *obrtni* tečaj prvi je takove vesti u Dalmaciji, a, da se okuša hoće li slične učionice kod nas uspjevati, zaveden je baš u mjestu gdje se od davnih vremena velik dio pučanstva bavi brodograditeljskim zanatom. — Sad pošto u osam godina obstanka imala je ova učionica prividno, absolutno uzevši, prosječno malašan broj učenika, to je u našim mjerodavnim krugovima sudjeno, da neuspjeva dobro, te da na temelju ovog neuspjelog pokušaja nebi još vriedno bilo, da se osnivaju drugi slični zavodi u pokrajini, i zamjerilo mi se je, što jim zagovaram ustrojenje ja, koji bi najbolje imao poznavati tobožnji neuspjeh korčulanskoga. Slabo pohadjanje korč. struk. tečaja potiče čestimice od osobitih mjesnih okolnosti, koje se nemogu promjeniti, a čestimice od takovih zapreka koje su se mogle i odavna ukloniti, a kojih djelomično odalečenje pokazalo je već svoj blagotvorni upliv. Glasoviti *korčulanski kamenari* nisu svikolici nastanjeni baš u gradu Korčuli, nego ih velika većina pribiva u selima Zrnovu i Lombardi, te na otočiću Vrniku, gdje su glavnija korčulanska kameništa. — Grad Korčula kao prosvjetljenije mjesto ima dakako najveći broj nadmajstorâ, kojih opet neima vrlo mnogo, jer grad ima u sve jedva oko 2000 dušâ; ali većina radnikâ pribiva vanka grada sa svojim porodicama. Većina dakle kamenarskih sinova nemože da pohadja obrtni tečaj, prvo zato što stanuju daleko od grada, a drugo što pučka učionica nedaje dovoljne priprave strukovnoj obuci Zrnovcima i Lumbardjanima, a treće, što s nestašice svake vrsti učionice djeca na Vrniku neznadu na žalost ni čitati. To su jasni razlozi s kojih se nemože ni zahtjevati da kamenarski odsjek korč. obrt. tečaja bude baš mnogobrojno pohadjan. Kamenari mogu, kako tako, ipak da živu, ali je za brodograditelje propašću jedrenjača, a navlaš drvenih, propala svaka dobit u Korčuli, gdje se više nipošto ne grade veliki brodovi a rietko i trabakule, već se grade same ribarske ladje i male ladjice, — pa se je množtvo radnika odselilo u bieli sviet trbuhom za kruhom. U takovim prilikama malo i ima brodograditeljske djece, i osim toga što neki brodograditelji stavljaju svoju djecu na drugi zanat, — pa se nemože očekivati silna pohadjanja ni u brodograditeljskom odsieku struk. tečaja. To su za sad nepromjenjive okolnosti. Ukloniva otegujuća okolnost za pohadjanje struk. tečaja jeste siromaštvo radničkih porodica. Ona čini da roditelji nemogu pa neće posve da hrane 13-14 pa i petnaestgodišnju djecu dok pohadjaju obrtnu učionicu, jer su običnî da im u to doba na kobašu ili u kameništu zaslužuju po nekoliko novčića na dan. Da se ukloni ta zapreka, ja sam odavna svjetovao i predlagao, da občina ili zemlja ustanovi desetak sitnih godišnjih podpora, od 20 do 30 forinta za siromašne učenike, ili da makar učenicima bude opredieljena jedna čest jaspri ućeranih od prodaje predmeta napravljenih u učionićkoj radionici, pa je tekar kroz prošastu uč. godinu bilo odlučeno da se medju učenike razdieli polovica čiste dobiti. Nego je ta polovica čiste dobiti vrlo neznatna i nestalna stvar, jer se rietko što prodade, pa bi mnogo bolje i stalnije bilo da budu, makar odakle, ustanovljenje godišnje podporice, na koje bi roditelji učenikâ mogli unapried da računaju. Kad se dakle pitanje pobliže ispita, nije da korč. struk. tečaj neuspjeva kao takav, već su slabom njegovom pohadjanju krive osobite mjesne okolnosti, koje nepostoje svuda; on dapače razmjerno vrlo dobro uspjeva, kao što što sam ja nazad godina dokazao u "Zori„, i kao što su se izrazili mnogi odlični tehnički strukovnjaci koji su ga pos etili u razno doba, a medju njima veleuč. gosp Osnaghi c. k. nadzornik moroplovnih učionica. Nije se dakle bojati za uspjeh strukovnih tečajeva u Dalmaciji, niti je potreba odmah klonuti duhom pri prvoj i najmanjoj zapreci ili poteškoći. Sa poteškoćama se treba boriti, nebi li se savladale; a nove ustanove treba njegovati, paziti i proučavati i doćerivati sa svake strane, isto onako kao što se njeguju paze i klaštre mlada voćna stabla, dok uzmognu sama sebi da osjeguraju obstanak, jer ona nemogu odmah prvih godina dobro da rastu, da se razvijaju i obilata ploda da daju. — Kad se zamjerilo prvašnjem mojem zagovaranju osnivanja drugih strukovnih tečajeva, primjetilo se je, da bi stvari bio bolje koristovao, da budem nagovarao občine, u kojima obstoji brodograditeljska ili kamenarska obrtnost, da ustanove podpore za one koje bi željeli da pohadjaju korč. struk. tečaj, jer da bi se tako omnožilo pohadjanje istoga. Ja se tomu nisam bio domislio, a priznajem da bi vrlo koristno bilo, navlaš za naša pomanja mjesta, kao što su uprav Selca na Braču, Pučišća, Bobovišća, i Trogir, jer su troškovi za uzdržavanje jednog obrtnog tečaja razmjerno veliki, i nebi bilo vriedno, da ih siromašna naša zemlja podnosi za sama dva tri učenika na godinu; ali kad promislim, da nakon ponukovanja slavnog Odbora i Sabora zemaljskoga jedva su same četiri primorske občine udijelile nekoliko podporâ za pohadjanje *poljodjelskog zavoda* u Gružu kroz prošastu uč. god., onda razumim da bi se malo ili ništa mogao nadati od mojeg slabošnog zagovaranja podpora za pohadjanje korč. strukovnog tečaja, a još manje kad se nima u obzir da bogatije naše občine i nemaju kameništâ ni kobašâ. Da strukovni tečajevi budu mogli dobro uspjevati potrebito je pak da budu samostalni i pod upravom dotičnih strukovnjaka, a ne kao što su tečajevi u Silbi, Šibeniku, Trogiru i Korčuli združeni sa pučkim i grackim učionicama, te pod ravnanjem pučkih i grackih učitelja, jer niti može patrun trabakule da zapovjeda i upravlja velikim brodom, niti može jedan kapetan da upravlja su dva broda . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

## Razhladjivanje vinica ili podruma.

Mnogi kad će da razhlade podrum otvore širom vrata i prozore. Na taj način ne postignu uvjek svrhu, dapače vrlo često postignu protivnu svrhu t. j. ugriju više konobu ili uvedu vlažnog zraka, a od dobrog se podruma zahtjeva, da je hladan i suh.

Jedan se podrum samo onda smje zračiti, ako je izvanjski zrak hladniji, ili ako je posve mala razlika izmedju izvanjskoga zraka i unutarnjeg.

Topliji zrak ima uvjek više vodene pare u sebi od studenog.

Ako se konoba zrači za topla dana, dok topao izvanjski zrak ulazi unutri pričinja se, da je hladan, ali kašnje kad ga unutrnji zrak ohladi, sgusnu se vodene pare, koje je imao, u sebi, pa se vlaga smjesti po posudju i po stienama konobe. Usljed toga suha konoba ne samo da postane vlažna, ali postane i zadušna, dapače i pljesniva.

Najbolje je zračiti podrume po noći, i to kasno, kad se je zrak ohladio. Noćni je zrak obično mnogo suhiji od dnevnog, a vavjek je nešto čistiji. U zoru valja prozore zatvoriti, da se zrak s dvora više ne mieša s onim iz konobe.

Ako je zrak u podrumu odveć vlažan može se lako presušiti pomoću živoga vapna. Metne se u jednoj posudi u podrumu živoga vapna, ono upije vlagu i zagasi se, a podrum, odnosno zrak u podrumu ostane manje vlažan, dapače kadšto posve suh.

## Kako da se prenaša maslac u ljetno doba.

Maslac osobito stolni prodaje se vrlo skupo, pa je zato nuždno da dolazi nepromjen na trg, odnosno do rukuh konsumenta.

O načinu zamotavanja maslaca piše Egan sliedeće: Kad se maslac šalje blizu, dosti je ako se prije nego li se odpošalje drži neko vrieme u ledenici, da se smrzne i postane posve tvrd. Skrinjice ili posudice u kojima se često prenaša maslo, dobro je da se iznutri obože limom. Bez dvojbe je da se maslo najbolje prenaša u dvostrukim drvenim skrinjicam, tako, da izmedju jedne i druge skrinjice ostane jedan mali prostor, kojeg izpunjuje zrak. Još su bolje za prenos maslaca takove dvostruke skrinjice od kojih je unutarnja od lima a izvanjska od drva, sa prostorom za zrak izmedj njih. — U ovakovim posudam može da putuje maslac 6 i 10 satih daleko, a bez da i najmanje omekša. — Da stoji čvrsto jedna posuda u drugu metne se na dno izmedju njih debela sukna, koje ima i drugo svojstvo, da nedopušta da izvanjska toplina djeluje na ohladjeno maslo.

Kad se otvori jedna ovakova skrinjica, još je u njoj hladno, kako da je onaj čas izvadjena iz ledenice. Odpremanje masla u košiće ili u limene posude skupa sa ledom, nije praktično sredstvo, a istodobno je prilično skupo, jer i led stoji novaca, jer se hoće veće posude, i jer se plaća više prevoza.

---

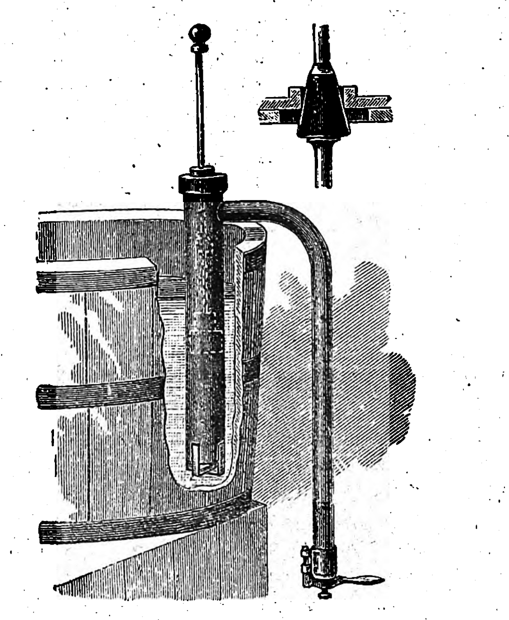
## SVAŠTICE.

**Kako se ima rabiti lišće ili stelja iz šume?** *a)* Za konje razstre se izpod njih sloj od 10 do 15 $c/m$ stelje. Balegu i od mokrače ovlažene djelove stelje valja svakoga dana barem jedanput odstraniti. S druge strane valja svakog dana nadomjestiti uprav toliko stelje, koliko se je izbrljalo, odnosno odstranilo. Svaki dan valja stelju prekopati ili prorahliti, i to jednog dana s desnog kraja prama lievom, a drugog dana s lieva prama desnom kraju. Nakon 3 ili 4 nedjelje dana promieni se stelja, jer je već izrabljena. Na ovaj način imadu uvjek konji izpod sebe meku postelju, prilično svježu, i bez neugodna vonja. U ovakoj stelji uzdrže kopita svoju svježost i svoju gibivost. Lišću može se primješavati i nešto slame, u kojem slučaju računaju se $2^1/_2$ $k/g$ slame na dan za svakoga konja; *b)* Za goveda hoće se malo više stelje, te se obično računa 2·8 $k/g$ do 3 $k/g$ na dan i glavu. Govedam meće se šumska stelja više napram stražnjoj strani tiela, a dobro je da stelje ima i u konal za odvadnju osoke. Sve što je brljavo mienja se svakog dana, ali je još najbolje svakog dana promjeniti svu stelju koje je otrag goveda, i koja je obično najviše izbrljana; *c)* Za svinje razastre se najpre za svaku glavu 2·5 $k/g$ stelje od lišća, a onda se svakog dana iznova posiplje za svaku glavu $^1/_4$ $k/g$. Stelja mienja se nakon četiri nedjelje, a nevalja je sipat blizu jasala ili kopanja; *d)* u ovčijim stajam je stelja od šumskom lišća najzvrstnija stelja, jer kako je poznato, ovce ne mokre preveć. Još je bolja, te posve meka i čista, ako se nad lišćem razastre malo slame.

**Da cvieće u loncima upravno raste.** Poznato je, da kad se goji cvieće po stanovim, da se ono izkrivi obično u onom pravcu odklen dolazi svjetlo. Takove krive, nagnute i nejednako razvijene biline, ne mile se, a opet je težko po stanovim moć razpoložiti cvieće na takav način, da mu svjetlo dolazi sa svih strana. Tomu se zlu može doskočiti, ako se lonci svakog drugog ili trećeg dana okreću, ali tako, da svakog puta dolaze novim licem prama svjetlu. Na taj način uzgoji se pravilno uzraslih bilina, da je baš divota.

**Kad se čovjek poreze,** mora da mu je prva i glavna briga, da mu rana što brže i podpunije zacieli. To će lako postići, ako po mjestu gdje se je porezao pospe u prah sameljeue smole, pa onda obvije mekom krpom, te svako često moči studenom vodom. Na ovaj način ne samo da se zaprieči da se rana upali, ali ona zaraste nevjerojatno brzo.

**Odjeća i kišobrani prave se nepromočni** ako se postupa kako slidi. Raztopi se jedan dio parafina u deset djelova benzina, pa se u ovoj raztopini namoči odjeća ili kišobran. Ovo sredstvo nehudi tkanini, dapače ju kriepi, a kad je tkanina dobro namočena u rečenoj raztopini pa prosušena, ne probije ju kiša pa da deset dana zasebice po njoj kiši.



Slika 13. *Mayerova uzdizaljka (siphon).*

**Mušica sparoge.** Poznato je da dok sparoge izvale pojave se na njih mušice, kadšto o tolikom broju da sva ljetina propadne. Mušica sparoge velika je koliko naša kućna muha, a boje je crljenkasto-crveno smedje. Na sparožištim nalaze se ponajviše ženske, koje nesu jajasca u vrhove sparoga kad probijaju Sparoga u kojoj je sneseno jajasce nevalja više, jer je izjede upljuvak koji se razvije. — Ove mušice mogu se loviti i tamaniti. U tu svrhu zasadi se na sparožiste izbieljenih kolčići namazanih klijom, na koju se one liepe. Isto se tako lako ulhvaju ženske u jutro, kada sjede izmorene na glavicam sparoga. Osobito valja paziti, da se muhe ne ugnjezde u mlada sparožišta, jer su onda takova za uvjek oštećena, a često posve uništena.

## Tumačenje slikâ.

**Mayerova uzdizaljka** (siphon), slika 14. — Ova praktična uzdizaljka, izum je Lavoslava Mayera iz Anahape; ona ima svojstvo, da se s njom na brzu ruku može izprazniti tekućina iz većih posuda, i to baš do zadnje kapljice. U kratkom latku same uzdizaljke, nalazi se čunj, koji je providjen ventilom u gornjem dielu ovoga lakta ima zaspon u dva kraka. Izmedju ovih djelova ili krakova leži prsten od gume, tako da kada se čunj gori potegne, nemože izbjeći zrak. Dalji kraj poluge providjen je običnim ventilom, koji se prama dvoru otvara. Dalje, na dolnjem kraju nalazi se još jedan ventil, koji podpuno zatvara. On leži na dnu posude, zatvoren u okviru, te olakoćuje, da se sva tekućina iz posude izsisa. — Kad se poluga put gori poteže, teče tekućina prama većem dielu (kraku). — Sprava čisti se lako i brzo, jer se dade razstaviti na više komada. Može se graditi iz svake kovine, a tako je jednostavno gradjena, da ju uz pomoć naše slike svaki domaći radnik može izraditi.

## Gospodarske Viesti.

S otoka zadarskih i s primorja makarskog stižu nam žalostne viesti, da se je već počeo pojavljati mildew (peronospora) na mladicam stopro protjeralih loza. Neki listići su posve okuženi od Mildeva. Ovo neobično rano pojavljenje mildewa ima se pripisati blagim vremenim, osobito blagom podneblju dotičnih mjestijâ. — Tko hoće da spasi svoje vinograde, odnosno ljetinu, e da mildev ne uništi sve u zametku valja da se odmah lati škropljenja sa raztopinom modre galice.

* * *

Iz koliko se dosad može razabrati, buhač neće ubilno roditi. Rećbi, da je protrpio od suše, koja je prošle zime na nekim mjestim bila baš velika. Mnogi je bus propao, a ostali tjeraju slabo.

* * *

Občina Biogradska kupila je 30 (trideset) strcaljka Pilter Boudril za porabu občinara protiva mildewu (Peronospora).

* * *

Občina Zadarska kupila je toliko strcaljka Pilter-Boudril, koliko ima sela (odlomaka) u občini. Svako selo dobilo je jednu strcaljku na porabu proti mildewa.

* * *

Srpska čižmarska zadruga, na obranu domaćeg proizvoda zaključila je ne popravljati čižme, koje su proizvod inozemne radnje. — bro bi bilo da se naši čižmari slože, te da se opru ovoj velikoj provali bezciene tvorničke obuće, kojom su sva tržišta poplavljena, da je domaćim radnicim red šetati prekrštenih rukuh.

* * *

Odbor gospodarske izložbe u Beču izposlovao je velikih polakšica u putnim troškovim za one, koji budu pohodili gospodarsku izložbu. Za trajanje izložbe prirediti će se više izleta do bolje uredjenih imanja i tvornicâ.

* * *

Namjestništvo je odredilo, da putujući učitelj za vinarstvo gosp. R. Antunović propututje razna mjesta Zadarskog kotara, te da drži praktična predavanja. Stvar je u sebi hvale vriedna, ali je čudnovato, da je razpored predavanja na skokove, te da dotični učitelj mora prije predavati u gazorju, pak po otocim. Ta bome i djeca znadu, da je vegetacija po otocim puno ranija nego li u zagorju!

* * *

Ministarstvo za poljodjelstvo odredilo je, da se izložitelji gospodarske izložbe u Beču, nagrade zlatnim kolajnam, a ne srebernim, kabo što je prije bilo odredjeno. Opredjeljene su 82 zlatne kolajne, ali se one neće dieliti izložiteljim marve.

* * *

U Itier u Francuskoj nastojanjem ministarstva osnovat će onomjestni sirari jednu uzornu sirarnicu.

* * *

Opet je dozvoljen uvoz svinja iz Austro-ugarske u Njemačkoj, ali samo preko Kolodvora u Monakov i Norimberg, i to uz veliki zdravstveni nadzor.

* * *

Ukupni prihod godine 1889 jadranskog ribarskog družtva u Trstu, bio je for. 15,000, u koju svotu je uračunano i 2500 for. kojimi je vlada pritekla družtvu u pomoć. Družtvo nada se ljetos razviti još više djelatnosti nego li lani.

* * *

Iz ministarskog izvješća razabire se da zimski usjevi stoje svudi dobro, da su proljetne radnje u redovitom teku, a da u južnim predjelim i jarine liepo uspjevaju.

* * *

U Ruskoj se uzgaja toliko marve, da ona svake godine može izvesti blaga u vriednosti od 7,000,000 rubalja. Sad se grade dva velika parobroda, koji će neprostano prenašati blago

iz Ruske u Ingleškoj, gdje ruska marva pravi konkurenciju amerikanskoj.

* * *

U Norimbergi u Njemačkoj počeli su graditi podplate od željezne žice, koja je otkana, pa impregnirana. Kaže se, da su velike gibivosti, i vehoma trajni ti gvozdeni podplati.

* * *

Kako se širi filoksera u Austriji najbolji su dokaz sliedeći brojevi. Godine 1880 kad se je pokazala filoksera bilo je zarazeno 115 hektara, a koncem 1889 bilo je već okuženo 26,401 hektar. Godine 1889 širila se je filoksera u Dol. Austriji, Štajerskoj, Kranjskoj i Istri.

* * *

Poznati vinoslovac Pierre Viala profesor na vinarskom zavodu u Montpellieru imenovan je za profesora vinarstva na poljodjelskom Zavodu u Parizu. Viala je poznati učenjak, ali si je zadnjih godina stekao velikog glasa iztraživanjem amerikanskih loza.

* * *

Godine 1889 uvedeno je iz Austro-ugarske u Italiju 11,046 hektolitara vina, dakle 22,880 hektolitara vina manje nego god. 1888. Iz Austro-ugarske u Švajcarsku uvedeno je pak godine 1889 198,585 hektolitara vina, dakle 30,694 hektolitra manje, nego li godine 1888.

* * *

Francuska vlada naredila je jedan te isti način postupanja pri analiziranju proizvoda kod svih državnih pokušališta.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*39. Odklen bi mogao nabaviti odhranjene odojčadi ili oplodjenu krmaču čiste pasmine Polamd-kitajske?*

*S. B. u B. (Slavonija).*

Svinja polamd-kitajske pasmine goje na imanju Kažimir blizu Wieselburga. Pošto ih prodavaju ne znamo. Obratite se pismeno upravi rečenog imanja Kažimir, koje je vlastništvo Nadvojvode Albrechta.

*40. Razkotili mi se miši po sgradjam, da im nemogu odoliti. Molim vas podučite me, kako da ih utamanim.*

*F. D. u I. (Imotski).*

Utamanjivanje miševa je veoma važno pitanje, koje zanima sve gospodare svieta. Preporučaju se razni načini utamanjivanja, ponajviše otrovi, ali se ipak svi vraćaju na mišolovke i na ingleški nazin utamanjivanja miševa. Taj ingleški način je sasvim jednostavan, a postupa se kako sliedi. Uzme se jedna kačica ili bure od $^1/_4$ do $^3/_4$ hektolitra sadržine, i smjesti se na sredinu one prostorije, u kojoj imade najviše miševa. Na dno posude privršti se kolac, koji dolazi do trećine posude, a koji je tako zaoštren, da na vrh njega može jedvice stati jedan miš. U posudu ulije se vode baš do vrha kolca. Srhovi kačice ili burića namažu se salom ili drugom tustom stvari, pa se od poda do gornjeg ruba kačice ili burića stavi komada dašćica, poput mostova, da miševi mogu lako do gornjeg ruba kačice ili burića. — Miševi u noći oćute miris sala pa se popnu na vrh posude i počmu jesti; nego kako su lakomi, u uvjerenju, da i u posudi ima sala baci se koji unutri, gdje mjesto sala nadje vodu.— Prvi koji padne uspene se na vrh kolčića, pa stane kmičati na pomoć. Oni, koji čuju dodju na pomoć pa i oni se uvale u posudu, odnosno u vodu. Usljed toga nastane tolika borba, buka, kmičanje i galama da koliko god miševa ima u dotičnoj kući i dućanu toliko ih dodje do posude i uvali se u vodu. Kroz jednu samu noć mogu se uloviti svi miševi, koliko god ih ima u jednoj kući.

*41. Jesu li za čega upotrebljive bačve u kojim je ostalo maslinovo ulje, a osobito dali valjaju za vino ili rakiju, pa bili se mogle izprati i kako?*

*J. T. u I. (Imotski).*

Težko je izčistiti bačve od ulja, ali ako se opetovano put izperu živim vapno i žestokom lukšijom, onda se mogu rabiti za vino i za rakiju. Lukšija se pravi, kako znate kuhanjem pepela (luga), a živim vapnom čisti se na sliedeći način. Metne se živoga vapna u bačvu, pa se malo po malo lieva vode dok se vapno zagasi, kad se napravi židka kaša, onda se izvalja bačva, da se zagašeno vapno razdieli i zamaže svu unutarnju stranu bačve. Nakon 24 sata izpere se bačva, pa se opet stavi živog vapna i opet dolije vode. Ova radnja opetuje se tri do četiri puta, dok živo vapno izvuče iz drva i zadnji trag ulja.

*42. Koja je najbolja knjiga o gojitbi svilene bube i gdje se je može kupiti?*

*F. M. u M. (Makarska).*

Najpraktičnija knjiga o gojitbi svilene bube jeste „Svilarstvo" Boléa. Namjestništvo je pred par godina dielilo badava hrvatski prevod tog vehoma praktičnog i ilustravanog djela! Obratite se dopisnicom na namjestništvo ili gos. Boléu u slovenskoj Gorici.

*43. Molim vas, zašto oni neki koji su lani na ove strane škropili loze raztopinom modre galice nisu postigli nikakova uspjeha?*

*V. R. u M. (Makarska).*

Kad je loza već okužena, onda za okužene djelove ne pomaže škropljenje, nego samo za one djelove, koji još nisu okuženi. Mildew se razvija takovom brzinom, da n. p. vinogradi danas posve zdravi do 8 dana mogu biti posve okuženi, naravski, ako uz toplinu ima dosti vlage. Raztopine modre galice imadu svojstvo da brane da mildew ne okuži, ali neimadu moć da lieče. Tko daklen hoće da spasi svoje vinograde mora da za vremena škropi, t. j. da škropi prije nego li se mildew pojavi.

*44. Sve masline u dolam osobito na gnjilastim zemljam, pune su crvâ, koji unište sve pupolje. Takove masline obiluju i suhorinom; dapače ako se malo jače skosne maslinom odpada posve lako lišće, ali u tolikom broju, da je baš nevjerojatno. Mladice i grane, koje izgube lišće, krše se i lome posve lako, kao da su od stakla, a vidi se da u njima nema života. — Molim vas, dali je ovo koja bolest na maslinam ili štetu prouzrokuju zareznici? Bili se moglo predusresti ili izliečiti ovo zlo i kako?*

*V. R. u M. (Makarska).*

Masline trpe od raznih bolestih i raznih zareznika, i hoće se da ih gospodar neprestano njeguje, ako će da su mu zdrave. U prvom je redu čistoća, pa klaštrenje. — Ako se redovito odstranjiva svaka suha mladica, svako škršena grana, ako se izčisti guba na panju onda maslina bolje uspjeva, a još bolje uspjeva ako se svake 3 ili 5 godine redovito klaštri i pomladjiva. Zareznici se tamane na razne načine. Neki kadjenjem smiljem, kamenim uljem ili sumporom, drugi mazom, treće valja zimi tražiti u gnjezda izpod kore ili drvo, sliediti puteve žicom željeznom pa ih ubijati. Mnogim nevoljam masline uzrokom je jalovost zemlje. Gnjilača nije najbolja zemlja za masline, a po gotovo ne ako se ne gnoji. — Godinam izsisa maslina svu hranu iz zemlje, pa ako se ta hrana ne nadomjesti zemlji, ne samo da maslina ne radja, ali gubi lišće, a može i da usahne. Maslinu valja gnojiti barem svake pete godine, a gdje se razboritije postupa gnoji se svake treće godine. Izvrstan gnoj za masline su ljudske izmetine, koje tamo većim dielom svršavaju u more. U zimsko doba razgrne se zemlja oko stupa ili se izkopaju na kriz četiri jame nešto 1 do $1^1/_2$ metar daleko od stupa, pa se u svaku salije 2 do 3 vidrice ljudskih izmetina, koje se pak zagrne zemljom. Izmetine se pak polako raztvore i zagnoje zemlju.

### B. Nova pitanja.

*45. Molim da bi ste me podučili. koje su najbolje i najobičnije sprave, po kojima se može razpoznati količoća sladora u mastu i šeće u vinu? Koja im je ciena? Bili mogao ovo gdje nabaviti u Dalmaciji, ako li ne, kamo bih se zato morao obratiti?*

*M. K. u P. (Brač).*

*46. Kažite mi molim vas, koje tvrdke u Dalmaciji prodaju valjana sumpora za lozje? Prodaje li se gdje smjesa od sumpora i modroga kamena i na koji se način lasno i dobro dade napraviti ova smjesa, da postotak modroga kamena bude u svakoj količoći razmjeran prama količoći sumpora?*

*M. K. u P. (Brač).*

*47. Neka osoba ima mnoštvo tako zvanog "prhuta" po glavi, pa nastoji, da ga čevšljanjem izkorieni, ali sve u taman. Molim vas za sredstvo, kojim se može utamaniti prhut bez da udi kosama?*

*M. K u P. (Brač).*

*48. Imam vojničkog konja jahača, kojeg bi hotio priučiti i teglenju. Opetovano kušah ali badava. Dok su i malo jače kola obterećena neće da vuče, a uz brieg ni za glavu, dočim u ravnici lakim kolim leti dobro. Bio sam ga drugome dao da ga priuči, ali sve badava. — Molim vas zašto moj konj neće da vuče teretna kola, i da ide pod plugom? Zašto poništo neće da vuče uz brieg?*

*J. S. u J. (Hrvatska).*

☞ **Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.**

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Krivošić Mijo. — Čitaonica Nar. - Jelsa — Marotti F. — Obad A. ž. — Kratofil M. — Gabrić pop P. — Ivanišević A. Josipov — Martinović prof. P. — Radić A. — Šimić M.

*Podmirili su predbrojbu za 1. polug. 1890.*

P. n. čč. gg. Zlendić V. — Benaković J. Šabarić I. ž. - Košćec F. ž.

— Č. g. Koljatić Tonšić M. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do 1 rujna t. g. 1890. Sve ovogodišnje brojeve poslali smo vam. —

— Č. g. Cristofidis P. — A vaša do konca ožujka 1891.

— Č. g. Bojanić M. — Bili ste uslišani.

— Č. g. Ivanišević A. — Izpravili smo adresu po vašoj želji, a knjigu "Mane i bolesti vina„ poslali smo vam.

— Č. g. Šarić M. — Čudnovate li su pošte naše, kada na pedalj dalečine propada s reda sedam brojeva. Zapitat ćemo poštu da nam stvar razjasni.

— Č. g. Kamenarović M. — Posve je točno, kako vi tvrdite. Da ste zdravo!

— Č. g. Radić F. — Knjigu "Mane i bolesti vina„ poslali smo vam po drugi put. Blažene pošte! Zdravstvujte!

— Č. g. Božić V. - Naručene knjige odposlali smo vam.

— Č. g. Šabarić I. ž. — Sredstvo za liečenje vina poslali smo vam, a glede strcaljke Pilter-Boudril čekamo vaš odgovor.

— Č. g. Dorbalo J. — Primili smo f. 15 za strcaljku Pilter-Boudril, ali pošto podpuna od mjedi stoji for. 23, čekamo prije vaš odgovor.

Čč. gg. Šeman I. — Didolić T. — Kurylas, A. — Marotti F. — Ružić G. — Kiss pl. D. — Lovrović Z. — Šimunić A. — Radinić I itd. itd. Naručene sprave Pilter-Boudril već su vam odposlane.



U ZADRU 1890. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 10

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Svibnja 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Svibnja 1890.

## Mildew (peronospora) u Italiji g. 1889.

*Piše* **M J. Dudan.**

(Nastavak vidi broj 9 "Gosp. Poeč.„).

DRUGA veoma važna činjenica pogledom na biologiju mildewa bijaše prvi put prošle godine pronadjena, naime *zimsko trusje* (spore), koje je prvi opazio prof. *Baccarini* a kašnje su to isto konštatovali prof. *Cuboni* ravnatelj kr. postaje za patolojiju bilina u Rimu. Ovo iznašašće opravdava nadu koju mnogi strukovnjaci imadu u zimsko liečenje, koje bi se sastojalo u tom da se rozgove još u veljači i ožujku za doba režitbe namažu sa pet postotnom raztopinom modre galice ili bakrenog sulfata. Što se tiče razprostiranja te bolesti a Italiji, prof. Cuboni je izradio osobitu bojadisanu kartu, iz koje se razabire da je mildew bio osobito jako okužio pokrajine: Cuneo, Torino, Novara, Como, Sondrio, Bergamo, Cremona, Mantova, Verona, Vincenza, Treviso, Belluno, Udine, Mletke, Padova, Rovigo, Massa, Aquila, Caserta, Foggia i Avellino. Te pokrajine sačinjavaju popriečno sjevernu Italiju.

Okuženje bijaše jako u pokrajinâ: Alessandria, Milano, Brescia, Piacenza, Parma, Reggio, Modena, Ferrara, Genova, Ravenna, Firenze, Pisa, Siena, Arezzo, Grossoto, Perugia, Teramo, Chieti, Campobasso, Benevento, Napoli i Salerno. Ove bi nam provincije više manje predstavljale središnju Italiju.

Okuženje bijaše srednje u pokrajinâ: Bologna, Lucca, Forlì, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli, Roma, Bari, Potenza, Lecce, i Sassari; a pomenute pokrajine većinom spadaju na južnu Italiju.

Okuženje bijaše slabo u pokrajinâ: Catanzaro i Cagliari (otok Sardegna).

Nebijaše mildewa u pokrajinâ: Cosenza, Reggio, Calabria i na cielom otoku Sicilili.

Usljed viestih što je prof. Cuboni sabrao razabire se, da sav trud što je uložilo ministarstvo poljodjelstva, razne vinogradarske škole, razna poljodielska družtva i poljodjelsko novinstvo, nije stvari pomoglo da se vinogradari brojno odluče na liečenje mildewa. Samo u nekim krajevim Piemonta, Lombardije i Mletačke, gdje štetnost mildewa već od nekoliko godina poznaju, i gdje su se uvjerili o dielovanju bakrenih liekova, tu je liečenje sada običajno.

Nema sumnje da kada bi svugdi za vremena bili rabili liekove proti mildewu, da uzprkos nepovoljnim meteoričkim okolnostim lanjske godine marljivi vinogradari mogli su sačuvati dobar dio grošdja za kojim sada badava uzdišu.

Uspjesi pokušaja izvedenih god. 1889, dokazali su, da su najbolji ljekovi židki liekovi, t. j. raztopine modre galice.

Uporabljivanjem bakrenih prašina za obranu grozdova doživilo se je mnogo neuspjeha. Što se tiče židkih ili tekućih liekova, do sada se jednoglasno hvale židke smjese bakreno-vapnenaste, koje se priredjuju raztopljenjem 1 do 2 $k/g$ modre galice u 100 litara vode, kojoj se pridodaje 1 do 2 $k/g$ zagasenog vapna. Vapno služi jedino da ublaži sumpornu kiselinu, koju modra galica sadržaje t. j. usljed dielovanja vapna iz bakrenog sulfata nastaje bakreni-hydrat i osnovni bakreni-sulfat.

Glede dobe, kada da se počme liečenje, vinogradar se mora ravnati po vremenu i podnebju. Obično se drži da su 2 do 3 škropljenja dostatna. Prvo škropljenje valja obaviti rano, kad su mladice duge 5 do 12 $c/m$.

Što se strojeva za škropljenje tiče, lanjske godine su se mnogo rabile strcaljke Vermorela, L' Eclair; "la Vittoriosa„ od Borbero, onda one Garolla i Candeo.

Iz ovog što smo iztakli o mildewu u Italiji jasno je da ima mnogo toga što je dobro i za naše odnošaje. Preporučamo s toga svim vinogradarim, da ove godine nastoje na vrieme prepriečiti širenje mildewa, jer kad preotme mah t. j. kad mildew okuži, onda više nema pomoći, dočim se redovitim škropljenjem može spasiti sva ljetina.

## Otrgnuti listići iz dnevnika mojega putovanja.

II.

Utorak, 10 . . . . . . . . . . . . .

Toga jutra proletih u vlaku kroz tri lijepa dalmatinska polja: *Petrovo, Kosovo* i *Kninsko polje.* Na njima vidjeh još dosta nepobrana kukuruza. Ima tamo i vinogradâ, ali mi se učinješe kao zapušteni, jer jih bijaše podužila gusta travurina. Možda ju neima ko plieviti, ali je to vrlo štetno, jer nemože ista zemlja dobro da hrani i lozu i travu. Učinilo mi se je još, jureć onako letimice kroz polje, da se tamošnji gospodari ne drže mjenbene osnove, jer vidjeh velike površine razdieljene na mnoge čestice, kako razabrah po brazdama sjerka a sve nasadjene samim kukuruzom. Vrieme bi bilo, da se pri obdjelavanju naših polja stanu upotrebljavati prema našim potrebama, prema podnebnim odnošajima ...

## PODLISTAK.

# O vrienju masta.

(Nastavak vidi broj 9).

Vrijući mast ili vrijuću širu valja brzo razhladiti, što se postigne time, ako se obustavi grijanje, i ako se u noći raztvore vrata i prozori vrionice, e da se podrum razhladi.

Jeseni su noći kladne, pa će se zračenjem podruma u noći moći mast na toliko razhladiti, da će on tiho ili posve tiho vrieti. — Dok se mast i malo izbistri, odmah se otoči, odieli od taložina, te ulije u čiste, zdrave posude.

Drugi način kojim se može obustaviti vrienje, jeste toplina. Ako se mast naglo ugrije do 40 stupnjeva Celsiusa, vrienje će se odmah obustaviti. Ovaj je način i skuplji i težji, a valja grijanjem za rana početi, e da se toplina za vremena uzmogne dignuti do 40° C. Ako su badnji za vrienje veliki, onda ova radnja ide laglje od ruke, ali se i sa najboljim pripravam ne može u pravom zemanu izvesti, kako što ohladjenjem. Bud grijanje valja nešto ranije započeti, dogodi se posve lako da se uz najbolje nastojanje postigne svrha ili prerano t. j. dok još imade puno sladora, ili prekasno, t. j. kad se je već vas slador raztvorio. I druga se neprilika može dogoditi visokom toplinom t. j., da se vino uzljuti.

Za male posjednike, dosti je ako pretoče mast, dok se izbistri, jer tim mekaničkim odielenjem masta već se uspori vrienje, dapače se i sasvim prekine, jer u mastu ostane raztopljeno nešto sladora.

I prociedjivanjem masta kroz ciedila postizava se istu svrhu, dapače u Tirolu, kada hoće da obustave vrienje masta, to postignu prociedjivanjem kroz cjedila.

Tko hoće da ima blagih, tečnih, pitkih vina, valja svakako, da prekine vrienje e da u vinu ostane malo sladora, dočim u velikim crnim vrstim vina, koji su i odveć žestoki, a sadržavaju prilično mnogo i treslovine, prevrije vas slador, te se jedva nalazi traga istome.

Ako ćemo, da nam vino u kojem je ostalo nešto sladora ne predje opet u vrienje, valja da ga opetovano put pretočimo e da na taj način odstranimo svu taložinu, koja sadrži vinske gljivice, koje prouzrokuju vrienje.

Tko hoće da mu mast podpuno prevrije odnosno, da se vas slador raztvori, valja da postupa baš protivno, t. j. da nastoji, da se što moguće više vinskih gljivica razvije, koje će pak uplivati na podpunu raztvorbu sladora.

Nakon glavnog ili burnog vrienja, nastaje tiho vrienje, za kojeg se toplina masta znatno snizi. Tiho vrienje uzsliedi najredovitije i najpodpunije, ako je toplina zraka u vrionici izmedju 18 i 20° C.

Već smo naveli od kolike je važnosti znati, kako teče vrienje masta. Vješt vinoslovac pozna to, tako rekuć, na oko; dosti je da on okuša mast, e da uzmogne odmah prosuditi, dali vrienje teče redovito ili ne, dapače može prosuditi i u kojem je stupnju vrienje, te kad je pravi čas, da se mast odieli od taložine. — Pri koncu vrienja, težko je opredieliti, dali je mast podpuno prevrio, ili sadrži još 1 ili 2 postotka sladora.

Širomjerom, može se priličnom sigurnošću opredieliti u kojem se stupnju nalazi vrienje. Nego pošto mast vrienjem dobiva alkohola, te postaje redji, širomjer nemože više da kaže točno, obično on će kazati manje sladora, nego li ga mast bude doisto još sadržavao. Tome se zlu doskoči, ako se tihim grijanjem pri toplini od 50° C. iztjera iz vrijućeg masta vas alkohol i ugljičnu kiselinu, koje može sadržavati, jer samo takovim postupanjem ostane raztopina vode i sladora, a za opredieljenje gustoće iste gradjen je gustomjer.

Nego i bez ove radje, t. j. bez grijanja vrijućeg masta u svrhu da se iz njega otjera alkohol i ugličua kiselina, koje ga čine redjim, može se gustomjerom opredieliti tek vrienja, ako se svakog dana dvaputa uroni u vrijući mast gustomjer, pa pazi doklen je uronio.

(*Sliedi*).

nošajima i prema vrstima tla, razne vrsti mjenbenih osnova, koje su u pravo naprednomu svietu odavna donile gospodarima toliku silnu korist. Vrieme bi bilo da še i kod nas počme ostavljati u dielo ono o čemu se toliko piše i toliko se čita i raspravlja. Neka se zato zauzmu imućniji i vještiji naši gospodari, pa će se ostali narod u njih ugledati kad vide njihov zbiljski napredak. Uvedenjem mjembenih osnova uvešće se prostranija gojitba mnogih korisnih bilina, a i porasti će mnogo proizvodna snaga zemlje, koja biva nečuveno oslabljena zasebičnom gojitbom jednog istog sjemena na istomu tlu. Zašto n. p. za kukuruzom nebi dobro došao ječam, pa bob, te kupus ili dietelina, pšenica i opet kukuruz itd.? — Druga velika mana koju sam opazio na tim stranama stoji u silnoj nestašici livadâ. Čim ćete, ljudi Božji, da hranite stoku, kad nećete da gojite livade i da sijete dosta livadne trave za krmu? Čim ćete gnojiti vaše njive, kad nemate dosta gnoja, zato što nemate čim da hranite svoju stoku, svoje pravo *blago?* Čitao sam opetovano, da je u pametna gospodara polovica zemlje odredjena za livade. A na ta tri naša krasna dalmatinska polja nema, sudeć po onom što mogoh vidjeti, onako iz željezničkog kola, ma ni jedne desetine livade! Pa i od te desetine, neznam da sam vidio, da bi za liek umjetne livade! Treća je na ovim stranama ona obća dalmatinska mana, da nema već malo i preveć malo voćaka. Hvale ti se Drnišani i Kninjani, da ima kod njih svakojakog voća do mile volje; ali se meni čini, da kad ga ne nose na trg u Primorje gdje je velika oskudica voća, da ga neima ni kod njih na pretek. Sada, kad jih je željeznica liepo združila sa Primorjem, zeman bi bio, da stanu objeručke saditi voćke, koje jim tako liepo uspjevaju i obilno rode, pa se s njima okoriste, iznašajuć voće na trg u primorske gradove, nebi li se tamo natjecali s Talijancima, koji za same jabuke crpe godimice iz Dalmacije na stotine tisuća forinta i osiromažuju nam ovu i tako dosta siromašnu djedovinu. Razumije se isto i za krompire, za bjeli i crljeni luk, te i za mnoge druge vrsti povrća. — Sa svih ovizih obzira bilo bi jošte potrebito, sama se po sebi nameće misao, da budu i u Kninu i u Drnišu, i u Sinju, i u Imockomu zasnovane samostalne čisto poljodjelske učionice obskrbljene prostranim pokušalištem za izgled i pouku onomošnjeg naroda, kojemu će se privredne prilike poboljšati samo onda, kad bude naučio, kako će da se ponaša nebi li mu zemlja usplodila obilnijim i raznovrsnijim proizvodima. I na ovu će mi primjetiti čimbenici odlučujući u razvitku našega školstva, da je eto sve jednu ter jednu pjevam e nam treba učionicâ, učionicâ i učionicâ, i grackih, i obrtnih, i trgovačkih, i poljodjelskih, a da neću da razumijem e nam je nevoljni narod i suviše obterećem porezima i prirezima svake vrsti, pa da jedva jedvice može da uzdrži i ovoliko učionica koliko jih je već zasnovano. — E, jest istina, odgovoriću na tu pozitivnu primjetbu, ali mi budi dopušteno, da ovom prilikom istaknem jednu, na koju bi, cienim, pametno bilo da se obazru i naši narodni prestavnici prigodom svojih saborskih sastanaka. Otrag nekoliko godina kad no se je u našemu Saboru govorilo o potrebi učionica i kukavnoj nagradi narodnih učitelja s jedne, a o narodnoj siromaštini s druge strane, čini mi se kao da je neki manje uplivan narodni poslanik spomenuo bio, da pošto pokrajina nemože sama da podupire naravski razvitak svojega školstva, mogla bi se od ministarstva prosvjete pitati pripomoć u tu svrhu; pa da su mu se je odgovorilo, da nebi po našu pokrajinu dostojanstveno bilo da prosjaka takovu pripomoć. Meni se čini, da ga baš u tome nebi ulozilo naše dostojanstvo. Ta carevina sastoji zato od tolikih pokrajina, da one uzmognu da slože svoje sile u jednu samu jaku silu za uzajamnu pomoć i obranu. A dje ima u starosvjetnom ovom XIX vieku jače i ozbiljnije pomoći nego li je ona što se daje u prosvjetne svrhe? Mi pak smo siromašni nismo sami tomu krivi, već sa krive osobite neprijazne prilike i teški odnošaji u kojima življasmo kroz tolika stoljeća, i oni u kojima još i dandašnji živemo. — Pripomoć ministarstva značilo bi pomoć bogatijih pokrajina naše države ovoj našoj siromašnoj da, ali, zbog pomorstva i strategičnog svojeg položaja, prezlamenitoj pokrajini; — značilo bi uzdarje bogatijih pokrajina na žrtve što jih je ova siromašnija, navlaš ovizih zadnjih godina priniela na korist ciele države. Nije li pridruženje Dalmacije k zajedničkom carinarskom sustavu otvorilo širom njezina vrata uvozu svakojakih obrtnih i poljskih proizvoda moćnijih i naprednijih obrtničkih i poljodjelskih pokrajina države? Nije li gotovo poplava tih proizvoda zakrenula vratom našem obrtniku i gospodaru, koje su prije tog neodoljivog natjecanja, kako tako, ipak kuburiti mogli? Nije li neprekidna četverogodišnja vojnička mornarska služba naših pomoraca prema trogodišnjoj kopnene vojske teška naša žrtva na otaru ugleda i moći ciele Države? Nije li u produženom trgovačkom ugovoru naše države s Italijom, te i prvašnjim ugovorom priniela Dalmacija dosta velikih zrtava na korist bogatijih pokrajina, da i nespominjem teške pogibelji kojoj se je izložilo da joj preko mosta tog trgovačkog ugovora, sačuvaj Bože, uliegne u vinograde strašni bič zloglasne filoksere koja bi ju mogla dovest do prosjačkog štapa? — Ne dakle samo što bi bilo dostojanstveno, dali bi i pravedno i nužno bilo, da naš Sabor pita spomenutu pripomoć za povišenje učiteljske plaće i za podignuće novih još potrebitih nam učionica. Učionice će nas izvaditi iz neznanstva, podignuće naše blagostanje i usposobit će nas, da se jednakim obrambenim srestvima možemo da održimo u plemenitoj obrtničkoj i poljodjelskoj borbi natjecanja s našim susjedima.

U Korčuli, dne 4 travnja 1890.

**F. Radić.**

## Upliv lišća na razvoj loze.

Poznato je, da moć tvorenja sladora leži za lozu u lišću.

Da ta tvorba sladora uzsliedi redovito, zavisi od raznih čimbenika, koji odlučno upliviaju na samu tvorbu sladora.

U prvom redu stoje svjetlo i zrak, koji su glavni čimbenici i odlučno upkivaju na razvoj lišća i odnosno loze. Veće važnosti za razvoj loze i tvorbu sladora ima staro dorasio lišće. nego li mlado. U mladom se lišću ne tvori sladora, nego dapače ono prima sladora i škroba, te drugih sokova iz loze.

U doraslim mladim listovim t. j. u mladim listovi posve razvijenim, stvara se najviše sladora. Čim više stari list, tim više gubi svoju djelatnost, odnosno tim proizvadja manje sladora. Posve stari listovi, nedjeluju t. j. ne proizvadjaju sladora, dapače čim se više približava zdrenje groždja, tim više gube svoju djelatnost, odnosno tim manje proizvadjaju sladora.

Staro se lišće može s toga mirne duše odstraniti, ali s druge strane ne valja pod jamatvu ostavljati na lozi puno mladica sa mladim lišćem, jer onda to opet ide na uštrb razvoja grožđja.

Savjetuje se s toga u ovakom slučaju škopiti mladice na dva lista

Položaj listova upliva takodjer mnogo, ne samo na kolikoću sladora, koji će se proizvesti, nego i na laglji ili težlji prolazak sladora u grožđje.

Čim je dalje položeno lišće od grožđja, tim manje dopire sladora, koji se u njemu stvara u grožđje, a ako je lišće odveć odaljeno od grozdova, onda vas slador, koji proizvadja, potroši samo drvo,

Na samu tvorbu sladora u lišću upliva i kolikoća vode, koju lišće sadrži. Čim lišće sadrži više vode, tim je ono sposobnije za tvorbu škroba, koji pak pretvara u slador.

Što se tiče bolesti i ozleda, one su od velikog upliva na tvorbu sladora. I mala ozleda lišća, i najmanja bolest na lišću već znatno upliva na tvorbu sladora.

## O uzgoju volova za teglenje.

Na imanjim gdje se intensivno gospodari, goji gospodar mužka goveda jedino zato, da uzgoji volove za teglenje. Naravski razumjeva se, da uz vola sposobna za teglenje, nastoji on imati i naklonost lakom tovljenju, e da vola izrabljena teglenjem može pak lako utoviti za mesnicu.

Gospodari koji se ovako ravnaju imaju najviše koristi od goveda, dočim oni, koji gledaju da što prije podpregnu vola pod kola, pa ih rabe za teglenje, dok samo mogu vući, ti imadu najmanje koristi od svojih volova, jer govedo koje se rano podpregne. koje preveć radi, a malo se odmora, a nuzto dobiva slabu hranu, posve okržljavi i nije sposoban za tovljenje.

Razborit gospodar pri uzgoju volova valja da pazi: da ima dosti i dobre hrane, da se blago može dostatno kretati u slobodnom zraku, da blago postepeno priučava radji, a da ga nigda nepreopterećuje radnjom da kad napornije radi bude imao sočnije hrane, a napokon da posle svake radje bude blago imalo dosti vremena, da se najede, da probavi i da se odmori.

Kad se tele odbije najbolja mu je hrana mlado, zdravo sieno, pa ljekarica, djetelina i esparseta. Najbolje piće jeste čista, zdrava i pitka voda.

Za dobar uspjeh odlučuje puno točno hranjenje. Dosti im je davati hrane dvaputa na dan, ali svaki dan u isto doba i dostatno hrane. — Ako se govedu često i ne redovito podaje hrane, pokvari mu se probav, izgubi volju za jelom i omlitavi.

Čistoća staje i jasala znatno upliva na dobar uspjeh goveda.

Ne savjetuje se sakupljati izmetine u staji na gnojište ili bunište, a takovo mjesto jeste istodobno izvrstan prostor na kojem se telad može zimi igrati.

Za onu mužku telad, koja je opredieljena za teglenje, od ne male je važnosti, ako se mlado priuči zraku, i nepogodom vremena. — Trkanjem, skakanjem, borenjem ne samo da se kriepe mišice i tetive, ali se razrijaju i sglobovi, te jačaju kosti, što je od ne male važnosti za budući život, kojemu je opredieljena mužka telad.

Kad mužko govedo navrši treću godinu, onda se stopro može priučavati jarmu.

Pod jaram mora da mladi vol bude stavljen postepeno, polako i blago. Naglo podjarmljenje, i oštro postupanje s početka stvara ga tvrdokornim i neposlušnim. Prve kušnje valja da traju nekoliko časova, pa se drugi put opetuje nakon 2 ili 3 dana. — Kad se vol priuči jarmu, onda se stopro podpregne pod laka i prazna kola uz drugog vola, a i to samo za 1 ili 2 sata vremena.

U istom razmjeru, a kojem se vol priučava težem radu, daje mu se razmjerno više hrane.

Za teglenje rabi se vol od 3 do 8 godine, dakle za pet godina, a onda se utovi za mesarnicu.

Rabiti ga više vremena za teglenje ne valja, jer onda nebi bio više sposoban za tovljenje, ili bolje rekuć tovljenje se nebi izplatilo. —

## O priveživanju stabala.

Duša zaboli čovjeka kad vidi mladih i snažnih stabala, koji su krivi i čverasti, te nose tako već na sebi klicu svoje buduće smrti. — Ako se iztražuje odklen te čvoraste otekline na mladom stablu, daznati će se odmah, da je to odtud što su stabla ozledjena, jer slabo privezana.

Mnogi za priveživanja stiskaju deblo o kolac, a drugi ga priveživaju tako, da vez u obliku 8 spaja deblo sa kolcem. I jedan i drugi od ovih načina privezivanja ne valja, jer je uzrokom da se kora na deblu ozledi, o čem se svak može uvjeriti ako gleda stablo kad ima vjetra; vjetar ga niše desno i lievo a on struži u kolac.

Ako se želi, da se kora neizstruži u kolac valja naposе omotati kolac, a napose deblo, pa jedno drugim privezati.

Jednoć privezano deblo nesmje da ostane za uvjek vezano, jer onda prieči kolanje sokova, pa izpod veza i nadvezom deblo odeblja, dočim gdje je vez ostane tanje. Na takovu se mjestu deblo lako prelomi, a i zareznici se lako gnjezde i kote.

Vez valja svake godine premještati, i to jedne godine prama krošnji, a druge godine prama zemlji, jer se samo tim postupanjem mogu izbjeći zle posljedice, koje proiztiču, ako je deblo vezano uvjek na jednom mjestu.

Kolac valja zasaditi tik panja, tako da stoji nešto 4 do 6 prsta odaljen od debla, i hoće se da je čvrsto zasadjen. Kolac nesmije biti dulji od debla, nego radje nešto kraći. Ako je kolac dulji od debla, onda zalazi u krošnju, pa lako da tamo ozledi grane i grančice.

## Voda u pčelarstvu.

Pčele trebuju mnogo vode. Ako pokraj ulišta nema vode, one lete daleko do bunara da uzmu potrebitu im vodu. Nego ako im nije lako do vode, odnosno ako im fali vode, onda one stradaju.

Pčele trebaju vode, toli za priredjivanje hrane, koli za raztapljanje kandis sladora iz saća i za zasititi vlastitu žedju.

U ljetno doba vide se često pčele, kako

poslje kiše nalitaju na lišće i sakupljaju one kapljice vode, koje su tamo ostale, pa lete kući. Istu radju obavljaju one svakog rosnog jutra, pa bilo da je rosa pala samo po nizkim travicam. — Kad nema kiša i rosa, kako rekosmo, pčele nalitaju do rieka, bunara i mlaka, pa mnoge i mnoge zaglave.

Osobito mnogo pčela zaglavi u proljeće, ako fali vode, a to je tim štetnije po gospodara, što se baš u proljeće hoće u roju puno pčela, ako će da se uzgoji puno pomladka, jer je leglo uvjek u razmjeru sa brojem pčela u rojištu.

Najviše trpe one pčele, koje u satju imadu u proljeće puno kandis sladora, jer one trebuju puno vode, kako što i one, koje nerazmjerno uzgajaju puno pomladka.

Vode nestaje u košnici, ako je zaliha u satju od tvrda ili zrnasta meda, ili ako se pčele u proljeće hrane sladorom u komadu ili kandis sladorom.

Vode može se pružiti pčelam, ako se blizu ulišta drži korito puno vode, u kojem se metne nekoliko komadića pluta, da se pčele budu imale na što nasloniti, ili se pak napuni vrč posladjenom vodom, pa se priveže krpom i prevrne na vrh košnice ili na jednoj ploči blizu ulišta.

U proljeće, kako smo već rekli, radi priredjivanja hrane za pomladak trebuju pčele najviše vode. Taljanski pčelari u rano proljeće prirede korita za vodu, e da se pčele odmah priuče. Ta korita su obično od kamena, a u njih ima mahovine i kamenâ, da pčele budu mogle na sigurno stati. Korito napunjaju svaki dan vodom a lieti 2 do 3 puta na dan.

## Voda u marvogojstvu.

Svi gojitelji marve su uvjereni, da voda za muzare igra veliku ulogu.

I doisto mi opažamo da blago radje pije vodu iz rieka, potoka i bara, nego li vodu iz bunara. Dapače ako je voda iz rieke, potoka ili bare mutna ili brljava, one je takodjer rado piju a bez da im to nahudi.

Poznato je s druge strane, da čista voda iz bunara mnogo puta ne samo da prouzrokuje bolestih, ali dapače čestokrat mnogo glava po skapa.

Toliko se pak puta dogodi, da nam blago propada, bez da za raglog znamo, a obično biva, da je tome voda kriva. Hrdjava voda osobito ubitačno djeluje na telad i janjad, te što se na mnogim mjestim telad i janjad težko uzgaja, u prvom je redu uzrokom voda.

Ako se blago napaja hrdjavom vodom, dobiva se loše mlieko, a još lošije maslo. Maslo je s početka dobro, ali nakon par dana postane žuko i smrdljivo.

Pošto veći dio gospodara napaja svoje blago vodom iz bunara, red se je pobrinuti, da je ta voda sasvim čista i zdrava. Nije dobra ona voda, koja dolazi u dodir nečistom vodom kakovog konala ili ako blizu bunara imade štaja ili djubrište. Iz štaje i djubrišta ciedi se uvjek nešto osoke, koju zemlju tim laglje upija čim je propustnija. Iz te osoke, koja sadrži puno dušičnih sastavina razvija se pak u zemlji čipavac (amonijak) i salitrovina. Voda, koja upije amonijaka i ima raztopljene salitrovine posve je štetna po zdravlje i životinja i ljudih.

## SVAŠTICE.

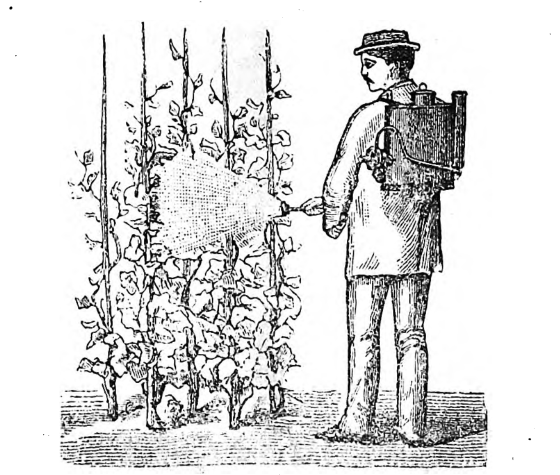
**Uši na životinjama.** Sve životinje, ali osobito kozjad podvržene su ušim, koje se često tako razkote, da ih se naznadeš riešiti. Razna se sredstva preporučaju protiva ušim, od kojih su neka dapače i otrovna. — Jedno izvrstno i jeftino sredstvo protiva ušim jeste voda u kojoj su krompiri izkuhani. Dosti je jedan sami put izprati dotičnu životinju sa vodom u kojoj su krompiri izkuhani, a da se utamane sve uši. Nego bud ostane leglo, odnosno gnjide, puno je bolje opetovati stvar 2 do 3 puta nakon 4 ili 5 dana, jer se tim načinom poubijaju sve uši, koje izvale iz gnjida. Što voda u kojoj je izkuhan krompir ima svojstvo da ubija uši, biva to po prilici od toga, što u njoj ostane solanin, koje sadrže sirovi krompiri.

**Kako da se otjeraju pčele iz satja?** U Ingleškoj za otjerati pčele od satja rabe sliedeće sredstvo: Uzmu 40 grama ledičaste karbolne kiseline i pomješaju istu su 40 grama glicerine, pa sve skupa sa jednom litrom vode. U ovoj raztopini namoči se komad platna, pa se razastre, da se osuši. Otvori se onda košnica i ovjesi se platno. Dok se ovjesi platno pčele pobjegnu, a satje ostane čisto, pa se može vaditi. Da se pčele ne povrate natrag na satije, dok se ono ne izvadi puše se neprestano u ovjeseno platno.

**Bačve od crnoga za bielo vino** može se rabiti, ako se s njima postupa kako sliedi: U 100 litara vode izkuha se 5 $^{k}/_{g}$ ledičaste (kristalizirane) sode, pa se ovu raztopinu dok je još vrela ulije u bačvu, koju se svako često provalja, a drži se u bačvi dok se ohladi. — Ova radnja opetuje se tri puta, a bačva postane čista, da se u njoj može slobodno lievati bielo vino. — Stare bačve u kojih je dugo vremena stalo crno vino, težko je posve izčistiti, jer boja prodre daleko u drvo. U takove bačve lieva se prvi put mlado bielo vino, ili bielo vino slabe vrste, jer ono poprimi malo crljene boje, koju pak vremenom izgubi, ili se to malo crljenila može dignuti, ako se vino pročisti hladetinom ili bjelancem od jaja.

**Rani porac ili režac luk,** uzgaja se posve lako, ako se pokrije staklom ili poklopi čašom. Izpod čase ne samo da porac čuti toplije, pa da se usljed toga ranije razvija, ali je mnogo sladji i tečniji.

**Mrlje od kolomaza** i druge mastne mrlje čiste se izvrstno na sliedeći način: Najpre se izpere omrljano mjesto vinovicom (dobrom rakijom ili alkoholom). Kad se izpralo pusti se 2 do 3 sata vremena da se suši, pa onda se dotično mjesto dobro natare žutancem od jaja, onda se izpere vodom, pa utija i posao gotov.



Slika 14. *Sprava protiva mildewu (Peronospora-apparat) sustava Allweiler.*

**Da orudje ne hrdja.** Poljsko orudje i strojevi posve lako hrdjaju. Tim hrdjanjem s jedne strane gube vriednost, a s druge strane doisto propadaju. Mašću i smolom može se posve dobro prepriečiti hrdjanje orudja. Raztopi se u tri diela sala ili masti, jedan dio smole, pa se ovom raztopinom pomoću kista ili krpe namažu gvozdeni djelovi orudja i strojeva.

## Tumačenje slikâ.

**Sprava protiva mildewu** (Peronospora-apparat) sustava Allweiler, slika 14. Izmedju sprava izumljenih za škropljenje protiva mildewu, prenašamo i ovu Ignaca Hellera tvorničara u Beču (II Praterstrasse 78). Spravi je osnova burme, kako što i svim sličnim spravam, koje jami 15 litara. Sisaljka je gradjena od takove kovine, koju kiseline ne razjedavaju, a laka je, te se s njom radi jednom samom rukom, i to lievom, dočim se desnom rukom ravna škropilo. Graditelj jamči za svaku ovu spravu za tri godine, t. j. da ju kroz trogodišnju porabu raztopine modre galice neće razjesti. Uz to da je gradjena na takav način, da nije moguće da se za radnje začepi, dapače je tako gradjena da usljed pritiska zraka može da radi 4 do 5 časova vremena, sve da se lievom rukom ne radi na polugi. Nakon porabe valja burme izprati vodom. Napram tome dali se loze visoko ili nizko goje, hoće se za poškropiti jedan hektar vinograda 400 do 600 litara raztopine. Jedan obični radnik može da poškropi u dan radnje 36 ara vinograda, dapače i više. — Ciena ovoj strcaljki sa burmom od poolovljena lima jeste forinta 25, a sa burmom od mjedi mnogo je skuplja.

# Gospodarske Viesti.

Zadnjih dana vladalo je vlažno južno vrieme, baš najprikladnije vrieme za unapredjenje i razvoj bilja.

* * *

Nije nam u zadnje doba prispjelo viestih, da bi se gdje bio pojavio mildew, ali nam je za to sa raznih strana poslano lišća napadnuta od erinosi.

* * *

Već se svudi škropi protiva mildewu, obično se rabi raztopina od 2 $^{k}/_{g}$ modre galice i 2 $^{k}/_{g}$ zagašenog vapna u 100 litara vode. — Neki mjesto da škrope posiplju sumporom, kojemu je pomješano 3 po sto modre galice, ali tih je veoma malo, veći dio vinogradara najpre škropi protiva mildewu, pa kad se raztopina posuši na lišću, onda posiplje sumporom protiva nedaći (lugu, oidium).

* * *

Občina Zadarska nabavila je 50 (pedeset) kvintala modre galice, koje će davati uz obaljenu cienu svojim občinarim, da škrope vinograde protiva mildewu.

* * *

Iz Boke nam javljaju, da se je na maslinam pojavio neki crv, koji izvrti grane, tako da su se neka stabla za trećinu posušila, a neka sasvim. Sva je prilika da je to vrbov crvotoč, koji se je i u drugim mjestim na maslini i na voćnim stablim pojavio.

* * *

Jedan belžijanski profesor na račun nekih glavničara traži u Stavoniji mjesto prikladno za podignuće jedne tvornice sladora i za priredjivanje voća u umoku.

* * *

Iz Hrvatske se tuže, da su se ljetos gusjenice pojavile u velikom broju. Vrieme je u obće liepo, te je tako bilo lako izvesti za vremena veći dio poljskih radnja.

* * *

Radnici kožarnice u Zagrebu, njih 400 na broju, dali su se u bez poslicu zahtjevajuć 10 satih dnevne radnje.

* * *

I u translajtaniji je dozvoljena poraba novinarskih biljega za tiskopise i trgovačke oglase koje periodički izdavaju i razašilju trgovci e da sviet upozna njihovu tvrdku ili proizvode.

* * *

Po statističkom izvješću magjarske vlade doznaje se, da je lani požeto u Magjarskoj 25,235,886 kvintala pšenice, 10,692,703 kvintala raži, 6,718,835 kvintala zobi, 293,761 kvintala repice, 417,226 kvintala prosa i heljde, 11,091,536 kvint. kukuruza, dakle u obće puno manje, nego li predjašnje godine. Same pšenice požeto je 12,595,317 kvintala manje, nego li godine 1888. Ljetos usjevi stoje dosad dobro.

* * *

Uz obću poljodjelsku izložbu u Beču, držat će se i gospodarsko-šumarski sastanak, u kojem će se razpravljat razna važna pitanja, kao n. p.: *a)* o potrebi da se poveća broj pokušalista; *b)* o gospodarskoj važnosti gojitbe krompira u Austriji; *c)* o ustrojenju jednog obćeg gospodarskog vieća; *d)* o izvidu gospodarstvenog stanja; *e)* o stanovištu, kojeg da zauzmu austrijski gospodari napram novim carinarskim pogodbam, koje se imadu sklopiti; *f)* o stanovištu, koje da zauzmu gospodarski predstavnici pri novoj ocjeni zemljarine u godini 1895. —

* * *

Sajam sjemenja i plodina obdržavat će se u Beču u Rotundi dne 26 i 27 kolovoza t. g.

* * *

U Beču i okolici izkuhano je 1889 godine 1,888,279 hektolitara lakog piva i 563,373 hek. žešćeg piva ili piva za izvoz.

* * *

U Beču se radi o ustrojenju austro-ugarskog družtva za voćarsku obrtnost. Družtvo će imati 500,000 forinti glavnice u 5000 dionica od 100 forinta svaka, a svrha mu je priredjivati i sušiti voće i povrće.

* * *

Na gospodarskoj izložbi u Beču biti će 1700 stalnih izložitelja, a nezna se još za broj, prevremenih, ali sudeć od onih, koji su se dosad prijavili nadmašiti će nekoliko hiljada.

* * *

Zastupnička kuća u Beču glasovala je zakon, kojim se vinogradi uništeni od filoksere i na novo zasadjeni oproštaju za deset godina od zemljarine. Bilo je baš skrojno vrieme da se glasuje zakon, koji u drugim državam već odavna obstoji.

* *
*

Iz statističkog izvješća razabire se da je godine 1889 izvedeno iz Austro-ugarske 820,998 kvintala vina, napram 1,027,778 kvintala u godini 1888, dakle 206,700 kvintala manje nego li godine 1888.

* *
*

U Njemačkoj radi se da se opet dozvoli uvažanje ovaca iz Austro-ugarske i Ruske, što je prije pet godina iz zdravstvenih razloga bilo zabranjeno.

* *
*

Zastupnička kuća u Beču primila je dne 29 zaključak, kojim se pozivlje vlada, da što prije osnuje u Pragu uz teknikču školu jedan osjek za zemljodjelstvo i kulturnu tekniku.

* *
*

U Francuskoj se razpravlja danas pitanje dali nebi proti mildewu isto tako uspješna bila biela galica, kako što je modra galica. — Po sriedi je pitanje ekonomije, jer kako je poznato 100 $k/g$ biele galice stoji 8 do 10 forintih, dočim 100 $k/g$ modre galice stoji 30 do 55 for.

* *
*

U Badenu blizu Beča osnovat će jedno ingleško družtvo tvornicu šampanjca. Družtvo uložiti će 2 miljuna forintih glavnice.

* *
*

Francuska ima 1,830,000 hektara vinograda, od tih 299,801 hektar zasadjen god. 1889. Poznato je, da su u Francuskoj novo zasadjeni vinogradi prosti od poreza za 4 godine.

* *
*

U Španjolskoj okuženo je od filoksere 137,332 hektara vinograda. Najjače je okužena pokrajina Malaga, naime 84,000 hektara, pa onda pokrajina Gerona, koja ima zarazeno 26,616 hek.

* *
*

Iločko vinarsko družtvo, koje je ima 70,400 forinta glavnice, dalo je dne 1889 forinta 4280 novč. 12 čiste dobiti.

* *
*

Po vijestih, koje nam stižu, svudi gdje su svilci izvalili stoje dosad posve dobro i razvijaju se redovito.

---

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*39. Odklen bi mogao nabaviti odhranjenje odojčadi ili oplodjenu krmaču čiste pasmine Polamd-kitajske?*

S. B. u B. (Slavonija).

Svinje polamd-kitajske pasmine goji i g. Drag. Lad. Pfeiffer veloposjednik u Osieku. — Ciena se ravna prama veličini, odnostno starosti životinje,

*45. Molim da bi ste me podučili, koje su najbolje i najobičnije sprave, po kojima se može razpoznati količoća sladora u mastu i žeste u vinu? Koja im je ciena? Bili mogao ovo gdje nabaviti u Dalmaciji, ako li ne, kamo bih se zato morao obratiti?*

M. K. u P. (Brač).

Za opredjeljivanje sladora u mastu imade Babov gustomjer, onda Reitlechnerova sprava za opredjeljivanje sladora po Fehlingu. Za opredjeljivanje žeste u vinu rabi se Salleronov alkoholometar i ebullioskop Vidal-Maligand. Sve ove sprave možete nabaviti kod Heinrich Kappeller-a, jun. u Beču (Margareten) U katalogu, kojeg Kappeller šalje badava, naznačene su ciene za svaku pojedinu spravu.

*46. Kažite mi molim vas, koje tvrdke u Dalmaciji prodaju valjana sumpora za lozje? Prodaje li se gdje smjesa od sumpora i modroga kamena i na koji se način lasno i dobro dade napraviti ova smjesa, da postotak modroga kamena bude u svakoj količoći sazmjeran prama količoći sumpora?*

M. K. u P. (Brač).

Tamo bližje vas sumpora za sumporenje loza možete dobaviti od N. A. Dubokovića iz Jelse i od V. Morpurgo iz Splita. — Kod njih ima na prodaju i sumpora, kojemu je primješano modre galice. Primješavanje modre galice sumporu u razmjeru od 3 do 5 po sto jeste radja, koja se obavlja u osobitim mlinicam; privatna osoba spravam kojimi može da razpolaže težko da bi uspjela samljeti na sitno i pojednako izmješati modru galicu i sumpor. — U ostalom, kako ste mogli razabriti iz prijašnjih brojeva našega lista, mi ne držimo baš ništa do djelatnosti smjese modre galice i sumpora. Proti nedaći (lugu-oidium) valja rabiti čisti sumpor za suha vremena i sunčana dana, a proti mildewu valja rabiti raztopinu modre galice i to 2 $k/g$ modre galice i 2 $k/g$ vapna raztopljeno u 100 litara vode.

*47. Neka osoba ima množtvo tako zvanog "prhuta„ po glavi, pa nastoji, da ga češljanjem izkorieni, ali sve u taman. Molim vas za sredstvo, kojim se može utamaniti prhut bez da udi kosama?*

M. K. u P. (Brač).

U Americi proti prhuta rabe izvrstim uspjehom sliedeće sredstvo; Oni uzmu 7 grama kvasine od zlatnih muha (kantaride), 7 grama mirisave kvasine (n. p. kvasine ružate) i 7 gr. ulja od zumrada (ulja od ruzmarina), sve ovo pomješaju sa toliko vode od bazgovine, da svega skupa bude 125 grama. Dakle uz gorinavedenu kolikoću, kvasine od zlatnih muha, mirisave kvasine i ulja od zumrada hoće se 124 grama bazgove vode. Ovo sredstvo rabi se za 8 dana svakog jutra. Namoči se spuga, pa se spugom namoči dobro glava do kože. Najzad se glava dobro izčetka, pa propere vodom i posuši.

*48. Imam vojničkog konja jahača, kojeg bi hotio priučiti i teglenju. Opetovano kušah ali badava. Dok su i malo jače kola obterećena neće da vuče, a uz brieg ni za glavu, dočim u ravnici lakim kolim leti dobro. Bio sam ga drugome dao da ga priuči, ali sve badava. — Molim vas zašto moj konj neće da vuče teretna kola, i da ide pod plugom? Zašto poništo neće da vuče uz brieg?*

J. S. u J. (Hrvatska).

Težko je odgovoriti na vaše pitanje, ali je sva prilika, da je vaš konj tvrdoglav. Biti će, da za prvih kušnja nisu s njim oprezno i blago postupali, ili da su ga odmah pod odveć težka kola podpregli, ili su ga uz posve strm brieg na silu tjerali. Ta će mu se mana težko izvaditi. Kušajte n. p. za jedno 8 dana pustit ga posve slobodna, a postupajte s njim blago i prijazno, da vam se pripitomi, i da vas zavoli. Podpregnite ga onda pod laka kola, pa s njim po cesti polako napred i natrag desno i lievo, a iz uz brieg, ali tako kao da sam ide. Ako i to nebude, pomoglo kušajte privezati mu oči, ili ga podpregnite uz drugog konja Ako sve to, a i blago postupanje, te sladke rieči i liepi načini nebudu pomogli, znak je da je od te mane neizliečiv.

### B. Nova pitanja.

*49. Imadem mnogo ovaca, zvanih Birka. — Runo, odnosno vunu nemogu nikako da izčistim odnosno da izbielim, kako što trgovina zahtjeva. Molim vas, kako mi je baratati vunom, da odgovara trgovačkim zahtjevim? — Pošto se obično prodaje 1 $k/g$ vune? Gdje se se obično najbolje prodaje vuna? Jeli probitačno poparivati vunu, kako što se pari rubenina, da joj mast oduzmem? Kako se odstranjuje torinje i ostala nečist? Imali se čimati rukom ili grebenom? Imali koje dobro djelo o vunenom obrtu?*

G. B. u H. (Hrvatska).

*50. Imadem zid oko vrta, htio bi mu pokriti zelenilom stranu okrenutu prama poldneva. Zemlja je gljinasta. Koju penjačicu da posijem ili zasadim uzduž zida? Gdje da nabavim sjeme ili prisad?*

P. L. u S. (Zadarski Otoci).

*51. Uz kućni stan imam ribnik dug 12 a širok i dubok 3 metra. Koliko se sitne ribe za napredak i krupne za svakidanju porabu može unj staviti? Koje vrsti morske ribe mogu živiti u slatkoj vodi izim skokve?*

F. T. u M. (Budva).

*52. Pred tri mjeseca usadio sam nekoliko košćica od "Pandanus utilis„; molim vas zašto mi još nisu proklicale, kada je sjeme zdravo i kada je zasadjeno u toploj postavi?*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

---

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Lukinčić S. — Vorić A. — Kalačić V. — Mitrović B.

— Č. g. Crljen S. — Knjige, "Buhač„ "Predivo„, "Mane„, "Duhan„ itd. kako što i brojeve 19, 20 i 21 od lanjske godine, te brojeve 2 i 4 tekuće godine poslali smo vam.

— Č. g. Stanić A. — Ono lišće je bolestno od erinosi, a na njemu nismo mogli naći ni tragova mildewa.

— Č. g. Bakija Šim. — Zatražene brojeve poslali smo, a za ono drugo biti će te dobili pismeno razjašnjenje.

— Č. g. Simonić pop A. — Strcaljka Pilter-Boudril sa burmom od drveta bila vam je odmah odposlana na poštu Sinj-Trilj.

— Čč. gg. Dorbalo J. — Grgurina A. — Klaić I. — Strcaljke Pilter-Boudril poslane su vam. —

— Č. g. Ibraimpašić beg A. — Novi primjerak lista, šalje mo pod istom pašicom sa vašim brojem. Da ste zdravo.

— Č. g. Bartučić S. — Mi smo već opetovano izjavili, da ne držimo ništa do djelatnosti smjese sumpora i modre galice, nego da sumpor valja rabiti napose, a napose modru galicu i to u raztopini sa vapnom.

— Č. g. Žukarac D. — Ostružite dobro svu gubavu koru do živa, pa namažite vapnom. Ovo će vam sredstvo bez dvojbe pomoći.

— Č. g. Čemalović K. — Pri natjecanju strcaljka u Kremsu, prvu nagradu dobilo je gospodarsko družtvo u Ljubljani, ali za kakovu vrst strcaljke ne znamo.

— Č g. Polić T. — Nema takove zemlje, u kojoj bi svako cvieće moglo uspjevati; zemlju valja prirediti napram vrsti cvieća.

— Č. g. Lučić N. — Više ustrpljenja nego li smo mi imali nije moguće imati molimo vas da se odlučite, jer ćemo inače udariti druge diple.

— Č. g. Milinković T. — Broj 3 i 7 odposlali smo vam na novo, i vaše lišće je bolestno od erinosi.

— Č. g. Frick W. — Poslali smo vam sve u podpunom redu, pa nas čudi, da još ne primamo potvrde.

— Č. — Heller I. — Žao nam je da vas nemožemo poslužiti, ali mi ne tiskamo oglasa.

— Č. g. Muškardin D. — "Buhač„ i "Mane i bolesti vina„ poslali smo vam uz srdačne pozdrave.

— Č. g. Filičić R. — Broj 5 i knjižicu "Duhan„ poslali smo vam.

---

## Kod Uprave „Gospodarskoga Poučnika"

### U ŠIBENIKU

na prodaji su sliedeće knjige:

**Buhač (Pyrethrum cinerariaefolium)**, II. izdanje 1889, ciena novč. 40.

**Predivno bilje.** — Ciena novč. 10.

**O uporabi dropa** i drugih vinskih zaostataka, sa 21 slikom. — Ciena novč. 40.

**Duhan (Nicotiana)** ili naputak kako se goji i priredjuje, sa 32 slike. — Ciena novč. 30.

**Mane i bolesti vina** i kako se lieče. — Ciena novč. 20.

**O uzgoju i njegovanju cvieća**, uresnog grmlja i drveća, sa 952 slike i jednom koloriranom tablom. — Ciena fiorina 3.

P.D. Ciena razumje se franko od poštarine. Tko dakle naruči, valja da pošalje za poštarinu.

Tko naruči deset iztisaka jedne knjige dobiva jedanaestu na dar.

*Ove knjige, kojim je usljed zaključka zadnje sjednice Upravljajućeg Odbora, znatno obaljena ciena, prodavaju se samo za gotov novac, tko daklen naruči, valja da pošalje novac unapred.*

U ZADRU 1890. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 11

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Lipnja 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Lipnja 1890.

## Još o strcaljkam za škropljenje protiva mildewu.

Našim je čitateljim poznato, da izim što u Zadru pravilo se je kušnja sa strcaljkam protiva mildewu i u Splitu i na mnogim drugim mjestim, jer mildew zanima vinogradare svega svieta, te svi hoće da znadu, koja je sprava za škropljenje najlaglja i najpraktičnija, koja najbrže radi, najviše škropi, i najmanje tekućine troši.

Izmedju kušnja izvedenih u raznim mjestim sa spravam protiva mildewu, svakako su najtočnije izvedene one u Kremsu dne 24 travnja t. g. O tim kušnjam imamo potajnih podataka, pa je dobro da se o istim obširnije progovori. Kušnje u Kremsu izvedene su u gradskom pokušalištu.

Kušnjam prisustvovalo je mnogo obćinstva, sudjelovalo je mnogo sprava, a odbor za razsudjivanje bio je razdieljen u dva odsjeka. Jedan je osjek imao da razsudi sastav pojedinih sprava i njihovu težinu, a drugi odsjek njihovo djelovanje, odnosno lakoću radnje, njihovu čvrstoću, te mogućnost popravka ako se izštete; te se je napokon imao izraziti o cieni istih.

Kušalo se je strcaljka raznog sustava, a kušnje izvadjale su se vodom, mjesto sa raztopinom modre galice.

Za kušnje nije bilo opredieljeno dostatno vremena, e da se uzmogne sve i svaka točno prosuditi, ali se je ipak pokupilo dosti podataka od velike praktične vriednosti.

Evo ih nekoliko:

| SUSTAV SPRAVE | U 10 časa vremena poškropilo se je površine Metara četvornih | U 10 časa potrošilo se je Litara tekućine | U 1 času moralo se je napraviti pokretaja poluge na strcaljki |
|---|---|---|---|
| 1. Allweiler . . . . | 58 | 8 | 42 |
| 2. Vermorel . . . . | 100 | 18 | 32 |
| 3. Gaillot I, sa sisaljkom doli . . . . | 44 | 7 | 45 |
| 4. Gaillot II, sa sisaljkom gori . . . . | 84 | 13 | 32 |
| 5. Hallier . . . . . | 68 | 10 | 10 |
| 6. A. Schmid . . . | 64 | 6 | 10 |
| 7. Candeo . . . . | 66 | 10 | 80 |
| 8. Windbergerova hydronet . . . . . | 40 | 11 | 42 |
| 9. Neukomm . . . | 68 | 8 | 26 |

Ove brojbe su pak preračunane za 1 hektar površine, a kao temelj tomu računu služili su podatci Macha ravnatelja u S. Michele, koji tvrdi, da za poškropiti dva puta 1 hektar vinograda sa raztopinom modre galice i Hallierovom strcaljkom hoće se 1200 litara raztopine (tekućine).

Po tom na temelju gornjeg izkaza da se poškropi jedan hektar vinograda dva puta gdje ima skorom 8000 četvornih metara površine (kad se ubroji površinu svega lišća hoće se: 100 četvornih metara površine $\frac{100+10}{68} = 14·7$ litara ili ravno uzeto hoće se 15 litara tekućine.

Sa 1200 litara može se $\frac{1200}{15} =$ puta poškropiti površina od 100 četvornih metara t. j. 8000 četvornih metara, dočim hektar ima 10,000 četvornih metara površine.

Daklen za poškropiti dva puta 1 hektar vinograda hoće se tekućina, vremena i kretaja poluge, kako sliedi:

| SUSTAV SPRAVE | Kolikoća tekućine u litrih | Kolikoća kretaja poluge | Trajanje dvostrukog škropljenja | Koliko stoji modra galica ako se škropi dva puta sa raztopinom od 2% — kilo 40 n. | f. | n. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. Allweiler . . . . . . . . | 1120 | 5760 | 23 | 22·4 | 8 | 96 |
| 2. Vermorel . . . . . . . . | 1440 | 2560 | 13 1/3 | 28·8 | 11 | 52 |
| 3. Gaillot I sa sisaljkom doli . . | 1280 | 8000 | 30 1/3 | 23·6 | 9 | 44 |
| 4. Gaillot II sa sisaljkom gori . | 1200 | 3040 | 16 | 24 | 9 | 60 |
| 5. Hallier . . . . . . . . | 1200 | 1200 | 19 1/3 | 24 | 9 | 60 |
| 6. A. Schmid . . . . . . . | 720 | 1280 | 24 | 14·4 | 5 | 76 |
| 7. Candeo . . . . . . . . | 1200 | 6400 | 20 | 24 | 9 | 60 |
| 8. Windbergova hydronet . . . | 2160 | 3360 | 33 1/3 | 43·2 | 17 | 28 |
| 9. Neukomm . . . . . . . . | 960 | 2080 | 19 1/2 | 19·2 | 7 | 68 |

U gornjoj skrižaljci navedeno je trajenje radnje u satih, ali se dnevna radnja t. j. vrieme uloženo u škropljenje nemože računati već samo 5 satih na dan, ostalo vrieme valja računati za odmor, za napunjanje sprave, za čišćenje iste, itd.

Čim sprava zahtjeva manje kretaja sa polugom tim se radnik manje izmara, jer ulaže manje mišične snage, a takovoj se spravi ima dati prednost ako su drugi uvjeti jednaki.

Razsuda dalje kaže, da se ima dati pre-

## PODLISTAK.

## O vrienju masta.

(Nastavak vidi broj 10).

Sa Ebullioskopom opredieljuje se žestina masta, odnosno kolikoća alkohola u 5 do 6 časa vremena. Po oprędieljenoj kolikoći alkohola opredieljuje se kolikoća još neprevela sladora u mastu, a to polazeć sa načela da se vrienjem od 100 djelova sladora dobiva 48·4 diela alkohola po težini.

Ako je n. p. mast prije nego li je počeo vrieti sadržavao 19·4 po sto sladora, a ako smo mi na ebullioskopu našli. da u mastu koji vrije ima već 5·8 postotaka alkohola, to će pronašasta kolikoća alkohola (5·8%) stati napram kolikoći sladora (t. j. $x$) iz kojeg je postao, kako što 48 4 prama 100, te će $x$ biti jednak 11·8, što će reći, da je za 5 8% alkohola potrošeno 11·8% prvobitnog sladora, kojeg je mast sadržavao. Po tom ako se 19·4 odbije 11·8 ostaje još 7·6% sladora u mastu, koji ima da prevrije. Već smo rekli, da je osobito pri koncu vrienja potrebito znati koliko ima još sladora u vinu, a to s toga, jer se od kolikoće sladora ravna čas kada se ima otočiti prevreli mast odnosno vino.

Kad se odredi da vas slador što je u mastu prevrije, onda se najkašnje otače, jer se u takovim slučajevim čeka dok se vino počme samo bistriti.

Obično se drži da se prevreli mast nesmje otakati, dok se sasvim neizbistri, ali ima slučajeva gdje nije potreba, da se gospodar drži tog pravila. Ako je n. p. toplina u konobi u kojoj će stajati mlado vino nešto 12 do 13° C., onda se može pretočiti mlado vino pa sve i da je mutno, jer će ono nastaviti vrienje, ako nije posve prevrelo, i jer ima dosti topline da se sasvim izbistri.

Mlado vino, koje nije posve prevrelo, tim podpunije prevrije, čim se mutnije pretoči, jer kad je mutno sadrži više taložine, a čim sadrži više taložine, tim ima razmjerno više fermentâ, koji pak podrže vrienje i dovedu ga do kraja.

Ako je konoba u kojoj će stajati mlado vino hladna, onda se nesmje u nju lievati mlado vino dok ono nije posve prevrelo, jer se u nizkoj toplini nebi nastavilo vrienje, nego bi se obustavilo. Takovo mlado i neprevrilo vino bi se izbistrilo, ali dok bi oćutilo ljetnu toplinu odmah bi se izmutilo i prešlo u vrienje. Dapače u hladnoj konobi moglo bi proći više godina dok bi ono sasvim prevrelo i postalo zdrelo za razprodaju.

Gdje se radi o tom, da u vinu ostane nešto malo sladora raztopljena, koće se takodjer sliediti tok vrienja, a to ili da vas slador ne prevrije, ili da ne ostane odveć sladora neprevrela. I u ovom slučaju rabi se ebulioskop, a kolikoća sladora koja ima ostati neraztopljena u vinu zavisi djelom od vrsti vina, koja se ima proizvesti, a dielom od navike onih, koji imadu vino da potroše.

Vrienje, kako što smo naveli može se na dva načina naglo obustaviti t. j. ili grijanjem do 40° C. ili naglim ohladjenjem. Toli kad se rabi jedan način, koli kad se rabi drugi nesmje se otočiti vino, dok se ono sasvim neizbistri. Ovakovo vino tim teže predje kašnje u vrienje, čim se je bistrije otočilo, dapače, da ostane nepromienjeno, hoće se baš to da je posve bistro otočeno, jer i mala kolikoća taložine može kadšto sadržati toliko fermenta, da se posve lako uvede iznova vrienje.

Čim je razmjerno žešće vino i hladnija konoba u kojoj se drži, tim može ostati u njemu više sladora raztopljena, jer i ako ostane nešto fermenta nedopušta im alkohol i nizka toplina, da klicaju i da se razvijaju.

Ovdje su navedena samo obća načela, po kojimi se je ravnati za vrienja, razumjeva se pak po sebi, da se postupak mienja napram onoj stanovitoj vrsti vina, koju se ima proizvesti. Jedan će postupak biti za obično trgovačko vino, drugi za obično stalno vino, a treći za fino stalno vino. Opet pak svaka fina vrst stalna vina zahtjeva osobito postupak, jer baš odtud dobiva one stalne znakove, koje su mu obilježjem, i usljed kojih se cieni i traži.

*(Sliedi).*

dnost onim spravam, koje rade pritiskom zraka, t. j. koje su providjene zračnom sisaljkom.

Raztopina modre galice i vapna razjedava sve kovine, naravski neke jače, a druge slabije, ima se s toga uvjek gledati da je sprava gradjena od čvrste i debele kovine, jer čim je kovina deblja tim će ju raztopina teže razjesti.

Od velike je važnosti i škropilo. Ono valja da je gradjeno na takav način, da se lako ne začepi, a da dobro razsiplje. Od sviju škropila odbor za razsudbu pronašao je kao najbolje škropilo Schmieda, jer da zavrti tekućinom.

## Kada se imadu rezati i kako se imadu čuvati plemenike.

Najbolje doba za odrezavanje plemika jeste siečanj i veljača. Plemenike mogu se rezati i u ožujku i u travnju mjesecu, ali je svakako puno bolje rezati ih rano, jer kada stabla oćute proljetnu toplinu započme odmah kolanje sokova, a mladice odrezane od stabala u kojimi već kolaju sokovi, nisu nigda dobre plemenike, kao one odrezane od stabala u kojimi su sokovi još mirovali.

Mladice za plemenike nevalja rezati, ni kad je odveć studeno vrieme, jer lako da prozebu.

Ako se je zakasnilo odrezati mladice, pa je red rezati ih od stabala u kojih već dobro kolaju sokovi, ili su već protjerali, onda ih valja odmah upotrebiti, to jest valja odmah navrćati, inače se posve lako posuše, pa nisu više za nikakovu porabu, izim što za vatru.

Navrtci od već protjeralih mladica, slabo se primaju, a još slabije tjeraju.

Za plemenike valja birati zdrave čvrste godišnje mladice, dobro razvijenih pupova, a od zdravih stabala.

Ovakove su mladice pune sokovâ, pa se lako primaju i bujno tjeraju, dočim mladice od slabih kržljavih stabala sadrže malo sokova, teško prirastu na divljaku, a posve lako izjalove.

Dvogodišnje mladice nevalja rabiti za plemenike nego u velikoj nuždi, jer težko prirastu, a slabo tjeraju.

Tko ima na raz položenje jednu hladnu konobu, najbolje je da u njoj čuva plemenike. Dosti je da ih zasadi za 10 $^c/_m$ u vlažnoj pržini, pa da istu drži vlažnu, e da se plemenike ne posuše. Svako 15 ili 20 dana valja plemenike izvaditi iz pržine, pročistit ih pa ih na novo zasaditi, jer bi se inače mogao napraviti čvor, te nasesti žilice i protjerati.

Ako se plemenike ne upotrebe u proljeće kad je zeman navrćanju, valja ih onda svako često škropiti hladnom vodom, jer bi inače mogle savehnuti. Na ovaj način mogu se čuvati plemenike do konca lipnja bez da protjeraju.

I na polje na sjenastu mjesto, samo ako se dobro pokriju slamom mogu se plemenike čuvati dok ugrije, jer od zemlje dobivaju dosti vlage, a slama ih brani od upliva topline, koja se mienja u zraku. Ako se plemenike prosuše, mogu se opet oživiti ter se drže nekoliko dana u vlažnoj pržini ili im se odreže posušeni dio, pa se drže 3 ili 4 dana u vodi.

## Kušnja krava na dojnost.

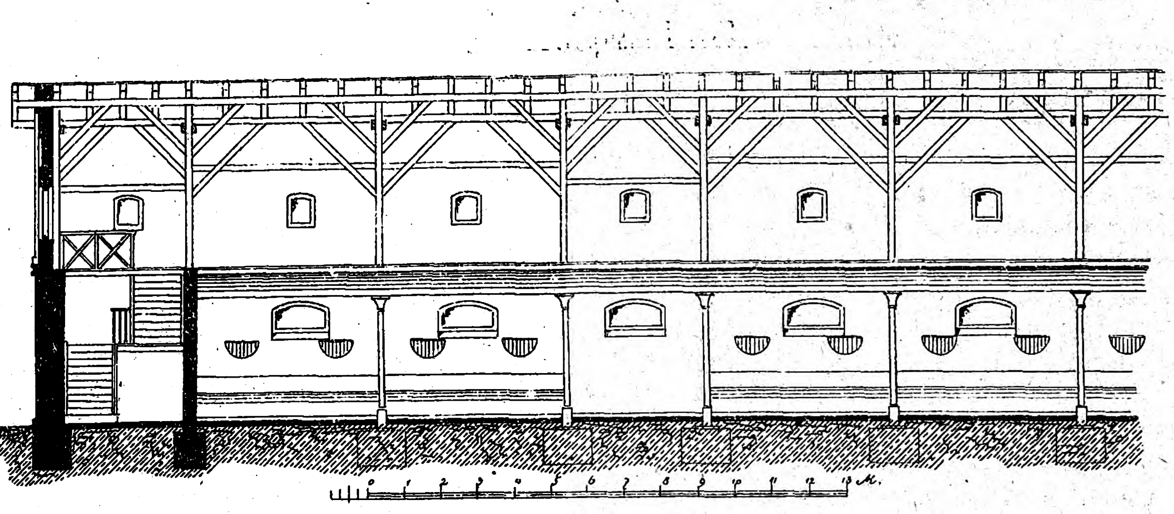
Koliko god je gospodaru stalo do toga da znade, ako je krava dobra muzara, isto toliko mu je stalo da zna, ako je mlieko dosti mastno, te ako daje dostatno masla.

Da do toga gospodar dodje hoće se da redovito mjeri toli mlieko, koje omuze i dobrotu istog, koli hranu i kolikoću iste, koju podaje blagu; a valja takodjer da puno pazi da blago hrani i napaja svakog dana točno u ustanovljene rokove. Hranu valja postepeno svakog dana povećavati i to za više nedjelja, ali naravski siena i druge proste krme daje se uvjek isto, dočim se povećava kolikoća plievi, pšenične krupice, graškova brašna itd.

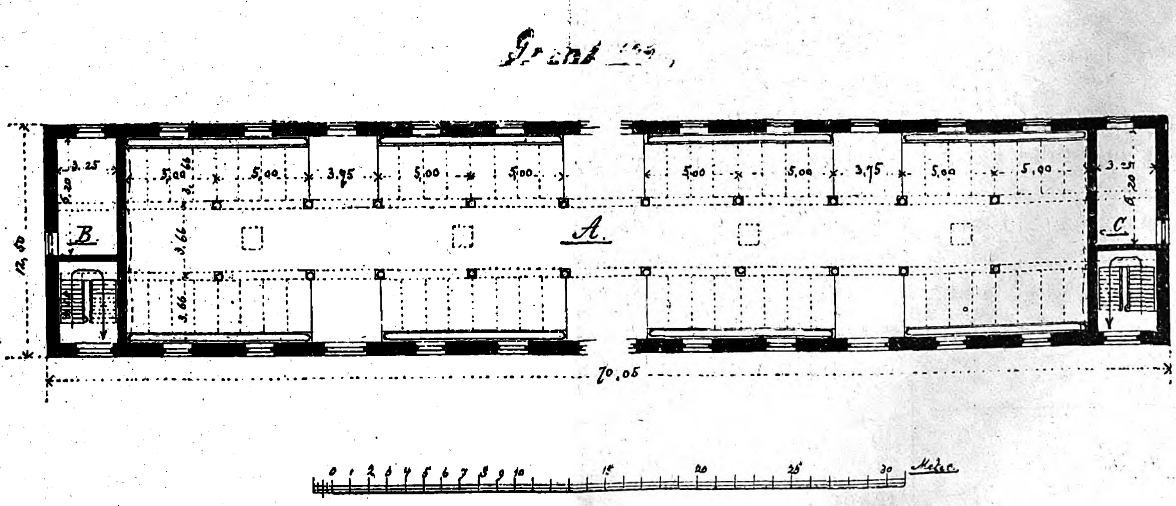
Za svaki obrok dade se 5 $^k/_g$ izsječkana siena, i to tri puta na dan, kao običnu hranu. Onda se skupa samelje 100 $^k/_g$ kukuruza, 100 $^k/_g$ zobi i 100 $^k/_g$ pšenične i ražene plievi. Od ovoga daje se svakog jutra i svake večeri 3 $^k/_g$ sa nakvasenim izsječkanim sienom, a o podne 2 $^k/_g$ sa suhim izsječkanim sienom.

Najbolje maslo dobije se ako se krmi sa 4 $^k/_g$ kukuruzna brašna i 2 $^k/_g$ uljenih komina, n. p. repičnih ili pamučnih. Ovu hranu valja davati dvaputa na dan i to u jutro i u večer.

Ovim načinom hranitbe postizava se najveća korist, jer se postepenim povećavanjem hrane doznade, kada ju krava najbolje i podpuno probavlja, te kad se redovitim hranjenjem dobiva najviše i najmastnijeg mlieka. — Kad se vidi, da se podavanjem veće kolikoće hrane ne dobiva više ni boljeg mlieka, onda se ne daje više hrane, nego se ostane uvjek na onoj pronadjenoj mjeri, koja je najunosnija.



**Slika 16.** *Prorez konjušnjice po dužini.*



**Slika 17.** *Osnovnica konjušnice.*

## Kolci od loze natopljeni u kreozotu.

Drvo u zemlji lako gnjije, a odkad su šume redje, kolci bivaju skuplji, pa se vinogradari trude, kako da drvo naprave trajnije i da budo teže podvrženo gnijenju.

Izmedju raznih sredstava, koje se preporučaju, dokazano je da se drvo najbolje uzdrži ako je natopljeno (impregnirano) raztopinom modre galice ili kreozotom, dapače je dokazano da kreozot daje najviše trajnosti drvu. Nego porabom kolaca natopljenih kreozotom valja biti obzirni, jer je kreozot otrov, koji nemože da ostane bez upliva na grožđje. Poznato je bo da u toplini kreozot posve lako izhlapljuje, ako je dakle topao dan, pa sunce pripeče, onda se u vinogradu izkolčenu kolcim namočenim kreozotom čuje žestoki vonj po čadji ili theeru, a taj vonj posve lako upijaju nježne kožice zrnja od grožđja, pa onda grožđje i na mirisu i na teku daje po kreozotu. Kad se iz takovog grožđja napravi vino, onda i vino daje po kreozotu; takovo vino ne samo da se ne mili ali ga je težko i za nizku cienu prodati, pa mnogi hoće, da može biti i otrovno po zdravlje.

Taj neugodni tek i miris po kreozotu, ostane trajan u vinu, pa se neda otjerati ni vremenom, ni pretakanjem ni sumporenjem. Valja se dakle čuvati od porabe kolaca namočenih kreozotom, a ako ih se hoće rabiti, prije nego li se istima izkolči vinograd valja ih za par godina držati izložene na zraku, e da izgube veći dio onog intenzivnog mirisa, koji može djelovati na grožđje, odnosno na vino.

## O uzgoju pataka.

Najkoristnije je gojiti patke ondje gdje one same mogu tražiti hranu u vodi, jer je u takovom slučaju dosti davati u večer patkam 15 do 30 grama zrnja (žitija na glavu, a da one ne samo dobro uspjevaju, ali i da obilno nesu i da se brzo utove za tečnu pečenku.

Poznato je da patke najradje nesu u vodi i tik vode. Takova su jaja za gospodara izgubljena; da se to nedogodi valja nepuštati u vodu patke, dok god u patkinjaku ne snesu jaja. Tu je stvar lako naravnati, jer patke nesu jaja ili u noći ili u jutro rano.

Izvrstno uspjevaju patke i na livadam, te na zelenim zaraslinam, dapače im u takovom slučaju i ne treba bare ili potoka, jer je dosti na sred livade ili travom zarasle čistine zakopati do razizemlje jedan široki a plitki badanj pun vode, koju se pak svake nedjelje jedanput ili dvaput promieni.

Patke ljube čistu, svježu vodu, ali se u potrebi zadovoljaju i sa muljastom, dapače i sa blatavom vodom.

Patke sve jedu što im do kljuna dodje: kruh, žitija, meso, ikru, ribu, žabe, grčice, gliste, zareznike, miševe, krompire, kiselo mlieko, pliev itd. Na 5 ili 6 ženskih pataka valja držati jednog muškog; nesmje se više ženka držati, jer ih muški ili posve zanemari ili ih progoni.

Patke počmu nesti u ožujku, a nastave nesenje sve doklen s nesu 90 jaja. samo što valja odmah odnieti svako jaje dok ga s nesu, a nesu jaja za deset godina izasebice, nu nakon 5 ili 6 godine već su stare.

Patka obično sjedi na 16 do 18 jaja, ali se zato patčina jaja mogu nasesti pod kokoš, i to pod običnu kvočku 12 do 14 jaja, a pod dobru 20 do 22 jaja. — Patka sjedi na jajim 28 do 30 dana, hoće se t. j. 28 do 30 dana dok jaja izvale.

Mlade patkiće hrani se iz početka plievi, izkuhanim krompirim, brašnom od mesa, korom od kruha izsječkanom travom i sličnim. Nijedna im hrana ne prija koliko ličinke crva, osobito iz jama gdje je nešto životinjskog iztruhnulo.

Najbrže rastu i razvijaju se patčici, ako se hrane sa ličinkam od muha prokuhanim sa heljdom. Naravski hoće im se i vode, i valja paziti, da je dno od posude u kojoj je voda, bude zastrto sa slojem pieska debelim 5 $^c/_m$, jer bi se o tvrdo drvo na dno posude mogli ubiti.

Najbolje su prve patke, patke od kašnjih izvala su lošije i sporo rastu, i to tim sporije čim je toplije vrieme kada izvale.

Kada se imadu toviti valja obzirno postupati. — Patku koja je bila naučna slobodno živiti nemože se naglo i na jedanput zatvoriti. To valja da uzsliedi postepeno, najpre se patku sve manje pušta na polje, a kad se je nakon 7 ili 8 dana prilično privikla, onda se zatvori na tamnu mjestu za tovljenje. Na tamnu mjestu za tovljenje zatvorenim patkam daje se kuhanih krompira, repe, žitija itd. Svaki put poslje nego li su se redovito najele valja ih stupati, u tu svrhu ili im se dade jedan žganac umiesen od plievi, krupice i kukuruznog ili ječmenog brašna ili pak izkuhanog ali još mlakog kukuruznog zrnja.

Tovljenje traje 2 do 3 nedjelje dana.

Da se je patka utovila zna se od tud što

više nemože da prekriži krila, i što rep drži raztvoren poput lepeze. Dok se opazi da patka drži raztvoren rep poput lepeze, te se vidi da više nemože prekrižiti krila, valja ju odmah ubiti. jer bi se inače zadušila u vlastitom salu.

## SVAŠTICE.

**Petrolej sredstvo proti korovu.** Korov debelog i dugog korienja, kao što i lukoviti korov najlaglje se izkorienjuje pomoću kamenog ulja. U tu svrhu probije se u sredicu korova sa čavlom luknjica, pa se unj kapne par kapljica petroleja. Petrolej prodre, do najtanjih žilica, te nakon malo dotična bilina (korov) pogine, a bez da to hudi gospodarskom bilju, koje se blizu goji.

**Proti nadmu.** Goveda često trpe od nadma, a mnogi gospodar nezna, kako da im na brzu ruku pomogne. U tu svrhu uzme se jaje, i odrubi mu se vrh, te se izvadi bjelanac, pa se prostor gdje je bio bjelanac izpuni terpentinskim uljem, a onda se otvor na jajetu začepi sa kruhom. Kad je govedo obolilo od nadmu, otvore mu se silom usta, i turi se jaje u grkljan, koje se istodobno samo izgnječi, pa ga govedo proguta.

**Kako da nam kokoši nesu puno i velikih jaja?** U prikladno doba godine pokupi se u šumi jedaćih, ali ne otrovnih gljiva, pa se posuše i smrve u prah. Kad se ima hraniti kokoši uzme se lanenih komina, te ražene i ječmene plievi pa se umjesi su nešto mlake ili hladne vode. Ovoj kašici doda se dvaputipol toliko prašine od gljiva i smrvljenih žirova, koliko se je primješalo lanenih komina. Sve se dobro umjesi, pa se svakoga dana podaje svakoj kokoši par komada kolik liešnjak.

**Breza proti kućnoj gamadi.** Po konobam se često razkoti gamad u velike, te razna sredstva proti istoj ostanu bezuspješna. Ako se od mladica od breza napravi metala, pa se iste okomito postave po raznim kutovim konobe, gamad će se na iste nakupiti Svakog drugog ili trećeg dana istresu se metle na vrh vidrice pune vrele vode. Ova se radja opetuje često, pa se u petnaest dana vremena može uništiti sva gamad.

**Korabe u svako doba godine,** može gospodar uzgajati, ako postupa kako sliedi: Tko hoće da ima rane korabe valja da ju sije u siečnju ili veljači u klijalištu u sunčanu položaju; kašnja sije se u ožujku, travnju, svibnju i lipnju u sunčanu odnosno u polasjenastu položaju. Kad razsad doraste, onda se sadi na prirednjenoj liji na razmak od 20 do 25 $^{c}/_{m}$.

**Imali se krmiti sirovi ili popareni krompir?** Ovo pitanje zanima mnoge gospodare, koji goje krava muzara. Za krave muzare, odnosno za proizvodnju mlieka jeste sve isto, dali se krme sirovi ili popareni krompiri. Kuhanje krompira nemože se preporučiti; a dali je krmiti sirove ili poparene krompire zavisi od količine krompira koje se ima pokrmiti. Kad se ima pokrmiti puno krompira na jedanput, bolje je pokrmiti popareni, nego li sirovi, jer bi sirovi krompiri mogli poremetiti probavljanje i ištetiti probavne ustroje. Poparivanje krompira obavlja se kako sliedi: Povrh jednog kotla ili kotlenice metne se jedno bure ili jedna vidrica, ali tako da baš stoji nad kotlom ili kotlenicom. Dno te rečenog bureta ili vidrice izvrti na više mjesta, pa se onda posuda izpuni izpranim krompirim. U kotlenici ili kotlu je voda. koja vrije, vodeno pare, koje se dižu iz vrijuće vode prolaze kroz posudu u kojoj su krompiri, te popari, odnosno izkuha iste.

## Tumačenje slikâ.

**Konjušnica na imanju Čosieževice.** Za dobar uspjeh konja hoće se i dobrih konjašnica, inače mogu konji da se izkvare i ozlede. Mi prenašamo s toga ove slike a i tumačimo iste, da svi oni gospodari u prostranoj domovini, koji se bave gojitbom konja, kad budu gradili nove konjušnice budu mogli imati pred očima ovu uzor konjušnicu. Ova konjušnica gradjena je po sustavu Monierovu, kojeg sustava je glavna prednost, da je pokrov sjeguran protiva vatri, i da nisu zadušljive. Gradjene su obično od opeka sa cement krečinom i gvoždjen. Ova konjušnica duga je 70·05 Metara. Vrata su visoka 2 metra. Pokriti može se opekam (sljemenjacim) ili cementiranim drvom, nepromočnom hartijom i pržinom. Prostor $A$ uredjen je za 80 konja, a na jednom i na drugom kraju konjušnice ostaje još posve odiljeni prostori $B$ i $C$, od kojih jedan služi za bolestne konje, a drugi za nadglednika. Gradja ove konjušnice stajala je 26,000 forintih. Pošto je prostor, kojeg zaprema konjušnica 805·63 metra četvorna, to stoji jedan četvorni metar fiorina 32 novč 32. Za vjetrenje konjušnice gradjene su okomito položene cievi. Poput dimnjaka. Slika 15 predočuje nam prorez konjušnice po širini, slika 16 prorez po dužini, a slika 17 osnovnicu.

## Gospodarske Viesti.

Na izmaku je prvo polugodište, a mnogi nisu još podmirili predbrojbu. Molimo sve one koji imadu da podmire predbrojbu, ili da urede račune od sjemenja ili strojeva, da to odmah učine, jer nam je prieka potreba novca.

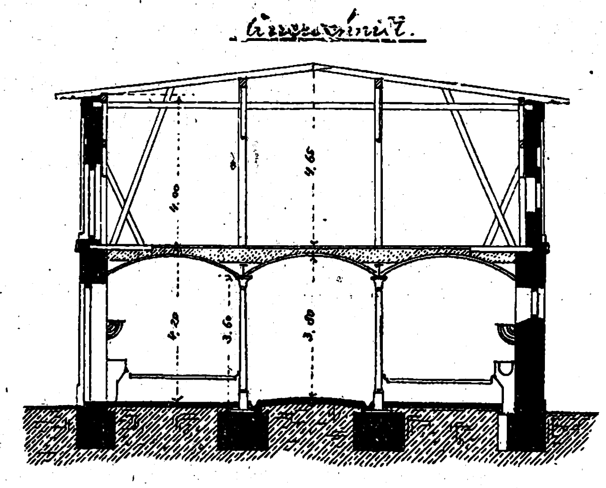
* * *

Po vijestim, koje nam stižu sa raznih strana, rečbi da se mildew nije još nigdje znatno pojavio, dočim svudi vinogradari marljivo škrope loze.

* * *

U Obrovačkoj okolici, te u Dubrovačkom kotaru na nekim su se mjestim pojavile patule (*Sphaceloma ampelinum*) na lozi.

* * *



**Slika 15.** *Prorez konjušnice po širini*

Vlada je nabavila modre galice i sprava za škropljenje protiva mildewu. Mod om galicom obškrbiti će se pojedina kotarska poglavarstva, pa će oni vinogradari koji budu trebovali modre galice, moći iste nabaviti kod svojih kotarskih poglavarstva.

* * *

Za jubilarnu izložbu hrvatskog slavonskog gospodarskog družtva, koja će se obdržavati u Zagrebu od 15 kolovoza do konca rujna 1891, izabran je centralni odbor i eksekutivni odbor. Centralni odbor izabrao je predsjednikom Juru grofa Jelačića, a podpredsjednicim biskupa F. Gašparića i A. Jakčina. Eksekutivni odbor izabrao je za predsjednika L. pl. Vukotinovića, a za podpresjednika M. grofa Kulmera.

* * *

Slavonsko gospodarsko družtvo u Osieku, što za obćine, što za posjednike nabavilo je 10,000 $^{k}/_{g}$ modre galice i 50 sprava za škropljenje protiva mildewu.

* * *

Jedan izučeni ratar, koji je osobito vješt gospodarstvu, mliekarstvu, i vrtlarstvu, a koji je sad namješten kao vrtlar kod jedne vinogradarsko voćarske škole, bud ga podneblje ne podnaša, traži mjesto drugovdje. Providjen je dobrim svjedočbam, vješt je hrvatskom i njemačkom jeziku u govoru i pismu. — Potanje obavjesti daje naša uprava.

* * *

*Novine za gospodarsko- i šumarsku izložbu.* Dne 14 svibnja t. g. otvorila se je u Beču, i to u Rotundi i priležećem perivoju „obća gospodarsko-šumarska izložba“ kakove obzirom na veličinu izloženih predmeta do sada jošte bilo nije. —

Broj pavilona prelazi 100 a ima ih malenih kao i ogromnih, divnih sgrada, tako na p. gospodska guća sa galerijom slika itd., silne sgrade za izložbu marve itd. fontaine, restauracie, kušaonice kavane i glasbeni pavilonі; nadalje nalazimo danas već i šumske vrtove, hmeljišta, voćnjaka itd. gdje pokrivaju izložbeni prostor. —

Izložba ova pružati će jednako i strukovnjaku i nestrukovnjaku mnogo poučna i zanimiva. —

Da to, što će izložba sa svojih 40 privremenih izložba, kušanjem strojeva, teglećih volova itd. nagradjivanjem najboljih krava muzara, hipskimi svečanostmi, ekskurzijami na znamenita dobra, internacionalnim gospodarsko-šumarskim kongresom itd. pružati, da se to za budućnost sačuva, naročito pako, da se učini pristupnim i onim interesentom, koji s bud' kojeg razloga izložbu posjetiti nemogu, izlazit će pod vještim, izkušanim i pouzdanim ravnanjem Huge H. Hitschmann za vrieme izložbe „Novine za gospodarsku i šumarsku izložbu“ i to jednom na tjedam u velikoj osmini sa 12 do do 16 listova.

Predbrojbe primaju se za vrieme izložbe (od 14 svibnja do 15 dotično 30 listopada) kod administracije u Beču, I; Dominikanerbastei 5.

Ciena listu biti će za Austro-Ugarsku 5 for. a. v.

Upozorujemo zanimanike na ovaj bez dvojbe vrlo bogati list.

* * *

U Srbiji izdan je zakon, kojim se pod upravom države ustanovljava „Srpska državna klasna lutrija za privredne ciljeve“. Ministar za poljodjelstvo ovlašćen je, da može u sporazumu ministrom financija svako pola godine izdavati vajviše do 50,000 komada cielih srećaka, a po cienu svaka najviše do 120 dinara, od kojih svagda jedna polovina od cielokupnog broja izdatih srećakâ mora biti s dobitcima izvučena.

* * *

Slav. gospodarsko družtvo razdielilo je proljetos 5000 divljaka voćnih i 7500 oplemenjenih voćnih stabala, te 50,000 plemenitih šibica. Sve ovo je vriedno najmanje 2500 for.

* * *

U Orahovici neki poduzetoici zasadili su 14,000 stabala badenske višnje (rašeljke = Prunus mahaleb).

* * *

Za prenos vina, žestę i praznih bačava koje se povraćaju, stupila je od 1 svibnja t. g. iznimna tarifa izmedju hrvatsko-slavonskih i švajcarskih postaja.

* * *

Usljed banske naredbe, kamelomi, radionice za sušenje koža, za sabiranje kostiju, za gradju i gorivo, te za tovljenje marhe i svinja smatraju se kao obrti.

* * *

Primili smo zahvalnošću knjižicu „Amerikanska vinova loza“ od F. Sabuta, sastavio A. M. Matić. Novisad — Ciena je knjizi 30 novčića, a preporuča se, jer razpravlja, kakovu zemlju sve voli amerikanska loza, te navadja što se je sve o tom doznalo u Francuskoj.

* * *

Od 18 do 22 rujna t. g. uz obću gospodarsku i šumarsku izložbu u Beču obdržavati će se osobita mliekarska izložba.

* * *

Za doba radje god. 1889-90 proračunano je, da će se u Austriji proizvesti 760,000 centih (1 cent = 50 $^{k}/_{g}$) sladora, napram 525,000 centih, koji se proizveli za doba radnje 1888-9.

* * *

Zastupnik Dr. D. Vitezić zagovarao je u carevinskom vieću, da se dozvoli gojitba duhana i u Istriji.

* * *

God. 1888 uvedeno je u Njemačku 673,665 metričkih centih vina, a izvedeno je 179,188 met. centih. Od toga vina izvedeno je iz Austro-ugarske u Njemačku 119,692 met. centa, a uvedeno je iz Njemačke u Austro-Ugar. 1,179 met. centih vina.

* * *

Francusko ministarstvo izdalo je dne 24 siečnja na sve sudove naredbu, kojom odredjuje da se svako ono vino ima smatrati kao patvoreno, koje sadrži po litri više od 1 grama solika odnosno klorna natriuma. Ova naredba je očito naperena proti grčkim i španjolskim vinim, jer u onim mjestim, da se vino bolje cakleta običavaju lievati mora.

* * *

Iz Australije izvedeno je godine 1888 vina u vriednosti od 26,836 sterlina. A u samu luku Sydneysku uvedeno je 1888 godine 69,260 gallona bieloga i 85,700 galona crnoga vina.

* * *

Iz Bremena 1888 godine izvedeno je vina u vriednosti od 5,035,135 maraka, a izvedeno je vina u vriednosti od 5,568,136 maraka. Iz Hamburga izvedeno je iste kodine 94,238 hektolitara vina u vriednosti od 9,306,000 maraka, a uvedeno je 309,209 hektolitara vina u vriednosti od 22,801,140 maraka.

* * *

Prof. Targioni-Tozzetti nastavio je i ljetos na račun taljanske vlade proučavanje zareznika, *diaspis pentagona*, koji napada i ogubavi murve, uslјed česa im nesamo da lišće nije prikladno za gojitbu, ali i poginu murve.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*47. Neka osoba ima množtvo tako zvanog „prhuta" po glavi, pa nastoji, da ga češljanjem izkorieni, ali sve u taman. Molim vas za sredstvo, kojim se može utamaniti prhut bez da udi kosama?*

*M. K. u P. (Brač).*

Prhut po glavi ko dobije najpraktičnije ga izlieči ako uzme jedno jaje pa u fiudžan pokupi samo žumance (bez bjelanca) te ga u rukama stopi i onda po glavi namaže taruči i peruči nekoliko minuta. Zatim se mlakom (toplom) vodom umije po glavi ili pak sapunom, koji sav hrbut izvuče. Prati se mora i umivati dotle dok se mlakom vodom cijelo žumance ispere.

Takovim načinom najpraktičnije se čovjek rešava nesnosnoga prhuta.

Grahovo (Bosna). **M. Obradović** učitelj.

*49. Imadem mnogo ovaca, zvanih Birka. — Runo, odnosno vunu nemogu nikako da izčistim odnosno da izbielim, kako što trgovina zahtjeva. Molim vas, kako mi je baratati vunom, da odgovara trgovačkim zahtjevim? — Pošto se obično prodaje 1 kg vune? Gdje se se obično najbolje prodaje vuna? Jeli probitačno poparivati vunu, kako što se pari rubenina, da joj mast oduzmem? Kako se odstranjuje torinje i ostala nečist? Imali se čimati rukom ili grebenom? Imali koje dobro djelo o vunenom obrtu?*

*G. B. u H. (Hrvatska).*

Gospodar, kao marvogojitelj, nije zvan, da izbjeliva vunu, izbjelivanje je posao tvornicâ. Gospodar je dosti da dade u trgovini što moguće čistiju vunu. Čišćenje vune je za gospodara najlaglje i najjeftinije, ako pere runo dok je na ovci. U tu svrhu priredе se korita sa mlakom vodom, (obično ljetno sunce izmlači vodu) u kojoj se stavi sapunike, koja ima svojstvo da raztaplja mast (tustilo). U ovoj mlakoj vodi sa sapunikom uvadjaju se ovce, urone se u vodi i pere im se runo. Blizu ovog korita hoće se drugo korito sa čistom vodom. Kad se je runo na ovcam izpralo u prvo korito, onda se ovce natjeraju u drugo korito gdje je čista voda, i tu se propere runo. Iz ovog korita natjeraju se ovce na livadu, i tu se drže dok im se runo posve posuši, a onda se odmah ostrižu.— Drugčije je, ako se ima prati ostriženo runo. Za pranje vune ostrižene rabe se razna sredstva, ali je najobičnija mokrača. Nagnjila mokrača razblažuje se vodom, pa se u njoj pere vuna. U kojem razmjeru da se razblaži mokrača sa vodom, to zavisi od vrsti vune, i od njene čistoće i svrho u koju će se ukorabiti. Poparivanje vune nemože vam se savjetovati, jer vuna odviše trpi. Svu nečist iz vune valja odstraniti pranjem, i čimanje i grebenanje je posao tvornica, koje imadu zato osobitih strojeva; ako se vuna dobro izpere ostaue u njoj posve malo nečisti. Priličuo dobra knjiga za baratanje vunom jeste V. Joclét-ovo djelo „Die chemische Bearbeitung der Schafwolle", onda od istoga spisatelja djelo „Handbuch der Bleichkunst".

*50. Imadem zid oko vrta, htio bi mu pokriti zelenilom stranu okrenutu prama poldneva. Zemlja je gljinasta. Koju penjačicu da posijem ili zasadim uzduž zida? Gdje da nabavim sjeme ili prisad?*

*P. L. u S. (Zadarski Otoci).*

U sunčanu položaju dobro uspjevaju ruže penjačice, onda *Evonimus radicans*, *Passiflora coerulea*, te *Aristolocchia sempervirens*. Ove zadnje su sve trajne penjačice, koje ostanu zelene i zimi, a koje malo trpe od studeni, dapače tamo kod vas neće ni malo trpiti. Po Zadarskim perivojim ima tih penjačica, pa iz Zadra možete najlaglje dobaviti sadjenica. Na prodaj, za jeftinu cienu ima sadjenica rečenih penjačica kod Fratelli Sgaravatti iz Saonare blizu Padove.

*51. Uz kućni stan imam ribnik dug 12 a širok i dubok 3 metra. Koliko se sitne ribe za napredak i krupne za svakidanju porabu može unj staviti? Koje vrsti morske ribe mogu živiti u slatkoj vodi izim skokve?*

*F. T. u M. (Budva).*

Na vaše pitanje nismo u stanju, da vam odgovorimo, jer ne zasjeća u naš program. Obratite se „Austrijanskom ribarskom družtvo u Trstu" ili Lučkog poglavarstvu u Meljine.

*52. Pred tri mjeseca usadio sam nekoliko košćica od "Pandanus utilis"; molim vas zašto mi još nisu proklicale, kada je sjeme zdravo i kada je zasadjeno u toploj postavi?*

Sjeme od „Pandanus utilis" hoće puno topline i leži četiri do šest i čak dvanaest mjeseci u zemlji prije nego li proklica. Kad je sjeme zdravo, red je imati uztrpljenja, a ono će već proklicati.

### B. Nova pitanja.

*53. Imali oko Šibenika crkva sva od kamena, sa svodovi, ali bez krova. Imali tamo kamenar ili zidar, koji bi znao podići svodove bez krova?*

*J. K. u M. (Hrvatska).*

*54. Molim vas, obznanite me, koje bi sredstvo morao uborabiti, da zapriečim razvijanje sivih mušica na lišću krušaka i trešanja, koje kašnje povehne i poodpada?*

*P. E. u Š. (Kaštela).*

Proti tim sivim mušicam pomoći će vam ako poškropite nekoliko puta istom raztopinom modre galice, kojom se škrope loze protiva mildewu, samo što proti tim sivim mušicam, valja za 15 dana škropiti svakog drugog dana. I izvarak ili ukropina od odpadaka od duhana jeste izvrstno sredstvo proti tim mušicam, ali valja takodjer škropiti. I ukropina od lišća od patlicana (pomodoro) ubija takodjer te sive mušice, ako se s njim poškrope.

*55. Imam nekoliko vrsti ruže na koje netom procvate, navale babci i iskvare ih. Molim vas, čim bi mogao to preprie̊čiti?*

*S. J. u S. (Dubrovnik).*

*56. Polio sam lozu proti mildewu, noć sliedeću pala je velika rosa i izlizala većinu lišća; jeli potrebito da odmah opet lozu polijen?*

*S. J. u S. (Dubrovnik).*

Kad je rosa izprala raztopinu modre galice sa lišća valja da opet polijete, jer raztopina modre galice najviše brani lišće od mildewa, ako se na lišću posuši.

*57. Molim vas gdje se može nabaviti košnica kao što i sprava potrebitih za pčelarenje? Koje su od košnica najbolje?*

*H. T. u T. (Bosna).*

*58. Pred dvie godine zasadio sam buhača, koji se je baš bujno razvio. Nego ima tomu dva mjeseca, da sam opazio, da su nekoji busovi počeli vehnuti, te su kašnje usahli. Kad sam izkopao i razgledao im žile, opazio sam u istim po 3 do 4 crva poput glista, svaki dug nešto 4 cm. Koje su vrsti spomenuti crvi? Jesu li oni ili što drugo uzrok što su busovi usahnuli? Ako jesu što da radim?*

*M. B. u F. (Cetina).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika,,

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Lukšić I. — Obćina Stivanjska — Oršić M. — Popović O. — Pejaković S. — Šarić M. — Tanović F. — Cerovsky I. — Ergovac P. — Katušić G. — Vidmar M.

*Podmirili su predbrojbu za 1. polug. 1890.*

P. n. čč. gg. Kolarić J. — Sapšalović M. — Tabain D. M.

— C. g. Margetić A., vod. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza t. g. 1890. Sve brojeve poslali smo vam.

— Č. g. Ergovac P. — Broj 3 i 7 te knjižice „Buhač" i „Mane i bolesti vina" poslali smo vam.

— Č. g. Vidmar M. — I vami, knjižicu „Mane i bolesti vina."

— Č. g. Bakija Š. — Broj 13 od godine 1889 nemamo više u zalihi, te vas nemožemo poslužiti.

— Č. g. Rako O. A. — Lišće, koje ste nam poslali, bolestno je od *erinosi*. Onu bolest prouzrokuje jedan sitni zareznik poput svrabа. Tamani se sakupljanje i izgaranjem napadnuta lišća. —

— Sl. Sveuč. Biblioteka - Zagreb — Broj 7 poslali smo vam na novo

— C. g. Kalinić I. — U travnju primili smo i uknjižili redovito. Samo tekuće priobćujemo. —

— C. g. Hadži Tosnubegović Salibeg. — Izpravili smo po želji.

— Č. g. Radinić S. — Srčana vam hvala; poslali smo odmah i jednome i drugome, a vami smo posebnim pismom javili zatražene ciene. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Čemalović K. — Nagradjena strcaljka jeste sustava Allweiler.

— Čč. gg. Dukić, Kovačić, Bosanac, Fučkan, Petovar. Naručene strcaljke Pilter-Boudril poslali smo vam.

— Č. g. Klaić V. — I vami strcaljku Vermorel. —

— Č. g. Rogulić T. — Vaše su loze bolestne od patula (phacelama ampelinum).

### ERRATA-CORRIGE.

U zadnjem broju u pitanju 5. mjesto: *3 metra širok*, čitaj: *7 metar širok*.



U ZADRU 1890. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 12

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Lipnja 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Lipnja 1890.

## Budućnost našega bieloga i crnoga grožđja.

Bilo je vrieme i ne davno, kada crna vina nisu imala velike vriednosti; trgovina je tražila samo biele vrsti vina. Crna su se sjemena usljed toga zanemarivala, a gojile su se samo biele vrsti sjemena; bilo je dapače prostranih nasada, dapače cielih okolica, gdje si jedva mogao naći po koju lozu crnoga grožđja.

Ta izključiva gojitba bieloga sjemena bila je donekle opravdana, jer je i trgovina tražila ponajviše biela vina, i jer su biela sjemena obilnije radjala, a neke su vrsti biele loze manje trpile od luga (oidium). Mora se s druge strane iskreno priznat, da su sve plemenitije vrsti loze bieloga sjemena, i da pravu, dobru, krepku i tečnu kapljicu daju nam i danas samo neke vrsti biela sjemena, dapače da sve birane i skupocjene vrsti dessert vina dobivamo od nekih loza bieloga sjemena.

Poslje godine 1870, kad se je vinoslovje razvilo i usavršilo, te odkad se je filoksera pojavila u Francuskoj počeli su sve više tražiti crne vrsti vina. Tome je dalo povoda s jedne strane što se je usljed preporuke liečnika počelo više piti crno vino, jer da bolje ukriepljuje želudac i podpomaže probav, i jer je Francuska, gdje se pije puno crnog vina, istog svake godine manje proizvadjala.

Nastao je usljed toga preokret, počele su se postepeno sve više gojiti crne vrsti sjemena, tako da se u zadnje vrieme sade samo crne vrsti sjemena. Dapače i na sjevernim stranam, gdje se je gojitba loze znatno proširila, i gdje usljed klimatičkih odnošaja biela sjemena bolje uspjevaju, nastojalo se je svom silom, da se proširi što više gojitba crnih sjemena.

Premda su se dakle biele vrsti sjemena sve manje i manje gojile, te se je dosljedno tome proizvadjalo manje vina, ipak mu je ciena svake godine padala, a zadnjih ga godina skorom nisi mogao ni prodati ni darovati.

To je išlo tako sve do godine 1889. Te godine razširio se je mildew skorom munjevnom brzinom s jednog na drugi kraj Evrope, i oštetio je jače vinograde na sjevernijim stranam, gdje se prostranije goje biela sjemena i gdje su usljed obilnije vlage loze više podvržene mildewu, nego li na južnim stranama. To je imalo za posljedicu, da su sjeverni predjeli morali u južnim predjelim nabavljati bieloga vina za lokalni konsum, pa je usljed toga bielome vinu, koje je bilo u bezcienu, postepeno ciena porasla i danas stoji skuplja od crnoga vina.

Kolikogod je mildew doprineo povišenju ciene bieloga vina, isto toliko je doprineo sve veći potrošak konjaka. Poznato je da se pravi konjak peče izključivo iz bieloga vina, a odkad se u ljekarstvu rabi i preporuča konjak kao okriepljujuće sredstvo, odtad se skorom deset puta troši više konjaka, nego li ga se je prije trošilo, a sjeverniji predjeli, kako što smo naveli, proizvadjaju usljed mildewa manje i lošijeg bielog vina.

Pošto će Francuska za par godina sa amerikanskim navrtcim uzpostaviti sve svoje vinograde, te će opet proizvadjati crnoga vina, koliko ga je prije proizvadjala, pa će se naše crno vino svake godine manje tražiti. S druge strane, unatoč svemu redovitomu škropljenju sa modrom galicom, vinogradi sjevernijih predjela, gdje obiluje vlagom, trpiti će uvjek od mildewa, pa će manje proizvadjati bieloga vina, pa će se s toga naša biela vina ili žutine, tim više tražiti, čim bude više rasla poraba konjaka odnosno potrošak konjaka.

Pošto se u zadnje doba kod nas skorom posve zanemarivaju nasadi bieloga sjemena, a sade se izključivo crna sjemena, mi smo našli shodno da navedemo gornje činjenice, te toplo preporučamo našim vinogradarim da ne zanemarivaju biela sjemena, nego da ih goje u istom razmjeru u kojem goji crna sjemena, jer će se u buduće laglje i bolje prodavati biele vrsti vina, nego li crne.

## Liečenje ukovana kopita.

Da je konj ukovan kaže se onda, kada se za podkivanja čavao uhvati žive ili osjetljive unutarnje djelove kopita, ili čak meso u kopitu.

Ukovan konj ne samo da colata, te da nije sposoban za radnju kako zdrav konj, ali ako mu se ukovano kopito dade na zlo, što se posve lako dogodi, onda za dulje vremena nije sposoban za radnju.

Dok se gospodar dosjeti da je za podkivanja konj okovan, ili ako ima sumnju da se je to moglo dogoditi valja da se lati odmah liečenja. U tom slučaju nevalja da se propusti

### PODLISTAK.

## O vrienju masta.

(Nastavak vidi broj 11).

Važno je takodjer znati, koje se sve promjene zbiju u mastu usljed vrienja.

Promjene koje se zbiju u mastu usljed vrienja zasjecaju u njegova fizična i kemična svojstva, tako da se poslje vrienja ima pred očima jednu tekućinu, koja je u svim svojim svojstvim posve različna od masta. Tu tekućinu zove se obično mlado vino.

Mlado vino nije još baš vino u podpunom smislu rieči, a nije ni mast.

Da od mladog vina postane vino u pravom smislu rieči, hoće se da još prodje mnogo promjena, koje se stranom sbiju usljed poznoz, tihog vrienja, a stranom zdrienjem, odnosno stajanjem, jer stajanjem ne sama da se vino čisti, ali ono usljed upliva kisika od zraka postaje zdrelije i čilije.

Najvažniji čin, koji se sbiva za vrienja masta jeste promjena sladora. — U što se sve raztvara slador usljed vrienja nije još dokazano, ali se zna za glavnije proizvode pretvorbe, ne samo, ali i koliko istih iz sladora postaje usljed vrienja.

Do danas zna se sigurnošću da se slador usljed vrienja pretvara u aethyl alkohol (vinovicu), ugličnu kiselinu, glycerin i jantarovu kiselinu. Mnogi su se bavili da doznadu i opredieле u što se raztvara slador uslied vrienja, ali je bez dvojbe u tom najbolje uspjeo Pasteur. Po njemu od 100 djelova sladora postaje vrienjem:

| | |
|---|---|
| Alkohola | 48·40 |
| Uglične kiseline | 46·60 |
| Glycerina | 3·30 |
| Jantarove kiseline | 0·61 |
| Staničevine, tusta, itd. | 1·20 |
| | 100·11 |

Ovim je u glavnim potezim označeno ne samo što, nego i u kolikoj mjeri česa postaje od sladora vrienjem. Razumjeva se, da usljed vrienja sladora postaje i mnogo drugih stvarih, koje još nisu ili su samo djelomično točno opredieljene.

Mnogo je stvarih što uplivaju na vrienje, te napram tomu, kako je slador za vrienja podvržen više ili manje jednome ili drugome uplivu postaje od njega više ili manje jedne ili druge tvari. — Tako je na primjer Thurgau ne davno dohazao, da je toplina od velikog upliva na vrienje, te da od stanovite količe sladora postaje tim manje alkohola, čim je višja toplina pri kojoj uzsliedi vrienje.

Po mienju istog, kad je višja topiina za vrienja, jedan dio sladora mjesto da se raztvori u alkohol, biva potrošen od vinskih gljivica fermenta). Thurgau dapače tvrdi, da glycerin ne postaje raztvorbom za vrienja, nego usljed odjelenja tusta od masta.

Mi znamo da grožđjem dolazi u mast posve malo stanica gljivica, dočim da ih se za vrienja razvije velika množina, mora se s toga zaključiti da se gradivo za tvorbu stanica vinskih gljivica uzimlje od masta. Sva prilika da se za tvorbu stanica vinskih gljivica troši jedan dio slodora, a po svoj prilici i gume, proteinovih tvarih te dušičnih spojiva, kojih mast mnogo sadrži, pa nešto fosforno kisele pepelike, nešto solih i ustrojnih kiselinâ.

Prevrili mast sadrži vavjek manje ovih sastavina, pa se manjak mora tražiti u taložini.

Jedan od važnijih sastavina vina jeste glycerin. On je od velikog upliva za dobrotu i tečnost vina, te čim ima više glycerina u vinu, tim je ono bolje i tečnije. To potiče valjda od naravi samog glycerina, jer mi znamo da je on u čistom stanju gusta tekućina, slatkasto, jediva teka.

Veći dio učenjaka mnije, da se glycerin za vrienja stvara od jednog diela sladora, samo Thurgau u novije doba tvrdi da je glycerin proizvod raztvorbe tusta, koji se nalazi u mastu ili u taložini.

Ustrojne kiseline, koje sadrži mast, te mala količina vinske kiseline, jabučne kiseline itd., jesu spojiva, koja se posve lako raztvaraju. Za vrjenja nestane uvjek jedan dio, i ako mali dio kiseline, kojeg po svoj prilici potroše vinske gljivice. I treslovina, koje ima u crnim i u bielim vinim, podpada promjenam, te se po svoj prilici pretvara u druga spojiva. *(Sliedi).*

stvar podkivaču koji obično izreže meke djelove kopita po ustrca kakovu jedivu tekućinu, jer takovim liečenjem ne samo da može da se izšteti kopito, ali se i liečenje samo vuče na dugo.

Ako se gospodar dosjeti za podkivanja, da je konj ukovan, valja da odmah dade izvaditi dotični čavao, te da ne dopusti da se drugi na istome mjestu zabije.

Da se zaprieči upala kopita, dobro je da konj jedan cio dan stoji nogom u hladnoj vodi. Toliko se puta dogodi, da kad se vadi čavao, kojim se je konja ukovalo, on se prelomi ili ga ostane komad u kopitu; u sličnom slučaju valja nastojati da se odmah dotični komad izvadi, a to se najlaglje poluči ako se dotična luknja proširi lievkasto; dapače, ako se na rečeni način neda izvaditi zaostali komad čavla, valja izrezati komad kopitne rožine, te ga pod svaki način izvaditi. Izrezano mjesto namaže se voskom ili liepkom kakovim, a da zapala ne nastane dobro je držati kopito dulje vremena u hladnoj vodi.

Ako se gospodar ne dosjeti odmah da je konj ukovan, dosjetit će se do malo dana, kada konj počme colatati. Ako konj nakon više dana počme colati, mora se odmah sumnjati da ima vridi u kopitu, to će se moći doznati i cd tud, ako je kopito toplije, te ako konj jače osjeća bol, kad mu se pritisne dotično mjesto. Takovog konja valja odmah razkovati, pa pipajuć pomnjom točno opredieliti gdje se je kopito ognjojilo.

Da vrid izteče valja ili izrezati kopito na podplatu s unutarnje strane biele crte ili ga izvrtiti, a kada je vrid iztekao, valja ranu izprati, te uporabiti sredstva za prosušenje eda rana što prije zacieli.

Od sredstva za prosušenje najbolje je olovna voda, onda vapnena voda. Ranu valja onda zamazati čistom mašću pa obviti. Svako 24 sata valja ranu iz nova previjati. Kada nakon malo prestane gnojenje, da počme mlada zarašlina kopitne rožine, onda valja prazninu kopita (ranu) izpuniti terpentinskim uljem, pa zamazati voskom; a onda se može opet pribiti podkova

Vosak ili maz za zamazavanje kopita, pravi se ako se na tihoj vatri raztopi 3 diela smole i 2 diela terpentinskog ulja.

Kad se je kopito posve ognjojilo, te su se počeli pojavljati čiri, onda valja rabiti tinkturu od mire pomješanu sa karbolnom kiselinom. Obično se na 4 do 5 djelova mirove tinkture pomieša 1 dio karbolne kiseline. U ovom slučaju pomažu i topli oblazi sa sienom ili sa lanenim sjemenom.

## Veliki kukuruz.

Kukuruz amerikanski velikoga zrna, zove se takodjer konjski zub, jer mu zrno posve naliči konjskome zubu. Goji se ponajviše za krmu.

Veliki kukuruz sije se napram podnebnim okolnostim koncem travnja ili početkom svibnja. Nevalja ga poništo sijati prije, nego li prestane bojazan od paznih mrazova, jer su mlade biljke posve osjetljive na studen.

Ako je vrieme povoljno, zasijano sjeme proklica nakon 3 ili 4 dana. Nakon dvi ili tri nedjelje dana sije se drugi put, a nakon isto toliko vremena treći odnosno četvrti put, tako da izmedju jedne i druge sjetve bude uvjek 15 do 20 dana razmaka, jer se na taj način baš jedan pokosi i pokrmi, dok drugi doraste za košnju.

Sa kukuruzom, kojeg se pokosi sa jednog hektara površine dobije se zelene krme za 8 do 10 krava, i to za hranjenje od polovice ili početka srpnja, pa cio kolovoz i rujan, a ako je vrieme povoljno i do polovice listopada, dapače još i kašnje.

Pošto se za dobro hranjenje hoće, da pokosen kukuruz bude prilično zdrio, valja napram tome ravnati sjetvu. Nevalja s toga puno kukuruza zasijati na jedanput, jer ako se puno na jedanput zasije, e da ga se potroši valja ga počet rano kositi t. j. dok je još posve mlad, a kad je posve mlad nema dosti hranivosti. — Ako opet ostane kukuruz predugo, onda odrveni, biva ne tečan, pa ga krave neće da jedu.

Najbolji čas za kositi veliki kukuruz jeste kad je porasao nešto $1\frac{1}{2}$ metar visok, jer u to doba krave rado jedu i stabaljke i lišće.

Za redomičnu sjetvu računa se 300 $k/g$ sjemena po hektaru, a za omašnu sjetvu 450 $k/g$. Mali posjednici bolje je da siju redomično nego li omašno; u tu svrho naprave se motikom ili plugom mali jarci n. p. $2\frac{1}{2}$ do $3\frac{1}{2}$ $c/m$ duboki, pa se u njih saspe sjeme. Redovi stoje odaljeni 20 do 25 $c/m$ a u pojedinom redu sjeme do sjemena 2 do 3 $c/m$.

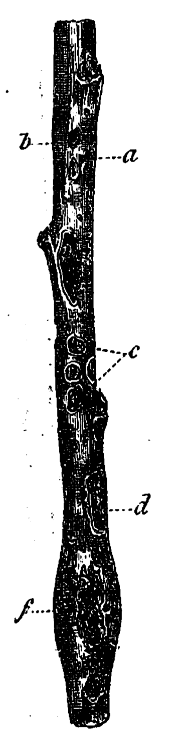
Veliki kukuruz gojen za krmu netrebuje druge njege. izim ako se izuzme pljevljenje, što se najlaglje obavi, ako se kukuruz okopa, kada je porasao na 20 $c/m$.

## Uzgoi krastavaca.

Malo vrstih povrća ima toliko ljubitelja, koliko krastavci. Dobro je dakle da se znade, koje su najobljubljenije vrsti u kućanstvu i kako se goje.

Najobljubljeniji su krastavci Noas, zmijevci i Nollisons Telegraf. Prvi krastavci zasiju se u prosincu ili siečnju, i to u lonce, klijalištu ili postavi. Nekoliko nedjelja kašnje kad su porasli zasade se u dobroj gnojnoj zemlji, koja nesmje biti zagnojena priesnim gnojem, jer u zemlji priesnim gnojem zagnojenoj dobivaju se preveć gorki krastavci. Gnoj mora svakako biti zdrio i posve raztrošen, a nesmje ga biti više od $\frac{1}{4}$ kolikoće zemlje.

Razsadjivanje sa svom grudom valja obaviti za liepa topla dana, i to tako da u grastam gdje se sade izpod svakog stakla ostanu tri razsada, kako što obično bivaju u loncu uzgojeni. Ako je u grastam ili klijalištu toplina od 20 do 24° C., onda počmu krastavci tjerati vrieži. Vrieži valja uštipnuti ili pokratiti kraj petog lista, jer se onda odmah razgrane. Zalievaju se umjereno, a da se cor (aphis) ne




**Slika 13.** *Rak na grančici od jabuke* (a u prvom razvoju; b u drugom razvoju; c udubine ležištem gljivica; d udubine u kori; f otekline od raka.

pojavi valja često i obilno zračiti. Plod se na skoro zametne i raste prilično brzo. — Da se krastavci ne ozlede i ne oblatave metne se izpod svakog malo mahovine.

Dokazano je da su male vrsti krastavaca tečnije od velikih, i da puno obilnije rode.

## Bradavice i izrasline na vimenu.

Na vimenu i na sisam izraste često izraslina i bradavica, kadkad dapače u tolikom broju, i u takovom položaju, da prieče i dojenje i sisanje. Malo ima krava, koje bi bile proste od bradavica, koje su obično tvrde ili barem imadu tvrdu i debelu kožu.

Bradavice sa vimena, nigda same ne pro laze kako sa drugih djelova tiela, dapače dojenjem i sisanjem one se draže i prouzrokuju bolih, pa usljed toga postane krava oporna, i ne dade se muzti.

Mnogi odstranjivaju bradavice svilom. — Privežu ih na osnovi tik vimena svilenom žicom, koja ih malo po malo prereže. Ovaj postupak je bez dvojbe siguran, ali je dug, pa kad se za muzenja dotakne privezane bradavice, to kravu jako boli, pa postane nemirna i neda se muzti

Puno je bolje odrezati bradavice oštrim nožem, i to tik vimena, pa bud usljed toga krv proteće, valja odmah dotično mjesto namočiti sa *liquor ferri sesquichlorici*, kojeg se jeftino nabavlja u svakoj ljekarni, a koji ima svojstvo da odmah obustavi krv. Na dotičnom mjestu napravi se malena krastica, koja se ni za dojenja ne odstrani lako.

Ako je na jednom vimenu bilo puno bradavica, kad se sve odrezu nastane s jednog puta puno malenih rana; bud bi dojenjem krave ćutile puno boli, a bud ipak valja izdojiti vime, onda mjesto običnog dojenja rukam rabi se sprava za dojenje, koja se sastoji iz cievih, koje mogu kroz sise u mliečni bunar.

Dok sve podpuno ne zaraste valja držati vime posve čisto, toli od balege, koli od osoke, jer bi se usljed nečistoće moglo dati na zlo.

Meke bradavice odstranjivaju na isti način, kako tvrde, ali samo što se odstrane onda, kada krava presuši.

Kad se ima odstraniti velikih bradavica, bile one tvrde ili meke, za ustavljenje krvi valja rabiti usijano gvoždje, jer se usijanim gvoždjem krv laglje ustavi.

Da rane odnosno opekline od usijanog gvoždja redovito zarastu valja ih posipavati koceljem, koji ima svojstvo da ih drži čiste i da podupire zarašćenje.

One bradavice, koje se naprave u mliečnom konalu sisa, valja odstraniti, kada krave presahnu, za odstranisi bradavice iz mliečnog konala sisa bolje je poslužiti se radjom živinara.

## O uzgoju voćnih stabala pokraj zidova.

Svi zidovi kuća i ograda, dapače i oni, koji su prama cesti, samo ako ima gdje polak zasaditi stablo, mogu se upotrebiti ze uzgoj stabala.

Tim načinom, ne samo da se zakrile zidovi, što se puno oku dopada, ali se ima koristi od ploda, kojim radjaju voćna stabla.

Zidovi prama istoku najprikladniji su za gojitbu krušaka i jabuka. U istočnom položaju zaklonjena su stabla od jakih zapadnjaka, a uživaju jutarnje sunce. Zemlja u kojoj će se saditi valja da je dobro priredjena, a u rečenom položaju najbolje uspjevaju stolne kruške na dunje navrnute, kako što je William kruška, te Regentin i Coloma. — Od jabuka uspjeva biela zimska Calvil, St. Sauveur, Orleans, Richard i franceska Reinette.

Sve ove vrsti goje se lepezasto. Na zapadnoj strani, koja je izložen jačim vjetrovim uspjevaju kruške Bock i Louise, te jabuke: Chompagnerreinettea Bouchard i Cassel reinette.

U poldnevnom polozaju, gdje ima najviše sunca i svjetla uspjevaju kruške: Hardenpont, Zephirin, Gregoire i Gellert, a onda sve praskve i kajsije.

Na sjevernoj strani uspjevaju voće slabo, ali ipak uspjeva Goblet i smedja bruselka, te kruske Amali i Phillipo, i jabuke Astrachan i car Aleksander.

Stabla, koja se goje na zidove do ceste ili valja ograditi ili visoko gojiti, da se tim obrane od životinja i djece. Uz cestu nevalja gojiti stabla koja radjaju liepim i tečnim voćem, jer takovo voće mami prolaznike.

Pokraj ceste prikladne su za gojitbu sliedeće vrsti voćaka. Od jabuka: jesenska reineke, Goldkepping i parižki Rambour, a od krušaka: Bergamotte, Grumkover i smedja.

## Pčelinji vosak.

Za pčelara hoće se da znade, kako može vosak na brzu ruku iztiskati. Gdje se razborito pčelari, tamo ima tisk za vosak, kojim najbrže iztiska vosak.

Pčelar, koji nije u stanju da troši za sprave moze, da iztiska vosak, na način, kako sliedi: Uzme se jedna trokustasta vreća, te se u nju metnu komadi saća, onda se vreća ušije tako, da na gornjoj strani ostane otvor kroz koji bude mogao prolaziti štap od metle. Štap se stavi za $\frac{1}{4}$ ili $\frac{1}{3}$ u vreću i dobro se priveze, a onda se vreća sa satjem metne u kotlenici punoj vode da vrije. Dok voda vrije svako često promješa se štapom. Na taj način već se iztiska jedan dio voska. Kad je satje u vreći i kotlenici kuhalo 1 sat vremena, onda se izvadi i metne se pod valj na rulji za ruljanje rubenine, pa se na taj način iztiska opet jedan dio voska. Vreća se sad priveže na krače, pa se opet metne u kotlenici da vrije u vodi jedan sat vremena, a onda se opet iztiska nad valj na rulji. Na taj jednostavni način iztiska se vas vosak, a ono što ostane u vreći, jesu odpadci, koji nesadrže više ništa voska. Ako u odpadcim odnosno u zaostatcim ima još nešto voska, onda se ulije na njih vrele vode, koja odvuče vas vosak.

Važno je takodjer, u što da se sakuplja vosak. Veći dio pušta da se vosak sakuplja u hladnoj vodi, no baš to ne valja, jer se na taj

način dobije krupnozrnati vosak tamne boje, što trgovci ne ljube. Najljepši i najčistiji se vosak dobiva, ako ga se čini curiti u zdjeli, koja je za polovicu puna tople vode. U toploj se vodi vosak polako ohladi i otvrdne, pa ima nečist dosti vremena, da se na dno otaloži.

Poslje nego li otvrdne otiskani i sakupljeni vosak, kuha ga se opet u čistoj vodi, pa se sve skupâ izlije u posudi, da se ohladi.

Dok je još vosak raztopljen ovjesi se unj žica špaga koja služi da se laglje izvadi vosak iz posude i za vjesiti ga. Kad vosak otvrdne izvadi se i ovjesi na tamnu i suhu mjestu. — Najbolje se vadi vosak iz drvenih posuda, odnosno iz drvenih kalupa, ali se zato može sljeti u zemljane i staklene posude.

## SVAŠTICE.

**O porabi obranog mlieka.** Poznato je već da se telad i svinje hrane obranim mliekom, ali se najveći uspjeh postizava ako se hrane ždriebci i težki konji. Prije neg se pokrmi obrano mlieko valja ga ugrijati, te pomješati sa poparenim lanom, u koju se svrhu obično po 1 dio lanena sjemena popari su 6 djelova vode. Usljed ovog poparenja lana, dobije se jedna sluzava tvar, koje se s početka samo malo primješava obranome mlieku, a kako se ždriebad ovoj hrani priučava onako im se sve daje više. S početka mlieku se primješava samo jedna zlica tekućine od poparena lana, a kašnje svake nedjelje više. Ova hrana je izvrstna za stare i iznemogle konje, jer ih u velike kriepi.

**Rane od žuljanja sedla.** — Poznato je da skorom svako sedlo i samar žulja dotičnog konja, mazgu ili magarca, pa da se na dotičnom mjestu naprave rane, koje težko zarastu. Kao izvrstno sredstvo za podpomaganje zacielenja tih rana jeste sameljena kava. Sitno sameljene kave pospe se po rani, tako da ju sasvim prekrije, pa onda ona podugire zacieljenje. — U Schežvigu i Holsteinu rabe u istu svrhu vrlo dobrim uspjehom čađju. Smrve čađju u sitni prah, pa s njom nataru ranu. Ako se ovo sredstvo uporabi par puta, odmah rana zaraste. I lug od izgorena kruha, na sitno sameljen jeste izvrstno sredstvo protiva rečenim ranam; ovo sredstvo djeluje tako brzo i uspješno, da se treći dan nakon porabe može opet osedlati životinja.

**Kako da se otjeraju gliste iz lonaca?** — U rečenu svrhu uzme se 125 grama brašna od gorušice i metne se u jedan veliki zalivač pun vode. Nakon jednog sata vremena zalievaju se ovom vodom lonci; pa će sve gliste izaći odmah na površinu zemlje. Ako se u alkoholu raztopi jedan komad kamfora, pa ova raztopina razblaži vodom, pa ako se za dva tri dana svakog dana mieša, onda prociedi i zalije cvieće pobjeći će sve gliste. I plod od madjala (divljeg kestena) izrezan na komade, te postavljen za par dana u vodi, priobći vodi svojstvo, da ako se s njom zalieva cvieće raztjera gliste, koje su u zemlji. Za izvaditi gliste iz zemlje rabe se vrlo dobrim uspjehom jabuke. Ako se na površini zemlje postavi jedna izrezana jabuka, doći će gliste na površinu oko nje; onda se ulove.

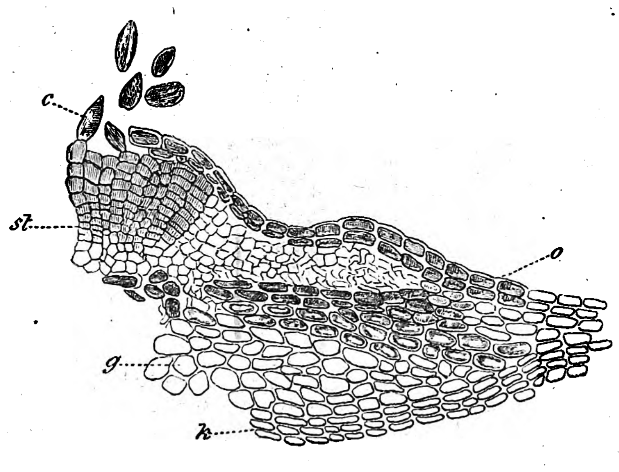
**Povrće u suhim zemljam.** — Poznato je da povrće u suhim zemljam težko uspjeva. Ako se hoće da povrće u suhim zemljam dobro uspjeva, nevalja zemlju gnojiti sa djubrom, t. j. nevalja djubar mješati sa zemljom, nego je bolje razastrieti gnoj po površini zemlje. Tim ne samo da se uzdrži zemlja vlažnija, pa da povrće bolje uspjeva, ali i soli koje izpira voda iz gnoja za zalievanja prodiru odmah do žila i ono ih usisa, a povrće uspjeva bolje, mekše je i tečnije.

**O hranivosti voća.** Iztraživanja o hranivosti voća dokazala su: da jedno jaje hrani isto toliko koliko $^1/_2$ $^k/_g$ trešanja, $^3/_4$ $^k/_g$ grozdja, 1 $^k/_g$ grozdjica ili 2 $^k/_g$ krušaka. Sa krompirim prispodobljena hranivost voća dokazala je: da je 100 $^k/_g$ krompira uprav toliko hranivo, koliko 114 $^k/_g$ trešanja ili 120 grozdja ili 192 $^k/_g$ krušasa ili 327 $^k/_g$ šljiva. Iz ovog se vidi da se sa samim voćem nemože hraniti. Voće je dobro samo radi svoje tečnosti i upliva na probavne ustroje, jer osvježi tielo i krv.

**Izluživanje novog drvenog posudja.** — Novo drveno posudje priobćuje toli vodi, koli svakoj drugoj tekućini neugodan tek po drvu. Ta se mana može drvu izvaditi ako se unj metne živoga vapna, te se ono malo pomalo zagasi, a kada se je vapno zagasilo, onda se dodade u razmjeru naprama veličini suda za svaki hektolitar sadržine suda 36 do 40 grama pepelike. — Ova smjesa ostane u posudi 5 do 8 dana, kroz koje vrieme ona izluži posve drvo, pa se može u taj sud držati svaka tekućina bez straha da će primiti tek po drvu.

## Tumačenje slikâ.

**Rak na jabukam i kruškama.** — U novije doba rak se sve češće pojavlja na mladicama i granama jabuka i krušaka; dapače bolest se i ne ograničuje na pojedina mjesta, nego se sve više širi. U prvom početku predočuje se bolest u obliku malenih krugljastih izvalina na koži, kako što nam to slovo *a* označuje na slici 18. Boja kugljastih izvalina ne razlikuje se od naravne boje kore. Kašnje na oboljenom mjestu promieni kora svoju boju a mjestimice se i uzdigne, kako da se je izprištila, pak pukne ili po sredini izpriština ili sa strane iste, kako što nam to *b* označuje. U ovo se doba počmu pokazivati sivkasto sure ili zeleno sure jamice *c*, pa se očito vidi, da je razjedena staničevina. Vrlo često se slije skupa više ovakovih krasta i jamicâ, pa nastane rana više centimetara dugih, s kojih grane grubo i boležljivo izgledaju. Izpod ovakovih krasta i jamica liko i bielj izgledaju tamno sure boje, dapače vrlo često i samo je drvo sure boje. Pupovi koji se nalaze u blizini izumru. Ako se proreze jedno takovo izprišteno i okrastano mjesto, onda nam se predočuje, kako što se na slici 19 vidi. — Kora *o* je sva izrasla nametnicam, a često se u liko i bielj vidi kupova gljivica *st* nešto uzdignutih. Ove skupine sastoje se od nitih, koje prodiru izmedju stanica, i uzrokom su da iste




**Slika 19.** *Komad kore sa ležištem gljivice* (*g* izumrli i od raka uništeni djelovi kore; *k* položaj stanica od pluta, koja diele žive od izumrlih djelova; *o* gornji dio kore pun gljivica i uzdignut; *c* sjemenjaci (conidie) gljivice; *st* bielo, tvrdo ležište gljivica.

izumru. Na vrhu ovih skupina nalazi se često conidia *c*, koji mienjaju svoju boju napram dobi godine. Ova se je gljivica ili nametnica zvala prije *Fusicladium dendriticum*, a kašnje i sad je svak nazivlje *Napicladium Soraueri*, Thüm. Ako se pregleda starije grane stabala nadje se više mjesta, koji su bili bolestni, pa su se kašnje izliečili sami od sebe. Izlieči se samo usljed toga, što se oko bolestnog mjesta odnosno oko i izpod izumrle staničevine kore *g* napravi prsten iz zdjelica od pluta *k*, koja nedopušta da niti myceliuma dublje prodiru u drvo, pa usljed toga neoboli drvo dalje, a na dotičnom mjestu bolest izlieči. Kako drvo vremenom raste razvijaju se iznutri usljed djelovanja lika novi slojevi kore koji iztjeraju malo po malo bolestne djelove, dok najzad sami odpadnu. — Onda ostane na dotičnom mjestu zaraslina prevučena korom od pluta. Ali uvjek se ne izlieči bolest sama po sebi, mnogo puta ne napravi se prsten od pluta, nego bolest hvata sve dublje slojeve, a kora se navrašti oko oboljela mjesta kako što nam *f* na slici 18 kaže. Gdje se bolest neizlieči sama od sebe onda usljed djelovanja studeni i vlage biva rana sve gora, pa se predočuje vremenom kao prava rak rana, koja može biti uzrokom da stablo pogine. One crne ili sure pjege što se vide na jabukam (plodu) poput pluta, i one potiču od ove nemani; kad su pjege još crne, onda još postoji bolest, a kad su sure i plutaste onda je znak, da su već izliečile, i to na način kako smo prije naveli, naime tvorbom pluta. Izim što se bolest sama po sebi lieči, pomaže puno ako se u zimsko doba namažu oboljela mjesta 5 ili 8 postotnom raztopinom zelene galice. – Zelena galica ubije mnogo trusje, i tako prieči širenje bolesti na plodu.

# Gospodarske Viesti.

Iz vijestih, koje nam stižu, počeo se je već gdje gdje pojavljati mildew (peronospora). Najjače se je pojavio u Dubrovačkom kotaru, gdje se je malo što učinilo protiva mildewu. U obće se opažava, da se mildew ranije i jače pojavlja u onim mjestim, i po onim vinogradim, koji nisu bili škropljeni raztopinom modre galice. Suvišno je da opetujemo, da je škropljenje raztopinom modre galice jedini spasonosni liek protiva mildevu, i tko hoće da spasi svoju ljetinu, da je red da škropi i to odmah.

* *
*

Bud Namjestništvu nisu stigle najavljane strcaljke, nudja ono sada strcaljke sustava Vermorel po 12 fiorina svaku.

* *
*

Ovih dana viško parobrodarsko družtvo S. Topića i Drug zavelo je redovitu plovitbu izmedju Trsta i srednjih otoka (Visa, Hvara, Brača i Korčule). Sretno!

* *
*

Buhača se je ljetos ukupno nešto manje proizvelo od lani, i premda je vrst puno bolja, ipak nema velike ciene niti ga trgovina traži. Neki šalju buhač na tršćansko tržište, da ga tobože prije prodadu; tim postupanjem natrpavaju buhača na tržište pa si prave sami sebi konkurenciju. Buhač je proizvod, kojeg valja slati na trg samo onda, kada ga trgovina traži.

* *
*

Masline su ljetos svudi prilično pokažale rese, koja rećbi da se redovito triebi i da se je dosti ploda zametnulo.

* *
*

Gospodarsko-šumarska izložba u Beču rećbi da je bolje ispala, nego li se je mislilo, a i broj posjetitelja je znatno veći, nego li se je očekivalo.

* *
*

Pošto grad Rieka oskudieva mliekom, željeznica će odslen uz povoljnu cienu prenašati mlieko iz Hrvatske na Rieku. Mlieko će dolaziti Budimpeštanskim brzovozom u 6 satih i 50 časova u jutro, te će odmah biti izručeno strankam.

* *
*

Jedan izučeni ratar, koji je osobito vješt gospodarstvu, mliekarstvu, i vrtlarstvu, a koji je sad namješten kao vrtlar kod jedne vinogradarsko-voćarske škole, bud ga podneblje ne podnaša, traži mjesto drugovdje. Providjen je dobrim svjedočbam, vješt je hrvatskom i njemačkom jeziku u govoru i pismu. — Potanje obavjesti daje naša uprava.

* *
*

U srezu Negotinskom u Srbiji dne 14 svibnja otukao je grad (krupa, tuča) 2167 hektara zemljišta, te je na samim usjevim napravio 135,860 dinara (franaka) štete.

* *
*

Dne 2 lipnja održavao se je u Šabcu šljivarsko-žitarski sbor u svrhu da se dogovore, kako da podupru razvoj obih tih važnih gospodarskih granâ.

* *
*

U Rieci dubrovačkoj i u Konavlju uz mildew (peronospora) pojavio se je na lozi *crn* (patule=*Sphaceloma ampelinum*). I po drugim mjestim pojavile su se patule ljetos jače no obično.

* *
*

Od 20 listopada do 30 studenoga t. god. priredjuje taljanska vlada u Foggia medjunarodno natjecanje sijala.

* *
*

Suglasno vijesti koju smo već priobćili o prediogu, da se mladi vinogradi oproste od poreza, evo sada same osnove zakona: Ako vinogradi napadnuti od filoksere, kao što i oni, koji nisu više od 25 kilometara odaljeni od okuženih vinograda, budu po nalogu vlade ili svojevoljno uništeni, pa na novo zasadjeni, to su oni od dana kad su zasadjeni za deset sliedećih godina prosti od zemljarine. Nakon deset godina plaćati će ti vinogradi opet zemljarinu na temelju procjene po postojećim propisim za opredjeljenje zemljarine za vinograde.

* *
*

Izložba ruža u Beču, pišu nam da je nešto izvanredna. Izloženo je više od 120,000 ruža svih mogućih vrstih i bojâ.

* *
*

Uz medjunarodni gospodarsko šumarski kongres, koji će se držati u Beču od dana 2 do 7 rujna, izim točakâ kongresa držati će se više narodno-gospodarstvenih predavanja.

*
* *

U švedskom odjelu na gospodarskoj izložbi u Beču izložena sa dva stroja za sakupljanje vrhnja (skorupa) i za pravljenje masla iz mlieka. Jedan se stroj zove *Extractor*, koji u sat radje izradi 500 litara mlieka u najtečniji maslac; drugi se stroj zove *Extractor-centrifuge*, a može da u sat radnje obere vrhnje (skorup) iz 1000 litara mlieka.

*
* *

Neki gosp. Perret-Beaupais piše u *Journal de Tourus*, da proti filokseri on maže svoje loze uljem (maslinovim?) i da postiza veliki uspjeh. Puno filoksera da gine, a loze da tjeraju mladih žila.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*53. Imali oko Šibenika crkva sva od kamena, sa svodovi, ali bez krova. Imali tamo kamenar ili zidar, koji bi znao podići svodove bez krova?*

*J. K. u M. (Hrvatska).*

Prvostolna crkva Sv. Jakova u Šibeniku gradjena je i svodjena tesanim kamenom, bez krova. Ista crkva je pred nekoliko godina bila temeljito popravljena, dapače djelomice i razkrivena. Sve te radje izveo je kamenotesar i poduzetnik Dinko Pasini iz Šibenika. On će znati sagraditi i presvoditi crkvu od tesana kamena bez krova, obratite se na njega.

*55. Imam nekoliko vrsti ruže na koje netom procvate, navale babci i iskvare ih. Molim vas, čim bi mogao to prepriečiti?*

*S. J. u S. (Dubrovnik).*

Babci, koji kvare ruže najsigurnije se tamane lovljenjem. Amerikanci u novije doba preporučaju proti rečenim babcim lišće od rusa (Ailanthus), jer da to lišće djeluje otrovno na babke, te ih drži daleko. Kušajte daklen po ružam i pokraj njih metnuti lišća od rusa, ali nuzto lovite i ubijajte babke, kako vam koji dodje do rukuh.

*57. Molim vas gdje se može nabaviti košnica kao što i sprava potrebitih za pčelarenje? Koje su od košnica najbolje?*

*H T. u T. (Bosna).*

Košnica za pčele sustava Dzierzon-Sartorio prodavalo je do nedavno dalmatinsko Namjestništvo uz obaljenu cienu. Jeli ih još prodaje, ne znamo. Košnica Dzierzonova sustava prodaje Barun Rothschütz iz Kamene Gorice (Steinbüchl) u Kranskoj. Ciena im mienja napram veličini i vrsti izmedju fior. 4:50 i 10 fiorina. Danas svak gradi košnice Dzierzon ili Dzierzon-Sartorio. One su pomičnâ saća, te se drži, da su najbolje i najpraktičnije, jer se oko pčela, te satjem i medom može raditi u svako doba i po volji.

*58. Pred dvie godine zasadio sam buhača, koji se je baš bujno razvio. Nego ima tomu dva mjeseca, da sam opazio, da su nekoji busovi počeli velnuti, te su kašnje usahli. Kad sam izkopao i razgledao im žile, opazio sam u istim po 3 do 4 crva poput glista, svaki dug nešto 4 ‰. Koje su vrsti spomenuti crvi? Jesu li oni ili što drugo uzrok što su busovi usahnuli? Ako jesu što da radim?*

*M. B. u F. (Cetina).*

Razni mogu biti uzroci s kojih buhač propadne. Obično biva da propadne s preobilne vlage, usljed djelovanja studeni, ili što se preobilnom cvatnjom iztroši. Najviše busova propadne usljed toga, što im grčice (ličinke od hrušta = *Melolontha vulgaris*) podgrizu žile.— Grčice slabo naliče glistam, premda sudeć po dužini tih crva koje nalazite izpod propalih busova morale bi biti grčice. Grčice su biela tiela, providjene su nogam i tvrdim čeljustim. One žive četiri godine u zemlji i hrane se žilam, dok porastu da se preobrazu u kruštu. — Najsigurnije se tamane na sliedeći način. Na dotičnom polju izmedju buhača izkopa se u proljeće ili ljeti jama; u te jame stavi se po jedan stari koš od 15 do 25 litara sadržine, a pun svježe konjske balege. Kad se koš postavi u jamu, onda se zatrpa zemljom. Nakon malo vremena konjska će balega počet gnjeti i ugrijat će se; sve grčice koje su blizu te jame oćute toplinu i da nešto gnjije pa dodju do koša, odnosno u konjsku balegu. Nakon 3 ili 4 dana nešto oko podne izvade se jedan po jedan svi koši iz zemlje, razspe se gnoj, i pokupe se sve grčice. U takovom jednom košu može se dan na dan 20 do 100 grčica uloviti. Ova se radja nastavi dok se utamane sve grčice. Grčice valja brzo pokupiti, jer se inače opet brzo zakopaju u zemlju. One su izvrstna hrana za kokoši.

### B. Nova pitanja.

*59. Po mladim vrsima od ružica nahodi se mnogo mušica sjajne boje, različite veličine. Molim vas kako se zovu i kako bi ih mogao odstraniti?*

*G. G. u Š. (Dubrovnik).*

*60. Murve moje venu ovo je druga godina. Pomnjivim potraživanjem našao sam na njima puno ovog gada poput stjenicâ, koje vam šaljem u kutiji. Molim vas, koji je ovo gad? Jeli ovo uzrok da murve venu? Kako da iztriebim i izliečim murve od ove nevolje?*

*I. B. a R. (Hrvatska).*

*61. Smetali škropiti loze u cvietu?*

*J. I. u E. (Kotari).*

Ne smeta ni najmanje, dapače se savjetuje škropiti loze, kada su baš u cvatnji, jer se na taj način podpomaže oplodjivanje cvietova na resi.

*62. Opazili smo, da ako raztopinu modre galice ulijemo u raztopinu zagašenog vapna, da se onda ta smjesa ne drži na listu, nego da ju kiša lako izpira? Jeli pomaže ako ju kiša izpere? Mi ovdje radimo tako, da u raztopinu modroga kamena ulijemo raztopinu zagašenog vapna; jeli ovaj postupak dobar? Jeli dobro da ostane raztopine na listu? Bili se smjesi moglo primješati kocelja?*

*J. I. u E. (Kotari).*

Kad se radi po propisu valja u raztopinu modre galice uliti raztopinu zagašenog vapna, baš kako što vi radite, jer se samo na taj način sbije onaj proces, koji je potrebit da se sbije e da modra galica nebude štetna i da se liepi na lišće. Ako kiša izpere raztopinu sa lišća, prije nego li se je ona na lišću posušila, onda valja škropiti na novo, u protivnom slučaju nije potriba škropiti na novo, nego nakom pljuskavice ili trajnih kiša. Uz redovito škropljenje i liepo vrieme, i same stanice lišća upiju nešto raztopine. Svakako je dobro da raztopina ostane na listu, jer kad je ima na listu, ako trusje mildewa bude donešeno na list pa usljed vlage i topline počme klicati, kada na listu ima raztopine ona ista vlaga za klicanje trusja raztopi modroga kamena sa lišća i ubije trusje. Raztopina od modre galice i zagašenog vapna ne trebuje nikakove druge primjese.

*63. I ljetos mi se pojavila hrdja na lišću ruža, unatoč tome da sam liečio sumporom, razsoli i raztopinom modre galice. Molim vas imali koji novi liek proti hrdjanju lišća od ruža?*

*J. I u E. (Kotari).*

*64. Sve su nam šljive (plod) kao nagnjile, i mahom odpadaju; koja je nova ova?*

*J. I. u E. (Kotari).*

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika,,

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Bronić O. M. — Bolnica Šibenska — Čović Plenković M. — Amruš D.r M. — Bešlić K. ž. - Defas Š. — Gospodarska Podružnica iz Bribira.

— Č. g. Bijelić p. S. — Za podpunu podmiru dz konca t. g. 1890, izvolite nam poslati još fior. 5. Da šte nam zdravo.

— Č. g. Radovinac J. k. — A Vi fior. 4 novč. 65.

— Sl. Čitaonica - Praputnjak. Dne 3 ožujka t. g. primili smo doisto fior. 1 novč. 50, i uknjižili smo ih na podmiru predbrojbe do konca god. 1889, kako što smo vam javili u „O. D." broja 6 „G. Poučnika t. g., jer ste lanjske godine bili podmirili samo I.vo polugodište.

— Č. g. Jović V. — Knjižicu „Buhač" poslali smo vam.

— Č. g. Požega P. — Jeste li doisto živi ili mrtvi? Pošta nam povraća dopisnicu i kaže nam da ste umrli!

— Č. g. Petovar S. — Pristroj za ravnanje škropila odposlali smo vam naknadno.

— Č. g. V. J. — Vaš članak o strcaljkam nemožemo priobćiti, premda smo uvjereni, da ona, koja je vami došla do rukah nevalja ništa. Imali bi sasvim drugo mnienje o strcaljkam i o koristi od porabe istih, da vam je do rukuh došla strcaljka Pilter-Boudril, Vermorel ili Noel, koje su sasvim čvrsto gradjene, rade brzo i izvrstno, te se puno štedi i na trudu i na raztopini i na vremenu.

— Č. g. Bačić J. — Lišće, koje ste nam poslali na ogled, bolestno je od nedaće ili luga (Oidium Tuckeri) t. j. od one iste kriptogamične bolesti, koja napada grožđje. Lieči se sumporenjem, za suha i sunčana dana; a sumpori se lišće na isti način, kako se sumpori grožđje.

— Č. g. Lederer L. — Do malo dana biti će te služeni, kako želite.

— Č. g. Ivanković J. — Od dvaju listova, koje ste nam poslali jedan je bolestan od *Erynossi*, a drugi od nedaće ili luga *(Oidium Tuckeri)*, ni na jednom ni na drugom nema tragova mildewa *(Peronospora viticola)*.

— Č. g. Tanović F. — Broj 18 i 19 od lanjske godine poslali smo vam; brojeva od prijašnjih godina nemamo. — Protiva mildewu nema pomoći, ako ga se ne predusretne škropljenjem sa raztopinom modre galice.

— Č. g. Pavlović F. — Sredstvo za čuvanje i liečenje vina poslali smo vam.



U ZADRU 1890. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 13

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakā na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danā, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Srpnja 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Srpnja 1890.

## Sumpor sa modrom galicom

**Protiva mildewu.**

Lani neke taljanske sumporane, da razprodadu što više sumpora, stale preporučati smjesu od 3 do 5 postotaka modre galice u sumporu.

Našle su tko ih je naslonio, te nastaviše taj svoj reklam i ljetos.

Neki se od naših trgovaca zaveli, nakupovali sumpora sa 2 do 5 po sto modre galice, pa stali razprodavati narodu, kao najbolje sredstvo ne samo protiva mildewu, nego i proti nedaći (lugu = Oidium Tuckeri).

Puno se je te smjese prodalo ljetos u Dalmaciji, a najviše u srednjoj Dalmaciji, i po srednjim otocim, gdje žive najnaprednji i najinteligentiji dio našega naroda. – Ljudi su se poveli s jedne strane za tim, da se sa smjesom od sumpora i modre galice brani i od mildewa i od luga, a s druge strane što je sredstvo u prahu puno laglje uporabljati, nego li tekuća sredstva.

U svoje vrieme mi smo bili razložili, kako se rečenom smjesom nemogu postignuti dvi svrhe, jer da ako će sumpor djelovati protiva lugu (Oidium) hoće se da je uporabljen na suho za suha sunčana dana, dočim modra galica može da djeluje protiva mildewu jedino i samo ako je raztopljena u vodi.

Izkustvo je ali, još nešto drugo dokazalo, biva, da usljed primješaja modre galice, koja ima u sebi kristalične vode, sumpor gubi svoju djelatnost, a da modra galica na listu ne raztaplja se u propisanom razmjeru, nego da se taj razmjer mienja napram količi vode i galice, koja se nadje skupa, pa da je raztopina često tako žestoka da progori lišće i grozdje. Već su to mnogi dosad izkušali, a mi smo imali prilike osvjedočiti se, da je na lozi, koja je obilno bila posuta sa sumporom su 5 po sto modre galice, bilo puno luga, (nedaće — oidium), te da je na mnogom listu bilo viditi poparinah od modre galice.

Ovo isto potvrdjuju prvi francuski učenjaci Viala i Millardet, te njemački Mach i Rathay.

Tko hoće da obrani svoje vinograde od mildewa, neostaje mu nego redovito škropljenje sa raztopinom modre galice i to 2 $k/g$ modre galice i 2 $k/g$ zagašenog vapna u 100 litara vode. I to valja napose raztopiti modru galicu, a napose zagašeno vapno, pa raztopinu zagašenog vapna primješati raztopini modroga kamena, sve prociediti i dolieti vodi.

Za nedaću ili lug valja rabiti čisti sumpor u prahu, te sumporiti na suho za sunčana dana. Tko je u takovom položaju da valja da se bori proti lugu i protiva mildewu, taj valja da prije škropi protiva mildewu, pa nakon 2 ili 3 dana, kad se je raztopina modre galice na lišću posušila, onda je red sumporiti loze čistim sumporom protiva lugu.

Ovaj je postupak bolji od obratnog i radi toga, što protiva mildewu valja ranije i odvažnije postupati, nego li protiva lugu, i što čim dulje ostane sumpor na lozi, tim je djelatniji protiva lugu (nedaći).

## Nešto o štetnih livadnih trava.

(*Piše* Nikola Vežić).

Lanjske i preklanjske godine pisao sam u ovom rodoljubivom časopisu o dobrih livadnih travā, a danas želim častne čitatelje „Gospod. Poučnika" upoznat štetnimi travami, nebi li tako one prve čim više sijao i njegovao, a ove zadnje uništavao. Evo me dakle odmah kod tvari.

1. *Kositerka*. (Equisetum palustre).

Kositerka jest trava, koja je vrlo štetna. Mlieko od ove trave dobiveno, vrlo se težko u maslo pretvara, a ono maslo, koje se težkom mukom dobiva, jest gorko.

Čim se dakle ova trava uvuče u koju livadu, mora se što prije preorati a poslje toga kroz dvie godine žito sijati, ter onda istom opet ju u livadu pretvoriti.

2. *Mahovina* (Musci).

Štetna je za blago onda, kad je mnogo u sienu imade. Izkorenuti se može ova vrst štetne trave time, da često preoravamo takovu livadu, pa isto zemljište pomješamo pjeskom, ili da posijemo takovu livadu pepelom od drva i rude, ili čadjom. Ovako ćemo mahovinu sasvim izkoreniti. I vapno djeluje proti mahovini, jer ju izgrize i uništi.

## PODLISTAK.

## O vrienju masta.

(Nastavak vidi broj 12).

Za vrienja, izim alkohola i ugljične kiseline, stvara se još mnogo drugih tvarih Koliko se drugih tvarih stvara nije još točno opredieljeno, ali množina istih zavisi po svoj prilici od gustoće masta i od topline koja vlada za vrienja.

Za vrienja stvara se uvjek nešto kvasinove kiseline, i drugih mastnih kiselinā, te oenantnogaethera ili smrdljiva ulja, koji su spojiva rečenih mastnih kiselina sa alkoholom. Smjesa ovih tvarih daje vinu njegov osobiti izraz, toli što se tiče njegov teka, koli što se tiče njegovog mirisa.

I u najgorem vinu, za vrienja razviju se one tvari, koje označuju njegov tek i miris. Miris vina, nevalja miešati sa onim što se označuje sa rieči *bouquet* (cviet) vina, jer se ovaj razvija za stajanja i zdrienja vina, a ne za vrienja, a zavisi od vrsti grozdja, te se pravom prepisuje ekstrativnim djelovim pojedinih vrstih grozdja. To i je razlog zašto se *bouquetom* odlikuju samo stanovite vrsti vina, dočim svako vino ima svoj miris.

Danas vlada obće osvjedočenje da oenantnieter postaje usljed temeljnih promjena tustila vina ili raznih višjih tustih (mastnih) kiselina. Ovo se obće mnienje osniva na tom što se u mastu, a osobito u taložini nalazi mnogo i mnogo mastnih kiselina. Zna se, da se pod stanovitim uvjetim iz bjelančevitih tvarih stvaraju tuste tvari, a zna se opet da vinske gljivice za svoj razvoj uzimlju puno bjelančevine, koju u tuste tvari pretvaraju; te da ove tuste tvari pretvaraju opet u takove tvari, kojih se nalazi u oenanthnomätheru.

Enantnieter sastoji se od raznih kiselina, i to baš od takozvanih mastnih kiselina, te od složena etera rečenih kiselina.

U enantnometeru bila je dosad opredieljena caprin i capryl kiselina u prostom stanju i spojena sa amylalkoholom, koji može da postane izravno iz sladora.

Točnim iztraživanjem enantnog etera našlo se je u njemu množina tustih kiselina, počam od kvasinove kiseline unapred, pa radi toga nema sumnje da se on stvara usljed temeljne pretvorbe tustila. Mnoge tuste tvari sastoje se od gliceryla i tustih kiselina, koje kad se raztvore stvaraju *glicerin*, nije s toga izključena mogućnost, da se ovim putem, t. j. od tustih tvarih stvara i glicerin, kojeg poslje vrienja nalazimo u vinu.

I od masta od žitarica, te od drugih plodina stvara se vrienjem enantnieter, pa se ima dosti temelja da se za vrienja i pri tom dogadja isti gori navedeni proces.

Zeleni djelovi grozdja, osobito ako grozdje nije dozrelo, ili kada grozdjem prevrije ozubinā ili lišća, onda se u mastu raztopi listno zelenilo, kojeg za vrienja nestane, a napravi se nova tvar, koja priobći vinu posve neugodni tek.

I mastilo ili tanga vina (oenocyanin), koji se nalazi u pljuvam (kožicam) zrnja podvržen je promjenam. Na raztvorbu istog upliva najviše pliesan i druge gljivice, koje pretvaraju oenocyanin u tamno smedju sastavinu. Veći dio ovih promjena sbiva se u zrnju, dok je ono na lozi, ili ako se drži na kupu poslje neg se obere, jer onda djelovanjem pliesna i drugih gljivica počmu gnjiti pljuve ili izpljesnive. Od ovakovog masta dobije se posve crno vino, više sure boje, koja nije trajna, dapače se u doticaj sa zrakom i zdrienjem vina gubi, te se vino dekolorira.

Iz svega što smo naveli, vidi se da sve sučne sastavine masta podvržene su promjenam za vrienja, i da se te promjene ne zbivaju uvjek na isti način, nego da na njih imu upliva u velike toli način vrienja, koliko okolnosti pod kojimi uzsliedi vrienje.

Fizikalne promjene, koje se sbiju u mastu za vrienja takodjer su velike, a zasjecaju u samu narav stvari, te uplivaju ponajviše na boju, tek i miris vina, na njegovu specifičnu težinu.

Mast je usljed sladora, kojeg sadrži, specifično težak i gust, dočim je po vrienju vino posve tekuće i specifično puno laglje.

Izčeznuće sladora, te drugih krutih tvarih. koje se naslaže u taložini, a nadošašće alkohola u vinu, jesu sve promjene, koje znatno odlučuju na specifičnu težinu vina; a ta se promjena tim pipatelnije osieća, čim više alkohola prirašte, koji ima i drugo svojstvo, naime, da kao topivo sredstvo upliva na mnoge druge sastavine.

(*Sliedi).*

Ja sam takovu livadu imao, ter sam morao godine 1876 rabiti gore rečene stvari, pa sam ju tim načinom oslobodio od ovog nesnosnog korova.

3. *Zečji trn* (Ononis spinosa).

Ova je trava vrlo drvenasta, pa uz to suhim livadam vrlo štetna rastlina Koren zečjeg trna prodire ćak do 63 % u zemlju, te je uztrajan, pa svakoga pramaljeća probija iznova. A najviše se razprostire sjemenom. Razproštranjenje ovo jest više puta tako ogromno, da su neke livade tim zečijim trnom sasvim pokrivene. Dakako, ovdje poljodjelcu drugo ne preostaje, već da takovu livadu preore. Suvišnu stabljiku treba u cvietu odsjeći, pa se ovako riešimo ovog neprijatelja na suhu zemljištu bar za godinu dana.

Ovaj se korov ponajviše pojavljuje na suhom zemljištu, pa ako hoćeš, da ga sasvim izkoreniš, pušćaj vodu na takova zemljišta.

4. *Kresta* (Rhinantus crista galli).

Ovo je korov od najgorih, koji se riedko na polju, ali tim češće na livadâ pojavljuje, te sieno sasvim pokvari.

Ovo je biljka dvogodišnja, te se plodi sjemenom. Izkorenit se dade ili da ju ovce popasu, ili da se još mlada pokosi. Izkorenjuje se takodjer ako se dvie godine neprestano pase, s toga je na običnih pašnjacih nit ne ima. — Naprotiv, ne imaš li ovaca, onda je najbolje takovu livadu preorati.

5. *Kačje mlieko* (Euphorbia).

Na livada vrlo škodljiv korov; pošto vrlo duboko pušća svoj koren. Izkorienit se može uztrajnim posjecanjem i dubokim oranjem.

6. *Divlji luk.*

Ova biljka daje maslacu vrlo gorak kus. Istu je vrlo težko uništiti, pošto se sa gomoljem plodi. Mnogi i mnogi gospodari učinili su pokuse, pa su najposlje našli taj uztuk proti istoj, da bi se navozom pjeska na ono zemljište, gdje ista raste, sasvim uništiti dala

7. *Mrazova sestrica* (Colchicum autumnale).

Ovo je vrlo otrovna biljka, na močvarnih livadâ nesnosna travurina. Izkorenit se može čestim podsjecivanjem i oranjem zemljišta. — Istina je, da je ovoj travurini samo sjeme otrovno, ali je sasvim tim i njezino lišće vrlo loše sieno, pa zato ga naša domaća živina nit neće da ždere.

8. *Vodna vlasinjača* (Poa aquatica).

Ova trava raste pokraj odticajućih voda. Kad je suha, ne škodi našem blagu, ali u zelenu je stanju vrlo štetna, pošto živinu nadme, ter zbog toga je vrlo ubitačna, ako ne ima brze pomoći.

9. *Vilina kosa, predenac* (Cuscuta europea).

Ne samo da je ovaj korov ubitačan neko mu sočivu, već je poznat kao škodljiv i kod djetelina i livada.

Najpouzdanije sredstvo proti vilinoj kosi imamo ovo:

Na 15 litarâ vode uzmi 1 kilo *zelene galice* (zelena vitriola; ima ga u dućanih), baci ga u vodu, dobro izmiešaj, da se galica sasvim raztopi, i s tom vodom dobro polij ona mjesta, gdje je vilina kosa obrastla. Za nekoliko sati viditi ćeš samo tanke i strule končiće, koji nikakove snage više nemaju. Ova mjesta prekopaj željeznom lopatom i novim sjemenom zasij. Ova zelenom galicom pomješana voda, ne samo da neće djetelini škoditi, nego će od nje jošte bolje napredovati.

10. *Žabnjak* (Ranunculus acris).

Vrlo škodljiva travurina. Listovi su joj široki i naliče Celeru, dočim su goruji dugi i rtasti. Sok ove biljke jeste tako oštar da životinjam vrlo često smrt prouzroči.

11. *Kadulja ili slavulja* (Salvia pratensis).

Ovu travu blago rado ždere, ali već u početku kod ovaca prouzrokuje lijavicu, a ad toga kod sjajnih ovacâ mogu sliediti hrdjave posljedice. Sieno je od kadulje vrlo hrdjavo; stabljika jest debela, a listovi se vrlo lako dadu satrt kao suhi duvan.

Osim ovih napomenutih štetnih trava ima još mnogo drugih, koje treba da gospodar bar po imenu znade. Evo ih:

Bun ili bunika (Hiosciamus niger); Trubelika ili divlji peršun (Conium maculatum); Smrdac (Stramonium); Konjski mozak ili kopr-njak (Phellandrium agraticum); Šumska krâbilica (Chaerophillum silvestre); Čemerika ili kipavica (Veratrum); Ljulj-vrat ili vrtoglavić (Lolium temulen); Ločika (Lactuca vivirosa); Napršnjak (Digitalis purpurea et lutea); Nevesin (Atropa belladona); Ovčje runo (Anemone); Krenak; Krasuljak (Caltha palustris); Vučja stepa (Heracleum sphondilium); Podbjel ili lepušac (Tussilago farfara); Dvozubka ili konopljuša (Eupathorium Cannabinum); Ždralinjak (Geranium); Kolienac (Lictros flosculi); Sopuh (Aretium lappa); Metvica ili meta (Mentha); Krlj (Sonchus pallustris); Potočnica (Miosotis pallustris); Ivanska ruža (Chrisanthemum); Sitina (Juncus conglomeratus); Brutice (Scirpus palustris); Suručica (Spirea ulmarea); Rogoz (Arundo palustris); Vratić (Tanacetum vulgare); Ušivac (Pedicularis palustris); manji volovod (Orobanche Major).

## Zapirci i mlazi loze.

Zapirci zovu se sve one mladice, koje u ljetno doba protjeraju iz panja ili iz glave, a ne nose ploda, nego sluze za pomladjivanje loze.

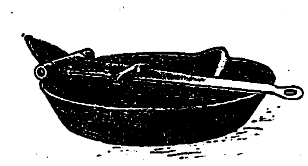
Mlazi su mladice, koje se razvijaju iz pazuha lišća jednogodišnih mladicâ. U pozuhi lišća jednogodišnjih mladica imadu dva oka (pupa). Jedan od tih oka ili pupa protjera ljeti mlaz, dočim drugi ostane spavajuć. i protjera stopro sliedeće godine.

List, koji se nalazi povrh spavajućeg oka, ima svrhu da ga hrani.

Mlaz, koja se iz drugog pupa razvije, dobiva s početka hranu iz bliže stojećeg lista, ali kašnje joj hranu pribavlja njeno vlastito lišće.

Ako se dakle mlaz slabo razvija ili preveć bujno, onda svu hranu, koju joj nemože da pribavi vlastito lišće dobiva ona od bliže stojećeg lista, a to na uštrb spavajućeg pupa.

Ako mi pustimo da se mlaz razvija po volji, onda to sve ide na uštrb spavajućeg pupa (koji je do godine plodonosan), pa on nemože da se dostatno razvija.



Slika 20. *Tava pomičnom ručicom, kada je van porabe.*

Mi valja s toga da mlaz pokratimo, ali poništo posve na kratko, niti da ju sasvim odstranimo, jer u zadnjem slučaju mogli bi lako ozlediti spavajuće oko, a u prvom slučaju, oslabio bi preveć preostali komad mlazi, te bi spavajuće oko moglo protjerati prije vremena.

Iskustvo je dokazalo, da je mlazi najbolje pokratiti na dva lista, jer na taj način nesamo pa se pup jača ali do godine protjera čvrsto i bujno.

Posve odstraniti mlazi nemože se poništo savjetovati. Gdje preveć bujno rastu valja ih za rana pokratiti na 2 ili 3 lista, tim se preprieče štetne posljedice njihovog prebujnog razvoja.

Lišće mlazih ne podpomaže razvoj (tvorbu sladora) u grozdju, ako se mlaz ne nalazi odmah do grozda ili tik grozda.

Mlazi koje su u razvoju odnosno koje rastu, ako su blizu grozda, na uštrb su njegovog razvoja Ne valja s toga zanemariti takove mlazi, ali ih ne valja ni posve odstraniti, a to s razlogâ, koje smo naveli prije.

Da nam mlazi ne budu štetne, odnosno da ne prieče razvoj i zdrienje grozdja valja ih za rana pokratiti na jedan ili na dva lista. **B.**

## Plač loze.

Kad se loza obreže, iz riza curi za neko vrieme sok. Snaga, kojom taj sok curi, i količa soka koja izcuri iz jedne loze zavisi u prvom redu od zemana kada se riže, te od vladajućeg vremena i kolikoće zareza.

Iz kušnja izvedenih zna se, da jedna loza poslje neg je obrezena izgubi najmanje 0·074 litra soka, a najviše 2·692 litre. Dvadeset kušnja je dokazalo, da po rezitbi loza izgubi poprieko 1·004 litre soka. – Jače, snažnije loze izgube 1·1 litra do 2·692 litra soka, ili poprieko 1·77 litra.

Obične loze, koje se goje po vinogradim u sklopu od 1 metra razmaka izgube od 0·352 do 0·919 litra soka ili srednje 0·538 litra soka.

Kemičke kušnje su pak dokazale da se sok od sviju loza malom razlikom sastoji od istih sastavina, dapače da na sastavine soka ne upliva ni vrst loze, ni način gojitbe, ni doba kada je obrezana.

Sok od sviju loza sadrži poprieko 0·1 postotak ustrojnih tvarih, i nešto 0·04 postotka rudnih tvarih Bilo da loza samo jedan dan plač, ili da plače nastavi za više dana, u soku, koji curi iz loza ima skorom uvjek ista kolikoća ustrojnih i rudnih tvarih.

Kolikoća suhih (tvrdih) tvarih soka iznaša poprieko 3·969 grama, od kojih 2·887 grama odpada na ustrojne tvari, a 1·082 na rudne soli.

Važne su takodjer i promjene, kojimi je podvržen sok za plača u svojim kemičkim sastavinam.

Topive tvari soka umanje se od 1·45 grama po litri na 1·28 grama po litri, ova razlika od 1·17 grama pravi razliku od jedne desetine topivih tvarih po litri.

Iste su sastavine soka, dapače, ih sok sadrži u istoj kolikoći, ako se loza obreže na jedanput ili u navratke od 8 danâ.

Profesor Ravica, koji je pravio ove kušnje, riešio je i drugo pitanje, naime, dali plač slabi lozu ili ne, te dali je bolje obrezavati loze kasne jeseni ili rano u proljeće, kada po rezitbi loza nebi izgubila sokova.

On je mnienja, da sokovi, koji izcure iz loze za plača, nedolaze iz žila, nego da su bili nagomilani u matrakam odnosno u panju, i da sokovi, koji izcure plačem predstavljaju najmanji dio istih, koji loza ima u zalihi.

I posve slabe loze, izgube plačem samo maleni dio sokova zalihe, i to uvjek surazmjerno svojoj snazi.

Po tom, slobodno je vinogradaru obrezati kada hoće bez da mu se je zato bojati da štetuje loza.

## Smedje pjege ili poparina lišća od krušaka.

Ovu bolest prouzrokuje jedna tajnocvjetna nametnica, koja se znanstveno zove *Stigmatea Mespili*.

Ova bolest pojavlja se ponajviše na divljakam u sjemenjaku. usljed česa za rana izgube lišće, ne samo ali kadkad i vrh pogine.

Nametnica napada lišće odmah u proljeće, dok se lišće pomali, što se dade razabrati iz karmin crljenjih piknjica, koje se vide u listu, ako se list gleda suprot svjetlu. List sam pak s dvora predočuje se tako, kako da je poškropljen bio kakovom kiselinom.

Vremenom ove piknjice rastu, a u njihovoj sredini vidi se crnih, krastavih, nešto uzdignutih mjesta.

Crljene piknjice rastu svakog dana u broju i veličini, te se sljevaju jedne s drugim, tako da se pod konac cio list prikažuje tamno-smedje boje, te se zdjelasto izvrašti i odpadne.

Uslijed ove bolesti mi opažamo da divljake već koncem srpnja izgube sve svoje lišće izim onih na vrhu.

Lišće, koje poodpada jeste sjemenište trusja, koje se razsije dok se oni krastavi djelovi otvore. Kličica trusja je debela i zavuče se u stanice kožice mladoga lišća, pa se dalje širi.

U kasnije odpalom bolestnom lišću, već u prosincu mjesecu, nalazi se u stanečevini punih vrećica trusja. Ove vrećice pune trusja dozrievaju u svibnju mjesecu.

Iz svake od ovih vrećica izvali osam bezbojnih, oštrojajastih, sa ošitom na dvoje razdieljenih trusovâ, koji su boje tamno-smedje, a klicaju vrlo često još u vrećici.

Težko se je boriti proti ovoj bolesti.

Ako se za rana postupa, onda puno pomaže, ter se na kratko sasjeku oboljele divljake, te se izgori lišće i posjekle djelove. I razsadjivanje divljaka na zemlji u kojoj nisu bile gojene kruške pomaže mnogo, ali najviše pomaže, ako se divljaci navrnu, jer plemenite vrsti krušaka napada bolest puno slabije od divljaka. Nego i da se usmogne navrnuti hoće se da divljake budu prilično debele.

## Ljetna sjetva crljenog luka (kapula).

Veoma je koristno i skodno sijati crljeni luk koncem lipnja ili početkom srpnja.

Kapule od ovakove sjetve ne dorastu dostatno do jeseni, da bi mogle odmah u proljeće

protjerati u sjeme, pa se usljed toga u travnju i svibnju ima velikih glavica.

Glavice ostanu preko zime u zemlji; ovakova se gojitba s toga bolje izplaća nego li gojitba rapadjaka, jer je rapadjak puno skuplji, a odkad se rapadjak zasadi, pa doklen on počme tjerati, glavice koje su iz sjemena prezimile u zemlji dorastu i mogu se već kopati iz zemlje.

Tko hoće da ima ranog crljenog luka valja da sije koncem lipnja ili početkom srpnja, ali ne smje više zasijati. nego li je siguran da će potrošiti u travnju, svibnju i nešto u srpnju mjesecu.

Ovako zeleni crljeni luk najbolje se izplaća, jer ne samo da se troše glavice, ali se trošj i zelina.

I druga je korist od ovakove gojitbe t. j. da zemlja ostane prosta u svibnju ili lipnju, pa se na novo može zasaditi.

Za kapulu odnosno za sjetvu kapule rabe se one lije na kojimi se je gojila koraba, ločika ili rani grašak, jer od ovog povrća ostanu lije prazne u lipnju mjesecu.

Crljeni luk sije se omašno ili u redove, a po sjetvi valja zemlju malo pogaziti, e da se sjeme s ljubi zemljom, a doklen god sjeme ne protjera valja obilno zalievati.

Bolja je redomična sjetva nego li omašna, jer kad se redomično zasije može se jeseni zagrnuti, a to je svakako dobro za laglje prezimljenje glavica. jer kada su bolje zagrnute zemljom teže prozebu.

Ako se je zasijalo omašno onda se savjetuje jeseni nasuti malo zemlje; ako se ta radja nemože učiniti jeseni valja ju svakako učiniti zimi, kada mraz uzdigne glavice, jer bi gole glavice i gole žile posve lako prozeble.

Najbolji gnoj za crljeni luk jeste čadja, koju valja razastrieti kasne jeseni ili zimi.

## O sušenju trešanja.

Trešnje mogu se sušiti na isti način, kako višnje, naime ili na suncu ili u sušnicam za voće pomoću vatre.

Bolje je bez dvojbe sušiti u sušnicam, jer se redovitije posuše, a ostanu sočnije i čistije.

Trešnjam za sušenja valja odstraniti držke ili stapke, pa ih poredati tako, da im otvor od stapka ostane prama gori, jer se na taj način zaprieči, da im sok izcuri.

Nesmje se nikad nagomilati puno voća jedno na drugo, najbolje se postigne svrha, ako je jedan sami red voća.

Sušenje valja započeti nizkom toplinom, jer ako trešnje naglo dodju u toplinu od 80 do 100° C., onda posve lako izpucaju.

Postepeno i tiho sušenje trešanja postigne se na taj način, da se svježe trešnje, postave na najgornji red, gdje je najmanje toplo, pa postepeno kako se suše, onako se prenašaju u niže redove, a kad su se posušile onda baš na najdolnji red, gdje je najtoplije.

Ali za sušenja trešanja nevalja nikad prenagljivati toplinom; 70 do 80° C. jeste najprimjernija toplina, pri kojoj se trešnje najbolje posuše, a sadrže ugodni tek i meke su.

Na mnogim mjestim običavaju izvaditi koštice iz trešanja prije nego li ih posuše; tko ima spravu za vadjenje koštica taj će vrlo dobro učiniti ako bude izvadio koštice pred sušenjem, jer na taj način ne samo, da će mu se trešnje bolje posušiti, ali se trešnje bez koštica više traže u trgovini, jer su prikladne, za svaku porabu, i jer ih je laglje prenašati. Trešnje bez koštica prodavaju se dva puta skuplje od nih sa kosticam.

Sušenje trešanja traje 2 sata vremena, a ako se pred sušenjem provjetre u zraku onda traje još manje. **D. F.**

---

## SVAŠTICE.

**Kukuruz kao hrana za konje.** — Opet se je kukuruk počeo rabiti kao hrana za konje. Daje se konjim smrvljen u krupicu, i ovlažen. Konji koji se hrane kukuruzom izgledaju liepo, dobro ugojeni, ne prouzrokuje im unutarnje vrućine, premda se nemože sravniti sa zobi, jer konji, koji se trajno hrane sa kukuruzom, nemogu da odole napornoj radnji. — Konji koji se hrane kukuruzom pote se za radnje više od onih, koji se hrane zobi, a i trpe mnogo od glista (crvih). Hranjenje kukuruzom preporuča se samo u onom slučaju, kad se konji neimadu rabiti u napornoj radnji, i kad je uvjek do toga, da su obli, i dobro ugojeni.

**Kako da se zakopa gnoj (djubar) u vinogradu?** Kad vinogradari hoće da pognoje vinograd, oni obično izkopaju jamu tik loze, pa saspu gnoj i zatrpaju ga. Ovaj način nije dobar, jer loza razprostrani onda sve svoje žile prama onoj strani gdje je gnoj, pa usljed toga nastane neravnovjesje ne samo u razvoju žila, ali i u uzrastu i razvoju same loze. Bolje je razstrieti gnoj po površini zemlje, pa ga podjednako zakopati, na taj način ne samo, da se zemlja podjednako zagnoji, ali svi djelovi dobivaju surazmjerno jednako hrane i žile se podjednako razvijaju. Na ovaj se način dođuše podpomaže razvoj korova, ali to je opet znak, da je gnoj djelovao. Zagnojen vinograd valja češće prekopavati, jer se na taj način ne samo podupire raztvorba gnoja, ali se gnoj sam sve više drobi i mieša zemljom.

**Pilotine od rožine gnoj za povrće.** Tko hoće da mu povrće bujno uspjeva valja da ga gnoji roženim pilotinam. U tu svrhu razmuti se pilotina u vodi, pa se zalieva povrće. — Puno uspješnije i brže djeluju pilotine, ako se popare vrelom vodom, ili još bolje, ako se ukuhaju u vodi.

**O hlaštrenju trešanja.** Trešnja je jedno od onih stabalâ, koje ne trpi noža na sebi, jer ako se trešnja hlaštri preveć, onda oboli od smolice i toka gumije. Trešnjam valja odstranjivati samo suvišno drvo t. j. ono što se baš mora odstraniti.

**Živice od bieloga trna.** — Poznato je da se živice od bieloga trna, kada ostare proriede blizu zemlje, pa više ne odgovaraju svrsi. To se može popraviti, naime živica može se opet ugustiti, ako se izklaštri nešto do 20 % nad zemljom. Ona protjera iz panja jakih i gustig mladica, koje se pak izpletu po volji.

**Bolesti pluća.** U novije doba Dr. Sommerbrod iz Breslave preporuča sasvim novi način liečenja plućnih bolestih. On je prokušao, da kreozot imade osobita upliva na mikroorganizme (sitna ustrojna bića), koji kao što je poznato prouzrokuju bolest pluća, odnošno sušicu. On s toga preporuča kreozot kao sredstvo, koje pravi neštetnim rečene sitne organizme. Ako



Slika 21. *Tava sa pomičnom ručicom namještenom.*

se dakle sučijavu podade kreozota za liek, onda se njegove stanice u plućim preobraze tako, da im oni štetni mikro organizmi nemogu da nahude. — Prokušano je opet s druge strane, da kreozot ljudskome tielu ne hudi. Jedan čovjek je za puna četiri mjeseca dana uzimao svaki dan ¾ grama kreozota bez da mu je to išta nahudilo. Odslen daklen liečit će se sučijavi kreozotom.

**O gojitbi škočca** (ricinus). Skočac nije kod nas ništa nova, jer se od pamtivieka goji po vrtovim u manjoj mjeri, ipak, bud se u zadnje doba kuša da proširi njegova gojitba na veliko, dobro je da se o istoj nekoja navedu. Škočac nevalja rano sijati, ako je meko vrieme može se sijati zadnjih dana travnja, inače poništo prije prvog svibnja Razsad sadi se na polje koncem svibnja, ili početkom lipnja. Sjeme je najbolje saditi pojedince u malene lonce, jer se na taj način laglje razsadjuje. U loncim metne se prhe, pržinaste, ali gnojne i hranive zemlje, a lonci poslje neg su zasadjeni drže se u zaklonici u poldnevnom položaju, i nastoji se da zemlja ne presuši. Bolje je ovako uzgajati škočac nego li ga odmah sijati na polje, jer kad se odmah zasije na polje, rano odrveni i zaostane u svojem razvoju.

**Proti stjenicam (čimavicam)** preporuča se u novije doba sasvim jednostavno sredstvo, naime kocelj. U tu svrhu u 3 litre vode, kuha se tako dugo 50 grama kocelja, dok se on sasvim raztopi. Ovom raztopinom, a pomoću kista namažu se postelje, i svi oni djelovi, gdje se zameću kimacice. Na ovaj način se samo da se kimavice poubijaju, ali se prieči da se one dalje kote.

---

## Tumačenje slikâ.

**Tava sa pomičnom ručicom**, slika 20 i 21. Tave sa stalnom ručicom zapremaju puno prostora, ne samo, ali nije s njimi lako raditi, osobito ako se puno posudja kuha s jednog puta na vatri. Ovu pomičnu ručicu za tave izumio je Jakov Gerstle iz Portsanda u Aregonu. Kako što se iz naše slike 20 i 21 vidi, ono je posve jednostavno sastavljena, ali istodobno na takov način, da se lako može smjestiti, na koji se hoće kraj tave, a opet se može posve lako odstraniti. Onaj prsten, što se vidi na ručici, služi za pričvršćivanje same ručice, odnosno, da ručica stoji uz tavu, kako da je ukovana. Potanjih obaviestih i ciene ovakovih tava pomičnim ručicam daje Sal. Blumajer iz Beča.

---

# Gospodarske Viesti.

Iz svijuh strana stižu nam viesti, da se je mildew (Peronospora) pojavio. Ali se iz istih razabire, da se mildew nije pojavio ni iz daleka onako žestoko kako lani, te da se je skorom svudi pojavio po onim vinogradim, koji nisu bili poškropljeni raztopinom modre galice i vapna.

* * *

Kažu da se u okolici Obrovačkoj pojavila neka nova bolest na lozi.

* * *

Razni izložitelji nam se tuže, da primaju iz Beča pisama bez podpisa, u kojimi im se kaže, da su tamo njihova vina slabo izložena, i da se kao zastupnik za prodaju njihovih vina predstavlja neka malo dostojna osoba. Mi smo se o stvari razpitali i doznali smo da je sve to zanovetanje, kojeg obično mutikaše. Svi predmeti poslani iz Dalmacije za izložbu povjerani su izložbenom odboru, koji ih je dostojno izložio, a po postojećim zakonim nemože se nitko izticati nečijim zastupnikom, ako zato nije od dotičnika opunovlašten. Da je osoba, koja piše iz Beča, uvjerena da piše istim podpisala bi pisma, a nebi ih bez imena slala.

* * *

Na gospodarsko šumarskoj izložbi u Beču Dalmacija je zastupana su 635 predmeta.

* * *

Uz jubilarnu gospodarsku izložbu u Zagrebu, biti će spojena i lutrija s goditci izloženih predmeta. — U rečenu svrhu izdati će se 20,000 srećaka po 50 novčića svaka. Tiskat će se i izložbeni katalog u 12 do 20 hiljada primjeraka. Dalmacija će biti pozvana, da sudjeluje izložbi, a mi smo uvjereni da će istoj sudjelovati veliki broj proizvoditeljâ.

* * *

Iz Francuske uvedeno je ljetos u Hrvatsku 504,745 komada amerikanskih loza, koje odole filokseri, i to 405,480 komada ključeca i 99,265 komada korenjaka. Veći dio tih loza zasadjeno je u zarazenim predjelim Sriema i Zagorja.

* * *

U Beški u Slavoniji djeca su u jedan samí dan ulovila 5400 leptira glogovnjaka. Koliko bi štete bile naniele njihove gusjenice, može se prosuditi od tud što svaka lepurica s nese najmanje 100 jajasca.

* * *

Hrvatsko-slavonsko šumarstvo društvo u Zagrebu, zastupati će na gospodarskom-šumarskom sastanku u Beču sliedeći strukovnaci: M. Durst šumarski upravitelj; M. Vrbanić šumar. nadzornik, M. Prokić, sum. procjenitelj, M. Radošević, šum. procj., te nadšumari M. Bona, F. Ž. Kesterčanek, L. pl. Kraljević, D. Nanicini, R. Fischbach i F. Kreutz. Na ovom sastanku kako što smo već javili, držat će se i razna predavanja o narodno gospodarstvenim pitanjim. Izmedju ostalih predavati će i Dr. Čech iz Zagreba „O uvedenju umjetnog načina gojitbe ribe u Hrvatskoj" i „O gospodarstvenoj važnosti Slavonije za Austro-ugarsku državu."

* * *

Gospodari gornje Austrije na zadnjem sastanku zaključili su, da će se obratiti na vladu molbom, da pri sklapanju novih trgovačkih ugovora dokine carinu na žitija.

* * *

Za utamanjenje filoksere u Cislajtaniji opredieljeno je za t. g. 1890 fiorina 36,000.

* * *

Taljanska vlada priredjuje u Portici od 15 rujna do 15 listopada natjecanje strojeva za ugušćivanje (koncentriranje masta). Prva nagrada je 2000 franaka i zlatna kolajna, a druga 500 franaka i zlatna kolajna.

* * *

Na cielom svietu, kako što javlja austro-ugarski konsul iz Liverpoola proizvadja se godišnje 6,774,248 komada staklenica. — Najviše staklenica proizvadja godišnje Njemačka i Belgija, naime 4,325,616 komada, a najmanje Francuska, naime 14,440 komada. Austro-ugarska je druga na redu, ona proizvadja godišnje 1,008,000 komada staklenicâ.

* * *

Toli odbor austrijskih ljekarnika, koli ugarsko zdravstveno vieće izjavili su se proti slobodnoj prodaji sacharina. Ti zaključci su u skladu sa zakonom, kojim će se zabraniti slobodna prodaja sacharina.

* * *

Bugarska napravila je 1889 god. 2,911,184 hektolitra vina.

* * *

U Sjedinjenim državam sjeverne Amerike uvedeno je 1888 godine vina u vriednosti od 7,336,198 dolara. Od tog vina bilo je Austro-ugarskog u vriednosti od 76,464 dolara.

* * *

Iz Austro-ugarske izvedeno je 1889 godine 772,327 metričkih centih vina u bačvah, a uvedeno je iste godine 10,519 met. centih vina. U staklenicam izvedeno je 8268 met. centih vina a uvedeno je 3424 met. centa. Cidja ili šire izvedeno je 35,488 metr. centih, a masta i grož́dja 4391 metr. cent.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*57. Molim vas gdje se može nabaviti košnica kao što i sprava potrebitih za pčelarenje? Koje su od košnica najbolje?*

*H. T. u T. (Bosna).*

Suglasno vašem pitanju, od svih košnica najbolje su Dzierzonke. Od djerzonka pak svaka je dobra, jer je u svakoj pokretno saće, a racionalno može se pčelariti samo sa košnicama sa pokretnim saćem. — Ali ipak i izmedju djerzonka može se kazati koja je bolja od koje, koja je praktičnija od koje. Najpraktičnija je i najbolja ona dzjerzonka, koju možeš sam napraviti, ako jole znaš deljkati. Osim ovoga mora ta dzierzonka tako udešena biti da oko nje svaki rad možeš svršiti dok dlan o dlan udariš. Takva je košnica koja se otvara ozgo (kakove ja sam pravim i u svom pčelinjaku držim) i kad se zaklopac odigne imaš pregled nad cielom košnicom, možeš izvaditi kadgod hoćeš i koji god hoćeš okvir, nemoraš sve redom okvire vaditi, kao što se to mora činiti u dzierzonkam uzpravljenim. Dok uzpraljenoj dzierzonki izvadiš nekoliko okvira uznemiriš sve pčele i mnoge usmrtiš i prignječiš, a u položenih tako zvanih amerikanskih košnica, ne moraš vaditi sve okvire, nego koji hoćeš, koji ti se čini da moraš izvaditi. Okviri se u njoj lako vade, te se ni malo ne uznemiruju pčele, što je glavno pri pčelarenju. Ovakove košnjice dobro izradjene i bojadisane prodajem ja po $4\frac{1}{2}$ fior. svaku, a ne bojadisane po 4 fior. svaku. — Kod mene ima na prodaj i knjižica „Pouka o pčelarstvu" za porabu u školi i narodu sa naputkom. Knjižica obuhvaća $5\frac{1}{2}$ tiskanih tabaka, a ciena joj je 25 novčića.

Belovar, 16 lipnja 1890.

**Vaso Doić.** *pučki učitelj.*

*59 Po mladim vrsima od ružica nahodi se mnogo mušica sjajne boje, različite veličine. Molim vaš kako se zovu i kako bi ih mogao odstraniti?*

*G. G. u Š. (Dubrovnik).*

Posipljite prahom od buhača, ili poškropite opetovano put istom raztopinom modre galice, kojom se škrope loze protiva mildewu, il napravite izvarak od odpadaka od duhana, pa poškropite tri ili četiri put onom ukropinom, pa će vam tih mušica nestati. Toli posipanje, koli škropljenje valja opetovati 3 do 4 puta, u navratcim od 2 do 3 dana. — Te mušice zovu se inače côr a znanstveno *aphis rosae.*

*60. Murve moje venu ovo je druga godina. Pomnjivim potraživanjem našao sam na njima puno ovog gada poput stjenicâ, koje vam šaljem u kutiji. Molim vas, koji je ovo gad? Jeli ovo uzrok da murve venu? Kako da iztriebim i izliečim murve od ove nevolje?*

*I. B. a R. (Hrvatska).*

Taj zareznik, koji vam je napao murve jeste medič (*Coccus ficus*). On se pojavlja obično na smokvam i praskvam, ali neštedi zato drugih stabala. Lieči se zimi. Kad jeseni poodpada lišće od murve valja ga sakupiti i izgoriti, a kad okrene studen, valja izklaštriti murve, te odrezane djelove izgoriti, a deblo grane i grančice, koje ostanu na stablu valja namazati gustim vapnenim mliekom. — Da se vapneno mlieko bolje drži kore primješa mu se malo govedje balege, koja se pak naravski u vapnenom mlieku raztopiti. Namazati vapnenim mliekom valja za suha vremena, i kada je izgleda, da će suho vrieme potrajati, jer je svrha da se vapneno mlieko posuši i okori na stablu. Ako ima puno mediča, onda prije neg se namaže vapnenim mliekom savjetuje ostrugati koru ili ju natrati dobro krpom. Na taj način ubije mnogo mediča. Pod vapnom pogine obično vas medič, ipak se savjetuje i sliedeće godine opetovati isti postupak, jer može ostati legla, koje se pak razkoti i opet sve okuži.

*63. I ljetos mi se pojavila hrdja na lišću ruža, unatoč tome da sam liečio sumporom, razsoli i raztopinom modre galice. Molim vas imali koji novi liek proti hrdjanju lišća od ruža?*

*J. I u E. (Kotari).*

Hrdja je nametnica, koja hara u mesu lišća svih vrstih ruža, a pojavlja se ljeti i jeseni. Već u svibnju ili najkašnje u lipnju pojave se prve pjege, koje se sve više šire, te se najzad razpadnu u narančasto crljenu prašinu. Ovo je ljetni oblik ili uredo oblik bolesti. Ova prašina, nije drugo, nego trusje, kojeg pak vjetar raznaša na sve strane Malo kašnje pojave se na mladicam crno smedje pjege, koje se slivaju jedna drugom i prave crljenkastih kupova Ovo je jesenski ili zimski oblik hrdje. Na ovaj način, t. j. zimskim trusjem prezimi hrdja, da se do godine opet pojavi i okuži. Od jesenske hrdje požuti takodjer lišće i poodpada. Kaže se, da je najbolje sredstvo protiva hrdji sumporni cviet. Sumpornim cvietom valja posipati ruže iz jutra za suha sunčana dana, isto kako što se sumpori loze, i sumporenje valja više puta opetovati. Zatim se preporuča, prorahliti zemlju oko ruže i zagnjojiti ju dobro osokom. Pomaže takodjer, ako se u ljetno doba ruže kadkad poškrope dvapostotnom raztopinom zelene galice. Dok se ljeti opazi koji list bolestan valja ga odmah odstraniti i izgoriti, a isto tako i jeseni. valja pokupiti i izgoriti sve okuženo lišće.

*64. Sve su nam šljive (plod) kao nagnjile, i mahom odpadaju; koja je nova ova?*

*J. I. u E. (Kotari).*

To je bolest, koju prouzrokuje gljivica *Exoascus pruni.* Pojavlja se kadšto odmah za cvatnje, a uvjek tim jače i obilnije, čim je vlažnije. Proti ovoj nametnici, koja je razgranjena po svim predjelim gdje se goje šljive, nema još stalna lieka. Kao najsigurnije sredstvo preporuča se sakupljanje napadnutih šljiva, i to dok se opazi, da su oboljele. Na taj način prieči se širenje bolesti, i okuženje drugih šljiva.

### B. Nova pitanja.

*65. Svake godine, kada se iztriebi resa, ostane nam liepo maslina, nego lieti, kada udari suša navrašte se, ter ih dobar dio poodpada, a od onih što ostanu vadi se malo ulja. Molim vas jeli ovome uzrokom neštašica vlage, potrebite za razvoj ploda, ili šta drugo? Bili se moglo ovome zlu doskočiti i kako?*

*I. S. u R. (Dubrovnik).*

*66. Zašto nam se dulje i bolje uzdrži sir, koji je pun šupljinica, od onoga koji ih nema?*

*F. K. u B. (Bosna).*

*67. Imam nešto lanjskog vina, koje pocrni kada u časi stoji nekoliko vremena; molim vas što je tomu uzrok? Ima li način da to vino izliečim.*

*R. A. u S. (Split).*

*68. Gojim dosti ljekarice; molim vas kako se može ista najbrže posušiti u sieno? Može li se na koji drugi način za dugo vremena čuvati tečna i zdrava?*

*T. V. u R. (Hrvatska).*

*69. Imam mnogo miomirisnih ruža; molim vas kako da pravim od istih ružičnu vodu i ulje od ruže?*

*M. T. u Z. (Hrvatska).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Dorotić P. — Glusčević A. — Mazzura N. — Masovčić Dr. A. — Kastavsko Delasko Društvo — Frigan K. — Kurajica K. — Občina Tiesno — Dobrović Braća — Gašparić F. pr. bis. — Gospodarska Podružnica u V. Kopanici — Jakovčić D. — Laginja M. — Markovina I. — Modrošan L. — Rimanić B. — Draganić V. — Hrdalo N — Rojc M. — Žerjavić Dr. J. — Žuvela Šabo F. — Kopač Dr. J. — Lisac F. Ž. — Pučić A. — Zem. Pivnica u Zagrebu — Vidović G. — Kovačić D. P. — Knjižnica Kot. Učit. u Kastvu — Milić A. — Šorš S. — Abdul beg A. — Antić I. — Bulat F. G. — Lukateli L. — C. k. Namjestništvo - Zadar — Nakić A. — Polunko V. — Sporčić J. — Simek I.

*Podmirili su predbrojbu za I. polug. 1890.*

P. n. čč. gg. Bandur M. — Kesić A. — Fabiani J. — Čitaonica u Splitu.

— Č. g. Fabiani J. — Knjižicu „Mane" i „O uporabi" poslali smo vam.

— Č. g. Muškardin A. — I vami „Mane i bolesti vina" i „Duhan".

— Č. g. Dr. A. Heinz — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca listopada t. g. 1890.

— Č. g. Kopač Dr. J. — Popravili smo po želji.

— Č. g. Koprinsky Š. — Da smo vam preporučeni za koliko nam pišete.

— Č. g. Tomac M. — Točno je baš kako vi pišete.

— G. g. Tumpić pl. L. — Primili smo vašu izjavu na znanje, i odredili smo shodna.

— Č. g. Benešić J. — „Mane i bolesti vina" poslali smo vam, a za ostalo čekamo odgovor na našu dopisnicu.

— Č. g. Radičić N. — List vam je išao uvjek u Praznice. Kad nam niste javili, mi nismo mogli znati, da ste promjenili prebivalište.

— Sl Kr. Poštarski Ured - Topolovac — Tko je primao list za gosp. Pojanovića, kad se je on po vašoj tvrdnji davno odselio?

— Č. g. Dukić A. — Poslali smo vam samo strcaljke i spojnu ciev od gume.

— Č. g. Jerinić D. M. — Strcaljka Pilter-Boudril odmah smo dali odposlati vam.

— Č. g. Doić V. — Hvala vam!

— Č. g. Žilić R. — Ako još nije stići će vam, te onda će vam biti svaka jasna.

— Č. g. Heller I. — Poslali smo vam, a za ono drugo, žao nam je, ali vas nemožemo poslužiti.

— Sl. Čitaonica - Belovar — Baš je točno kako se tvrdi u cienjenoj dopisnici t. j. do konca godine 1890.

☛ Ovih dana pozivljemo s reda sve one, koji nam duguju za predbrojbu ili za bilo što drugo na izplatu. Molimo ih istodobno da svoje račune našom upravom urede, jer nam je prieka nužda novca. **Uprava.**

U ZADRU 1890. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 14

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franaka na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Srpnja 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Srpnja 1890.

## O našoj zemljištnoj vjeresiji.

Po pravu nebi se kod nas moglo govoriti o zemljištnoj vjeresiji, jer zemljištne vjeresije u pravom smislu rieči mi nemamo. Istina bog ima nekih, koji daju novaca na zemlje, ali to su ponajviše kamatari i spekulanti, koji imadu skorom vavjek pred očima koju drugu svrhu, a ponajviše tu svrhu, da postanu vlastnici dotičnog zemljišta.

Zemlja je najbolji zalog za zajam, jer zemlja nemože nikad posve propasti, pa s toga se u naprednim državam najlaglje i uz najpovoljnje uvjete dobiva zajam na zemljišta.

U Dolnjoj Austriji, u Českoj i Moravskoj dobiva se novac na zemljišta sa kamatom od 4 po sto uz 35 ili 40 godišnju amortizaciju te se tako sa posve malom godišnjom kamatom izplaća i dobitak i glavnica.

Kod nas se o sličnim povoljnim uvjetim nema pojma; kad se uz zalog zemlje dobije glavnica sa 8 po sto, povrativa napose glavnica a napose kamata, drži se to kao velika blagodat, dapače kao milost sa strane vjerovnika.

Nadalo se je, da će se uredbom zemljištnih knjiga poboljšati naša zemljištna vjeresija, dočim se je dogodilo baš obratno, naša zemljištna vjeresija pala je uredbom zemljištnih knjiga.

Što je uzrok, da naša zemljišta neimadu vjeresije, te da je u zadnje doba naša zemljištna vjeresija pala? Razni su tome uzroci, a glavni su:

1. Što naše zemlje napram vrsti i dobroti odnosno napram kulturi, neimadu svudi jednaku vriednost. Po otocim i nekim primorskim predjelim, gdje se oskudieva težatnom zemljom i gdje je kultura intenzivnija procjenjivaju se zemlje preveć visoko, dočim u zagorskim predjelim mienja ciena zemlji napram mjestnim odnošajim od bezciene na nerazmjerno posve visoke ciene.

2. Što kod nas nema zemljištnih kompleksa, nego su imanja parcelirana i raztrkana.

3. Što se na nijednom imanju ne gospodari stalnom, proučenom i prokušanom gospodarstvenom osnovom.

4. Što nijedan gospodar nije u stanju da izkaze godišnji dohod svojih zemalja za zadnjih deset godina.

5. Što su mnoga zemljišta obterećena kmetstvom ili su kmeti suvlastnici radi melioracija.

6. Što u slučaju dražbe vrlo često nije moguće postignuti ni trećinu procienjene svote.

7. Što su imanja takove naravi, da ako ih vjerovnik preuzme za sebe, nemože da ih dade upravljati po vještaku, a često nemože ni da ih uznajmi.

8. Što nestalnost u poljskom gospodarenju prouzrokuje nestalne i veoma različne dohode.

9. Što su neki predjeli odveć izloženi krupi, te što nema točnih opažanja, koliko put u godini u pojedim predjelim otuče krupa i kojom snagom.

10. Što posve primitivna poljodjelska izobražba ne daje dostatno jamstva za razborito gospodarenje.

11. Što vinorodnim predjelim, koji su najsposobniji vjeresije prieti pogibelj mildewa (Peronospora) i filoksere.

12. Što nisu dovoljno uredjeni prometni odnošaji, niti ima svudi lakih prevoznih puteva.

## Koju važnost ima vapno i sadra u poljodjelstvu?

(*Piše* **Nikola Vežić**).

Vapna nećemo nikad u oranici čišta naći, nego vazda spojena i to ili kao vapnenac ili kao sadra ili kao dvouglično kiselo vapno ili napokon kao dušično kiselo vapno.

Kao uglično kiselo vapno ne koristi bilju ništa, jer je netopivo, ali u uglično vodi postavši dvouglično kiselo vapno raztopivo je i u ovom obliku primaju ga biljke.

Vapno je i s toga važno za poljodjelca, što pospješuje gnijenje ustrojnih tvari. Čipavac (amonijak), koji je gnijenjem organičnih (ustrojnih) tvarih postao uplivom vapna i vlage pretvara se u dušičnu kiselinu, s kojom se vapno sluči i tvori vapnenu solitrovinu, koja svojom gnojnom snagom oranicu puno oplodjuje.

Vapno je važno i s toga, što u zemlji u kojoj ima humozne kiseline, koja je škodljiva

## PODLISTAK.

## O vrienju masta.

(Nastavak vidi broj 13).

U istom razmjeru, u kojemu se usljed vrienja masta pojavlja alkohol, gubi striš svoju topivost, te se usljed toga izlučuje tim više striša, čim se više stvara odnosno pojavlja alkohola. Ovo izlučivanje striša sliedi, takc dugo, dok je mlado vino jedna tekućina zasitjena strišom, u kojoj ostane raztopljeno toliko striša, koliko ga napram žestini i toplini vina može biti raztopljeno.

Od najvećeg upliva na promjenu specifične težine masta, jeste to, što iz njega vrienjem nestane sladora, na čihovo se mjesto pojavi alkohol, koji je specifično mnogo laglji od vode. Promjena je tako velika, da vino premda sadrži izvadivih tvarih, kao striša itd., ipak je usljed alkohola specifično laglje od vode.

Druga fizikalna promjena, koja nastane u mastu usljed vrienja jeste njegova boja.

Mast od bieloga grozdja, usljed nekih tjelesa, koje sadrži, a koji se u doticaj sa zrakom okise, jeste sure boje. Po vrienju ove sure boje nestane, a to usljed toga, što za vrienja ona tjelesa postanu opet bezbojna.

I mast od crnoga grozdja jeste bezbojan. — Modra boja ili oenocyanin koji se nalazi u pljuvam, u posve maloj mjeri je topiv u tekućini, koja sadrži samo kiselina. S toga ako cidje od crnoga grozdja, nakon što se je izti-skalo samo prevrije dobijemo posve bielo vino; jer i ono malo modre boje što je moglo imati cidje, nestane dielom vrienjem, a dielom povuče taložinu sobom na dno.

Modra boja, koja se nalazi u pljuvam (kožicam) zrnja najlaglje je topiva u tekućini koja sadrži kiselina i alkohola; ako ćemo daklen da nam vino bude crno valja da prevrije na dropu, iz kojeg se topi oenocyanina i prelazi u vino.

Vrienjem promjeni se sasvim tek i miris masta.

Sve ovo što smo naveli o vrienju, odnosno o promjenam masta usljed vrienja, bez dvojbe je od velike važnosti, ali je od isto tolike važnosti stajanje mladog vina na taložini.

U svim onim predjelim gdje vinarstvo nije napredno pušta se da mlado vino leži na taložini za više mjesecih, jer da to vinu ni najmanje ne hudi, dapače da može da mu koristi; ovo je mnienje sasvim krivo. Čim dulje leži mlado vino na taložini, tim se više kvari. Stajanjem na taložini mlado vino ne samo da gubi svojeg ugodnog teka i miomirisa, ali prima malo po malo takovih stvarih, koje su po njegovo zdravlje ubitačne.

Taložina koja se za vrienja izluči iz vina, pošto se sastoji većim dielom od vinskih gljivica žive neko vrieme, a onda nakon malo umre, kako svako živuće biće. Izumrle vinske gljivice, usljed naravskog procesa počmu gnjiti i trunuti, kako svako drugo ustrojno tielo. — Gnijenjem razvija se uvjek nezdravih tvarih, koje vino upije, pa je naravski, da to nemože da bude za dobro, nego za štetu samog vina, i zdravlja onih, koji vino imadu da piju.

Taložina obiluje dušičnim tvarim, a iz gnijenja dušičnih tvarih razvija se čipavac i čipavnata spojiva, kao Trimethylamin, Aethylamin, Butylamin, Leucin, Acetamid, Tyrosin itd.

Svih ovih tvarih nema u taložini, dok je ona svježa i živa, a ni u vinu ih nema kad je ono zdravo i odmah otočeno od taložine. Ako se dakle ovih tvarih nadje u vinu, to se odmah može zaključiti da je ono dugo ležalo na taložini, koja je pod vinom pregnjila.

I tustilo, koje sadrži taložina raztvori se za gnjijenja, pa se naprave tuste kiseline, koje predju u vino i priobćemu neugodan i grančav tek. —

Vino, koje sadrži ovakoviv tvarih, ima se smatrati kao ne zdravo, i po zdravlje čovjeka štetno; dapače i rakija koja se izpeče iz ovakovog vina ima neugodni tek i miris. Za da se izčisti ovakova rakija od neugodna teka i mirisa, hoće se puno truda i dangube.

Dok vino prevrije valja ga odmah otočiti i odieliti od taložine, jer u taložini ima i takovih tvarih, koje se počmu raztvarati dok prestane vrienje.

Vino se obično otoči od taložine, dok se izbistri, ali u ovakovom slučaju, nije na dnu bačve taložina baš za sebe odieljena, nego je uvjek nešto pomješana vinom. Valja s toga pomnjom pretakati, ne samo, ali valja i taložinu prociediti, jer se na taj način dobije uvjek još nekoliko litara dobroga vina.

Nakon vrienja ostaje u taložini 3 do 5 postotaka vina, a kašnje sve manje. Taložina se sastoji iz stanica vinskih gljivica, striša, komadića pljuva i koštica. (*Sliedi*).

za bilje, veže ju i neda joj da dalje štetno djeluje i da se dalje razvija.

Vapno popravlja i fizikalna svojstva tla, čineći pretežka lagljimi i toplijimi; ono djeluje na sve gospodarske usvjeve vrlo dobro, osobito onda, kad prije u tlu (zemljištu) nije bilo vapna dovoljno. Takodjer vapno dobro djeluje na livade, zatim na djeteline i napokon na sočivnjače i na duhan.

U pepelu od sočivnica skorom je polovica samog vapna*). S toga se upravo zove ovo bilje vapnenasto i uspjeva dobro na onoj zemlji, gdje ima dosta vapna.

Na livade, koje su obrasle mahovinom vapno djeluje tako, da mahovinu izgriže i uništi.

Vapno ugašeno, kojemu je uzeta ugljičita kiselina mnogo više gnoji od negašenoga. Svojim lužívim jedkim svojstvom razstavlja ono u zemljištu razne živinske i bilinske čestice, te ih čini sposobne da ih bilje može usisati. Svojom snagom, koja sve draži diže ono djelatnost tla, ali ga tim istodobno slabi, te ako mu se ne dodaje stajskoga gnoja, izcrpiti će zemljište do kraja; ono će omršaviti.

Mnogi se gospodari plaše gnojiti vapnom, jer vapno stajski gnoj naglo raztroši. A to je baš i potrebno, da se uzmogne u kraće vrieme od raznih bilina dobiti što veća korist. Razumjeva se da onda gospodar svoje gospodarstvo mora tako urediti, da može vavjek dovoljno nadomješćati gnojnu snagu u zemlji. Podje li mu to za rukom, onda ima doista svake godine velike koristi.

Za oranice upotrebljavaju umni gospodari većinom živo vapno.

U tu svrhu izvaža se vapno na oranice jeseni u veće ili manje hrpe, koje se pokriju zemljom ili pepelom, dok se vapno, povučenom vlagom, u prak ne razpane; s proljeća pak razbaca se, uzore, i jakom drljačom (branom) pojednako raznese.

Isto kao vapno djeluju ruševine od zida, lapor i vapneno blato s puteva.

Koliko treba da se vapni na hektar polja, to je različno.

Potreboća se mienja prama svrsi, zašto se vapnom gnoji i takodjer prama tome kakava je toplina zemlje. Obično se računa 3000 do 6000 $k/g$ vapna za hektar zemlje.

Vapneno gnojivo treba umiereno upotrebljavati, jer vapno zemlji veliku toplinu daje, to jest jako ju grije; s toga je praktičnije gnojiti češće a po malo nego li jedanput a mnogo. Dobro je da se upotrebi na izmienice sa stajskim gnojem.

Jako gnojenje vapnom prije će koristiti ilovastom zemljištu nego li pjeskovitom; posto će na ovom ako se gnoji samim vapnom bilje upravo usahnuti.

Po vapnenju uspjeva osobito svakovrstna ozima, naročito pšenica, raž i repica, a prija i drugim kao repi i zobi itd.

Sadra je sumporno kiselo vapno uz nešto malo vode.

Sadra koristi u onih predjelih, gdje zemlja ne obiluje vapnom; nesmje se s njom gnojiti suha, topla zemlja, u kojoj se nalazi mnogo vapna, jer onda više štetuje nego li koristi.

Sadra ima velikog upliva na gnoj, ona naime preprieči izhlapljivanje čipavca (amonijaka), jer ga ona upija i tvori čipavnati sumporan. —

Sadru upotrebljuju umni gospodari za površno gnojivo krmnih rastlina, najme: za djeteline, trave i sočiva.

Za pomoćno gnojenje, uzimlje se neženu sadru. Prije gnojenja treba sadru dobro razmočiti da postane iz nje sitni prašak. Naibolje doba za posipanje sadre je zima, kad je dosti vlažno, a najboljim uspjehom se sadri, kad je oranica ili livada snjegom pokrivena.

Djetelina se sadri jedanput, u jeseni ili u proljeću i to koncem travnja. Na hektar polja ili livade uzme se 2·5 do 7·0 hektolitara sadre.

Mnogi gospodari u naprednim državam posipavaju sadrom svoje gnojište i to svaku naslagu stajskog gnoja po nešto, što je posve pravo, jer se tim preprieči izhlapljivanje čipavca, kojega sadra upija i s njim se slučuje u čipavnati sumporan.

---

*) Glasoviti lučbar profesor Dr. Wolf pronašao je analizom, da srednja žetva sočiva oduzimlje zemljišta sliedeće sastojine:

| | | |
|---|---|---|
| 20·9 | djela | pepelika (Kaliuma) |
| 1·8 | „ | sodika (Netriuma) |
| 17·3 | „ | kremike (Siliciuma) |
| 62·8 | „ | vapna (Calciuma) |
| 14·4 | „ | fosforne kiseline |
| 0·9 | „ | sumporne kiseline. |

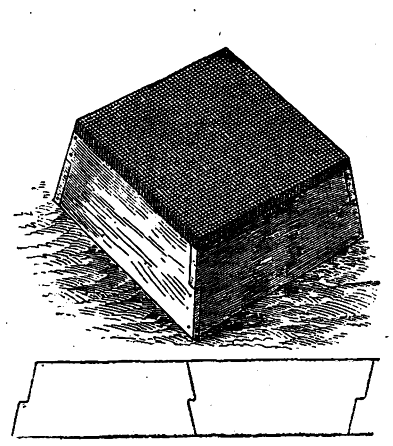
## O čuvanju jaja za leglo

Gojitelje živadi u velike zanima način, kako da čuvaju jaja za leglo, e da ostanu zdrava dok ih se nasedne. Jedni su mnienja, da se jaja za leglo najbolje čuvaju u plievi; a drugi, a tih je veći broj, mnienja su, da se jaja najbolje čuvaju na polica u luknjam navlaš priredjenim. I doisto svi gojitelji peradi naprednih naroda imadu police pune luknja, na kojimi čuvaju jaja za leglo; dočim jaja koja su opredieljena za jelo, čuvaju u plievi, jer da se u plievi najdulje uzdržu zdravi.

U luknjam na policam valja držati jaja uvjek debljim krajem doli, t. j. valja da deblji kraj jajeta dodje u luknju, a tanji da ostane prama gori.

Iskustvo je dokazalo, da ako se jaja drže oštrijim krajem doli, da onda zrak zauzme dosti prostora u jajetu; a usljed toga se kožica odciepi od ljuske (kore), pa jaje nije više sposobno za nasad. Nakom osam dana već se opaža puno veći prostor u jajetu, koje je oštrijim krajem doli držano, nego li u jajetu, koje je širjim krajem doli držano, a jaje oštrim krajem doli držano, nakon 14 dana nije više sposobno za nasad.

Nezna se zašto na jedan način prodire više zraka u jaje, negoli na drugi, ali to je po svoj prilici usljed toga, što je kora na debljoj strani jajeta puno šupljikavija, nego li na oštroj strani. — Što se stalno znade jeste to, da čim više



**Slika 22** *Sprava za obranu bilja.*

prodire zraka u jaje, da se tim ono prije izkvari, i izgubi sposobnost za nasad, a da u jaje, koje stoji širjim krajem gori prodire više zraka, i da u takovom položaju puno prije izgubi sposobnost za nasad. Jaje čuvano na policam uštrim krajem prama gori, sposobno je za nasad i nakon mjesec dana, dočim se u protivnom slučaju izkvari nakon 14 dana.

## O ljetnom klaštrenju čučavog (patuljastog) voća.

Mnogi preporučaju ljetno klaštrenje patuljastog voća, i to u svibnju ili lipnju mjesecu. Takova se radja može izvesti samo ondje gdje se goji malo patuljastog voća, ali gdje ga se puno goji, to nije moguće.

Laglje je i bolje klaštriti patuljasto voće od početka do konca kolovoza, ali i tad nije klaštriti sve mladice, nego samo nuzgredne, a ostave se pri tom uvjek one mladice, koje su potrebite radi oblika dotičnoga stabla. Glavne se mladice klaštre na 2 ili 3 oka, a nuzgredne odstrane se sasvim.

Pri izvršivanju ove radje, koju se može obavljati rukom jednostavljim lomljenjem, ali koju je bolje obavljati nožicama, valja paziti da se odstranjivaju samo postrani ljetorasti, t. j. nuzgredne mladice koje su se razvile i protjerale onog istog proljeća.

Ovom radjom ne samo da se uzdrži i čuva oblik stabla, ali se podupire rodovitost, jer izklaštrena mladica zaraste, a protjera plodonosna mladica.

Budućeg proljeća, neostaje drugo, nego pokratiti vrhove glavnih mladića.

Ovim postupanjem, ne samo da se podupre rodovitost, te stablo budućeg prolieća puno više radja, ali se suzbije bujno tjeranje u proljeće, koje je uvjek na štetu ploda i oblika dotičnog stabla.

Patuljasta stabla, mnogi neće ni da klaštre u proljeće, jer su izkušali, da ako ga i malo klaštre, da onda po gotovo ništa ne radja, ako što učine, biva samo da proriede gusto stojeće mladice i one mladice, koje se križaju i dodiraju.

**E. S.**

## Jedan nametnik mladih golubova.

Toliki se tuže, da im mladi golubovi posve lako poskapaju, te da ih velikom mukom uzgajaju, a ne znadu naći razloga tom hrdjavom uspjehu.

Čistoća u gniezdu odnosno u golubinjaku od velikog je upliva na dobar uspjeh mladih golubova, a osobito je važno da nema tekutih. Nego mnogo puta uz svu čistoću i pomnju golubovi ne uspjevaju, a onda je tražit drugi razlog. Mnogi su opazili, da je crv jedan koji tamani mlade golubove, pa se je pomnjivim iztraživanjem doznalo, da je taj crv ličinka slaninara *(Dermestes lardarius)* t. j. ličinka od onog kukca, koje žive u slanini.

Ličinka od slaninara može na razne načine doprieti do golubinjaka, ona se ugnjezdi na prsi mladih golubova pa razgrizava sve više dok im dopre do glave, te im glavu probije ili razjede, usljed česa golubovi poginu.

Slaninar je dugoljasto jajalika oblika, nešto tri crte dug, a dvi crte širok. Gornja tvrda krila su na prednoj polovici pepelasto runjava, a na svakoj strani imadu tri crne točke.

Ako ga se dotakne suztegne noge i ticala na tielo, pa se pričini, kao da je mrtav. Koncem travnja nese ženka jaja na prodimljeno ili prokadjeno meso, na kože, na masti, dapače i na koricam knjiga, koje su u koži vezane. — Ličinka je skorom dvaput veća od kukca; na ledjim je smedje boje a obrašćena sa dugoljastim smedjim dlakam, koje na stražnjem dielu tiela, gdje imadu dvie kvake, svršavaju poput kista. Dolnji dio tiela je biel. Trči brzo, dapače i skače, a ako je tko dotakne onda se uvije kao klupko i pričini se, kako da je mrtva. Koncem srpnja ili u kolovozu obahuri se, pa se preobrazi.

Čistoća i zračenje su najbolje sredstvo protiva ličinki slaninara, ali kad se jače pojavi biti će dobro temeljito izčistiti golubinjake, te ubijati ličinke ili prahom od buhača ili kadjenjem. —

## Slatki sirak (Sorgum Saccharatum).

Slatki sirak je bilina južnog podneblja može s toga da se goji samo u južnim predjelim, premda uspjeva i u studenijim predjelim, samo ako nije odveć vlažno, jer suša i toplina prija najbolje sirku i pod takovim uvjetim najbolje dozrieva.

Sirak goji se na isti način kako kukuruz. Još jeseni razore se duboko zemlja za sirak, pa se na proljeće prebrana, dok se zemlja prosuši. Polovicom travnja izore se opet zemlja ali lako, pa se početkom svibnja, odnosno u prvoj polovici svibja zasije. Sije se u redove, ali nešto plitkije od kukuruza.

Po sjetvi provalja se zemlja, ali lako, i to samo onda, kada se nije bojati velike kiše.

Dobar usphej sirka zavisi od dobre njege i od pomnjivog obradjivanja, isto kako što kod kukuruza.

Sirak valja okopavati i zagrćati, osobito mu zagrćanje prija, pa ga valja barem dva puta zagrnuti.

Sirak može se i zelen komiti, samo što ga u tom slučaju valja gušće sijati, i što kositbom valja pričekati do cvatnje; jer u to doba ima sirak najviše hranivosti u sebi, te je osobito prikladna hrana za krave muzare.

Sirak, toli dok je mlad i zelen, koli kad je postarikav vrlo rado jedu toli goveda, koli konji i ovce.

Sirak uspjeva u svakoj zemlji, ali najbolje uspjeva u dubokoj težkoj lapornjači, ili drugoj zemlji, koja sadrži dosti vapna. I na tresetistim uspjeva dobro, ali se hoće da je tresetistu primjesano nešto lapora.

## SVAŠTICE.

**Vriednost osoke.** Profesur Heiden je proračunao, da svaki litar osoke iz govedje staje vriedi skorom 1 novčić. Pošto jedna krava, koja teži 500 $k/g$ daje u godinu dana 30 do 35 metričkih centih osoke, to je osoka, koja se od prilike po gornjem računu vriedna 20 do 22 fiorina. Doisto liepa svota. Nego je isti profesor dalje pronašao, da ako osoka stoji samo šest nedjelja dana sakupljena u jami, da onda ona izgubi do 70 postotaka hranivih sastavina

za bilje. Gospodar valja s toga da nastoji, da osoku, kako ju dobiva spaja sa krutim djelovim gnoja n. p. slamom, lišćem, tresetom, koju upijaju osoku i vežu njene hranive djelove.

**Drvena vuna za kokoši.** U novije doba ima strojeva, koji drvo blanjaju tako tanko, da su blanjotine posve nalične vuni, te se mogu rabiti za razne svrhe, ali osobito za zamotanje staklenog i zemljanog posudja, koje se ima na dugi put slati. Izim što za rečenu svrhu, rabi se drvena vuna za razne druge svrhe, a vrlo dobrim uspjehom za kokoši. Poznato je da kokoši, tim ranije i obilnije nesu, čim toplije prezime. Svak nije u stanju prirediti zimi za kokoši topao kokošinjak, ali im može zato znatno povećati toplinu u kokošinjaku, ako po dno istog razastre za pedalj debljine vune od drva. Vuna ed drva je loš vodić topline, te čuva toplinu kokošinjaka, upija vlagu, a ne gnjije brzo, dočim kada pregnjije daje izvrstan gnoj.

**Jaja čuvaju se svježa** dugo vremena na sliedeći način. Metne se na vatru vode, pa se grije dok se počmu sitni žmuljci dizati sa dna; u ovom času voda je topla 60° do 70° Celsiusa. Metne se 10 do 12 jaja u mrežu, priveže se ista, pa se uroni u rečenu vodu i odmah se izvadi. Jaja u doticaj sa toplom vodom ugriju se naglo, a uslјed toga zatvore se puči na kori sasvim, pa zrak nemože više da prodre da bjelanca i žutanca, te nemože da upliva na njihovu promjenu. Uslјed toga ostanu jaja za puno vremena posve svježa.

**Cement, koji odoli toplini.** Kad se ima pokraj vatre rabiti cement valja ga prirediti tako da odoli vrućini, a to baš nije stvar laka. Izkusni ljudi tvrde, da se cement, koji odoli vatri priredjuje ako se izmješa skupa 10 djelova vapna, 5 djelova pregnjilih željeznih pilotina, 2 diela kvasine (octa), i 3 diela vode. — Ova smjesa uporablja se, kao obični cement.

**Da kolci budu trajni.** Drveni kolci posve lako gnjiju, osobito u onom dielu, koji stoji u zemlji. Da kolci budu trajni valja s njima postupati kako sljedi. Kad se posuše, onaj dio, koji ide u zemlju, uroni se u vapnenoj vodi, te se u istoj drže više dana. Kad su se dobro namočili i napojili vapnene vode, onda se izvade i posuše se, pa se onda mažu razblaženom sumporovom kiselinom. Sumporova kiselina prodre u drvo, spoji se sa vapnom, pa drvo postane tvrdo kao kamen i odoli vlagi u velike.

**Proti proždrljivosti svinja.** Poznato je da se kod svinja pojavi kadšto proždrljivost u takovoj mjeri, da ih nemoš nasititi. Neki praktični gospodari rabe u takovom slučaju vrlo dobrim uspjehom sodu. U tu svrhu uzmu oni 2 $k/g$ zobi i 36 grama sode, pa dolijn 4 litre vode. Kad se zob namoči, onda od ove zobi daju svakog jutra pojedinoj glavi $^3/_4$ litre. Na taj način u nekoliko dana prestane proždrljivost.

## Tumačenje slikâ.

**Sprava za obranu bilja,** slika 22. — Ovu spravu, koja služi za obranu bilja od kasnih mrazova, donio je prvi list *Garden an Forest*. Spravu ovu može svak sam sagraditi, jer je glavno da napravi okvir u obliku sanduka. — Okvir se pravi od tankih dasaka, koje se izrežu na način kako što se na našoj slici vidi, naime tako, da kad se sva četiri komada, od kojih se ima napraviti sanduk slože, on bude na gornjih strani nešto užji, nego li na dolnjoj. Pojedini se djelovi strana sanduka pričvrste medjusobom čavlim, te su za svaki ugao dostatna samo četiri čavla. Sanduk se pokrije ili mrežom od tanke željezne žice ili od tanke i riedke tkanine. Ovakovom spravom brane se biljke od štetnog djelovanja slane i mraza, a zraka i svjetla, koji su za njihov razvoj neobhodno potrebiti dobiva dostatno. Sprava je laka, pa se sasvim lako može prenašati, a kada nije uporabiva u svrhu za koju je gradjena, naime da brani od slane i mrazova, onda se vrlo dobrim uspjehom može uporabljati protiva zareznicim, jer im prieči slobodan prisrup do bilja. I u drugu svrhu rabe vrtlari ovu spravu. Poznato je, da se krastavci, dinje itd. bolje razvijaju, te obilnije i većim i sočnijim plodom radjaju, čim im struk za dulje vremena ostane sočan. Kad je struk izložen suncu brzo odrveni, dočim ako se pokrije ovom spravom, koju se nešto podigne, da se vrieži mogu stirati, gdje ih je volja, onda struk ostane sočan, pa radja obilnije, većim i sočnijim plodom; jer čim je struk sočniji tim vadi više hrane iz zemlje i šalje ju kroz vrieži u plod, a kad struk odrveni onda biva tim manje djelatan, čim je tvrdji t. j. čim više odrveni.

## Gospodarske Viesti.

Sa svijn strana stižu nam povoljne viesti o stanju vinograda; mjestimice ima doduše nešto nedaće (luga = oidium), i po štogod mildewa (Peronospora), ali je svega toga malo, a vinogradari se svudi odvažno bore, ili škropljenjem ili sumporenjem. Uztraje li ovako, doći će grožđje do ruku zdravo i čisto kao zlato. Zlatin se je na nekim mjestim jače pojavio, ali su oboljele samo pojedine loze, i nije bolest od ozbiljnih posliedica.

* * *

Iz srednjih otoka, a osobito iz Visa tuže nam se, da nema kiše. Na Visu su presušili bunari, pa moraju prenašati vodu iz Kaštela i iz Splita

* * *

Na 10 i 11 t. m. pokrajinsko Poljodjelsko Vieće držalo je sjednicu, i razpravljalo je razna važna pitanja, kao n. p. o zajmovim, o proširenju gojitbe duhana, o novim načinim sušenja grožja i smokava, o proširenju gojitbe žukve itd. te uz druge preporuke vladi, da pri sklopanju novog ugovora sa Francuskom nastoji dobiti polakšica za uvoz naših vina.

* * *

U Šibeniku protjerao je bujnu mladicu jedan vrbov suk, koji je od stran četiri godine posječen a odavna se na njemu sieče meso u mesarnici g. Borčila. Doista čudnovat pojav!

* * *

Austro-ugarska banka u Splitu, eskomptirala je 1889 godine 1,452,651 fiorin mjenica, dala je na zajam uz zalog fior. 256,420, doznačila je fior. 337,211, a imala je od radnje fior. 6198 novč. $56^1/_2$ dobitka. Doista liepa radnja, i očit dokaz o prometu i trgovini Splita i bližnih otoka Brača, Hvara i Visa.

* * *

Kr. Gospodarsko i šumarsko učilište, taj zavod koji svakog dana napreduje, tako da danas stoji uzpored sa najnaprednijim sličnim zavodima u Evropi, školske godine 1889-90 pohadjalo je 153 učenika. Na višji odjel bilo je 90 učenika, od kojih je 71 učio šumarstvo, a 19 gospodarstvo. Na Ratarnici bilo je 63 učenika. Doisto liep broj!

* * *

Bečka „Wein-Zeitung" piše: „Što se dalmatinskih vina tiče, pronašla je porota Bečke gospodarske izložbe, da je Dalmacija od svih austrijskih provincija najviše napredovala u vinarstvu. Ako promislimo, da je vještina u priredjivanju vina i u pivnićarstu još prije četvrtstoljeća bila u Dalmaciji na najnižem stepenu, moramo se čuditi velikoj množini dobrih i većim dielom izvrstnih vina, koje Dalmacija sada proizvadja. Izložena je iz te pokrajine velika množina crnog vina, i to od najobičnijeg do najfinijeg stalnog vina. Osobito je presenećenje probudila množina vrlo finih desertnih vina, a množina izloženog dobrog bielog stalnog vina svjedoči, da bi Dalmacija mogla toga mnogo proizvesti."

* * *

Po svem svietu, uz svu vlagu i toplinu i uz svu lanjsku zarazu mildew se je posve slabo pojavio. „Progrès" to pripisuje toli lanjskom, koli ljetošnjem sveobćem škropljenju, kojim se je utamanilo mnogo trusje, pak izrazuje nadu, da ako se nastavi obće škropljenje, da će peronospore posve nestati.

* * *

Članovi slavonskog gospodarskog družtva u Osieku posjetit će gospodarsku izložbu u Beču, baš onih dana kad se bude držao narodno gospodarski kongres, a to u svrhu, e da neki članovi budu mogli prisustvovati kongresu.

* * *

Srpska vlada opredielila je 16,000 dinara (franaka) za nabavu priplodne stoke; i to: za goveda algajske i berske pasmine, za ovce rambouillet i frizlandske, te za svinje berkšir ingleške pasmine. Za nabavu te priplodne stoke poslala je u Austro-ugarsku gosp. Kandića

* * *

Za svilene kožurke (čahure), koje su na četarnaest stacija uzgojili ljetos u Hrvatskoj i Slavoniji utjeralo se je 160, 732 fiorina.

* * *

U istočnoj Pruskoj urodili su ljetos krompiri, tako da i jedva jedvice mogu prodati po 60 pfeniga (36 novčića) svaku 100 $k/g$.

* * *

Proračunano je da je godine 1889 na cielom svietu proizvedeno 690,000,000 $k/g$ vune. — Zadnjih deset godina prirasao je proizvod vune za 200 miljuna $k/g$.

* * *

U Českoj radi se oko osnovanja pokušališta za mlieko i mliekarske proizvode (maslac, maslo i sir).

* * *

Godine 1888-9 uvedeno je iz Austro-ugarske u Sjedinjenim državam sjeverne Amerike, vina u kriednosti od fior. 104,382 dolara.

* * *

Skorom četvrti dio svega vina što se uvadja u Njemačku spada na Italiju, tako je god. 1889 uvedeno 120,664 hektolitra vina.

* * *

I ljetos prieti amerikanskim vinogradim kukac ruže (*Maczodactylus subspinosus*), koji je lani bio baš poharao vinograde.

* * *

Sve kušnje dosad izvedene proti zareznikn *Diaspis pentagona*, koji uništuje murve (dudove, ostale su bezuspješne. — Zareznik odoli svakom otrovu.

* * *

Iz Ugarske uvedeno je u Švajcarsku 1889 godine 190,000 hektolitara vina, dakle puno manje nego li prijašnjih godina. Ovaj manjak ima se prepisati u prvom redu carinarskom ratu izmedju Italije i Francuske, uslјed česa su mnoga taljanska vina prodana u Švajcarskoj, onda tome, što se je mnogo dalmatinskog vina izvelo ravno u Švajcarsku.

* * *

Iz Malage u Španjolskoj izvedeno je 1888 godine 80,751 hektolitar vina, 5072 metrička centa friškog grožđja i 53,352 met. centa suhavâ. —

* * *

Svilci su kod nas ljetos puno bolje izpali nego li se je s početka mislilo. Nije se za uzgoja pojavila nikakova bolest, a zapreli (obahurili) su svi redovito.

* * *

Tuže nam se, da se je na šljivam pojavila ljetos neka bolest, bit će po svoj prilici posljedica nametnica *Exoascus pruni*, koja ima svojstvo, da posuši i izkrivi šljive (plod).

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*65. Svake godine, kada se iztriebi resa, ostane nam liepo maslina, nego lieti, kada udari suša navrašte se, ter ih dobar dio poodpada, a od onih što ostanu vadi se malo ulja. Molim vas jeli ovome uzrokom neštašica vlage, potrebite za razvoj ploda, ili šta drugo? Bili se moglo ovome zlu doskočiti i kako?*

*I. S. u R. (Dubrovnik).*

Što masline poodpadaju ili ako ostanu daju malo ulja, može biti uzrokom suša, a i nestašica hrane. Za razvoj ploda hoće se primjerna količina vlage i hrane. Ako se masline nikad ne gnoje, i ako se zemlja oko njih slabo okopava, onda ne samo da zemlja sve više siromasi na hranive i humozne sastavine, ali se kvare i mjenjaju fizična svojstva. Kad se zemlja redje obradjiva biva tvrdja, te upija i propušta manje vlage, a opet čim sadrži manje crničnih djelova, tim je manje sposobna da veže vlagu. Tome zlu može se doskočiti redovitim prekopavanjem zemlje u maslinjaku i gnojenjem. — Osobito dobar gnoj za masline jesu ljudske izmetine. One se najuspješnije uporavljaju u zimsko doba. U tu svrhu razgrne se zemlja oko panja pa se polije 4 ili 6 vidrica ljudskih izmetina, onda se zemlja opet zagrne. Ljudskim izmetinam gnoji se vrlo dobrim uspjehom i u ljetno doba, samo što se u ljetno doba rabe svježe ljudske izmetine, i to pomješane čvrste i tekuće. U tu svrhu izkopaju se metar do metar i pol daleko od panja, četiri jame, tako da su jedna napram drugoj na križ položene. U

svaku jamu ulije se jedna ili dvi vidrice izmetina, pa se zatrpaju zemljom, koja se je iz jame izkopala. Na ovaj način ne samo da se pruža maslini dosti hrane, ali joj se pruža i vlage, pa se plod redovito razvije i dozrije.

*66. Zašto nam se dulje i bolje uzdrži sir, koji je pun šupljinica, od onoga koji ih nema?*
*F. K. u B. (Bosna).*

Svaki mladi sir, ako će da se dugo uzdrži, izim što valja da bude dobro baratan valja da redovito prevrije. Kad je sir pun sitnih šupljinica, i kad su te šupljinice po svoj unutarnjosti sira podjednako razdieljene, to je onda znak da je sir redovito prevrio. Kad u siru nema šupljinica, ili su nejednako razdieljene, ili ih ima samo u sredini, a ne i na krajevim, to je onda znak, da sir nije redovito prevrijo, i da je preveć bio pritisnut.

*67. Imam nešto lanjskog vina, koje pocrni kada u časi stoji nekoliko vremena; molim vas što je tomu uzrok? Ima li način da to vino izliečim.*
*R. A. u S. (Split).*

To što vam vino pocrni, to je mana vina, koja se dade izliečiti. Tu manu dobije vino ili usljed toga, što sadrži odviš željeznog kisca, koji se u doticaj sa zrakom pretvori u željezni kis, pa sa treslovinom vina, daje crnilo; ili usljed toga što je vino odkiselilo t. j. što mu je primješanjem vapna oduzeto kiselina; ili kad se vinu doda treslovine (tanina). Biva ponajviše, da vino pocrni usljed željeznog kisa, koji potiče od čavala, kojim su pričvršćena vrata ili priečke na dnu. Kad se osumpori bačva, sumporita kiselina od sumpora spoji se sa željezom u sumporno željezo i sumporno kiseli željezni kisac; a ovaj (t. j. sumporno kiseli željezni kisac) ostaje raztopljen u vinu, pa kad dodje u doticaj sa zrakom onda se spoji sa treslovinom u crnu boju. Ako se vinu doda treslovine, ili ako se ulije u novu bačvu, koja nije bila dobro izlužena, onda vino posve lako pocrni, jer dobije više treslovine. — Ovu manu izgubi vino stajanjem, ali pri tom trpi i njegova boja. Lieči se, ako se izčisti hladetinom ili bjelancem od jajeta. —Vino, koje sadrži malo kiselinâ, ili je izgubilo svojih kiselina, a ima manu da pocrni, lieči se, ako mu se pridoda 1 do 2 po hiljadi vinske kiseline.

*68. Gojim dosti ljekarice; molim vas kako se može ista najbrže posušiti u sieno? Može li se na koji drugi način za dugo vremena čuvati tečna i zdrava?*
*T. V. u R. (Hrvatska).*

Ljekarica se najbrže suši u sieno na suncu i zraku, ako se ovjesi na ostroge i stalke. Čim je više promahe, odnosao čim je veći vjetar i toplije sunce, tim se bolje i brže posuši. Kako znate ljekaricu valja brzo posušiti, jer se inače upali, a nesmje se premetati i prebacivati, kapoda mnogo lišća, pa izgubi mnogo svoje hranive vriednosti, jer ostanu same stabaljke koje nisu ni iz daleka kranive, koliko lišće. Od ljekarice može se praviti crno sieno i kiselo sieno, ali se to čini samo onda, kada kišno vrieme ne dopušta redovito posušiti ljekaricu. — Crno sieno pravi se tako, da se ljekarica stavi i drži na stog, dok se upali, t. j. dok se ugrije do takove mjere, doklen se digne toplina toliko, da se jedvice može ruka držati; onda se razgrne i posuši. Kiselo sielo od ljekarice, pravi se na isti način, kako kiselo sieno od trava. U jami izkopanoj u nepropustnoj zemlji metne se stopro pokosena djetelina, naslaga se u slojeve, od kojih se svaki posoli i dobro pritisne. Kad se je na taj način napunila jama, onda se pokrije najpre slamom, pa zemljom, da vlaga ne prodire do ljekarice. Kad se počme vaditi iz jame kiselo sieno, valja sve s reda potrošiti.

*69. Imam mnogo miomirisnih ruža; molim vas kako da pravim od istih ružičnu vodu i ulje od ruže?*
*M. T. u Z. (Hrvatska).*

Ružična vada pravi se ili digestijom ili distilacijom. Ako se u distilatonoj vodi metne latica od mirisne ruže, pa drži neko vrieme, onda voda poprimi miris. Kad se kašnje odstrane latice i voda prociedi, onda ona miriši po ružam. Voda kojoj se primjesa 5 do 15 po sto alkohola prima puno laglje nase miris od ruže, od čiste vode. Ovaj se način pravljenja ružične vode zove digestijom. Distilacijom pravi se puno finija ružična voda, ali se zato hoće osobiti kotlovi, i to ili takovi kotlovi, kod kojih imade osobiti pristroj u koji se stavljaju odmah nad vodom latice od ruža, ili takovi kotli, koji imadu pristroj za latice izmedju klobuka i pritora, pa vodene pare mjesto da prolaze ravno u pritor prolaze kroz latice i nose sobom miomiris. Ulje dobiva se takodjer distilacijom, a latice dolaze u pristroj nad vodom; nego na kraju pritora, gdje otiče prekapljena voda (odnosno ružična voda) postavi se drugi pristroj za sakupljanje ulja. — Taj pristroj za sakupljanje ulja od ruže jeste isti, kako što pristroj za sakupljanje vinskoj ulja ili za sakupljanje ulja od zimrada (ruzmarina).

### B. Nova pitanja.

*70. Molim vas, koji je uzrok, da moj kukuruz crv jede? Tlo je dobro, a sijao sam cinkvantin. Moji susjedi nisu priorali jeseni, kako ja, a sijali su obični kukuruz, pak im je liep. Naši seljaci vele, da ne valja za kukuruz priorati; zašto se na drugim mjestim prioravu za kukuruz, a ne pojavljaju se crvi?*
*G. L. u V. K. (Slavonija).*

*71. U mojemu vinogradu imam zasadjenih breskva, koje su prilično rodile, ali na vrku nekih ogranakâ lišće im skovrčeno i u grudama sraščeno. Toga dosad nije bilo. Jeli to kakova bolest? Imali posljedica za buduće?*
*I. N. u K. (Hrvatska).*

*72. Kokoši mi počele jako ginuti. Dva tri dana poboljevaju, neće ni da jedu ni da piju, pa poskapaju. Molim vas, kakova je to bolest? Može li se liečiti i čime?*
*M. L. u Z (Hrvatska).*

*73. Jeli modra galica ima kakovog upliva na lišće i na plod loze i voćnih stabala?*
*A. S. u P. (Split).*

*74. Imali koji maz ili drugo kakovo sredstvo, kojim bi se mogle omazati bačve s dvora, da ne hvataju plisan? Sredstvo imalo bi biti takovo, koje nehudi vinu i koje ne zaudara?*
*S. B. u B. (Slavonija).*

*75. U kolovozu namjeravam škropiti po treći put vinograd protiva mildewu, imam li rabiti raztopinu od 2% modroga kamena, i 2% vapna na hektolitar vode ili manje? Ako se u kolovozu ili rujnu jede dotično groždje, imali se prije oprati u čistoj vodi, da se čovjek ne otruje? Ako od zadnjeg škropljenja do trganja nebi kisilo, što valja raditi grožđjem, prije neg li se izmasti?*
*A. p. B. u P. (Pag).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika,,

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Benigar A. — Cega Dr. J. — Čitaonica Narodna - Zadar — Filipić B. — Fedilpašić beg M. — Gabrić I. — Gabrić J. — Gržinić A. — Hrska D. — Hrv. Obrt. Zadruga u Senju — Justi A. — Lucić pl. G. — Mandić N. — Mravak J. — Nemičić Dr. M. — Občina - Split — Omačić Dr. J. — Pletikošić Braća — Romano F. — Radimiri P. — Spažić N. — Turak A. — Vežić p. N. — Adum A. — Čitaonica - Makarska — Gutunić V. — Mikiša A. — Masovčić L. — Kirinčić A. — Jelić M. I. — Čikara P. — Perišić D. V. — Jambrušić A. — Lončarević M. — Samšulović M. — Selnik M. — Šarić J. — Tomić K. A.

*Podmirili su predbrojbu za I. polug. 1890.*

P. n. čč. gg. Mračić K. — Radošević Dr. J.

— Sl. Čitaonica - Delnice i Nar. Sloga - Orebić — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca buduće godine 1891.

— Č. g. Vrsalović I. V. — Za lanjsku godinu nismo primili ništa. Molimo vas reklamirajte na pošti, da doznamo gdje je svršio novac.

— Č. g. Lončarević M. — Obrnuli smo na novu adresu. Molimo javite nam koji vam brojevi fale.

— Č. g. Wechtl L. — Primili smo; hvala vam. —

— Č. g. Horvat G. — Obrnuli smo na novu adresu.

— Č. g. Babić A. Od 1 t. m. idu vam brojevi redovito

— Č. g. Jelić M. I. — Popravili smo.

— Č. g. Dudan M. J. — Mi nismo ništa primili, a čujemo da ni druga uredništva novina. —

— Č. g. Lucić pl. G. — Izpravili smo!

— Č. g. Lončarić M. — Na dva prva vaša pitanja može se čitat odgovor u broju 11 i 12 „Gosp. Poučnika“ od ove godine.

— M. P. O. Benjovsky B. — Popravili smo, i poslali smo vam brojeve 6, 7 i 10, a ostali idu vam redovito.

— Č. g. Vežić N. — „Predivno bilje“ poslali smo vam.

— Č. g. Novaković I. — Odgovorili smo vam u pismu.

— Č. g. Antić I. — Brojeve 3, 6 i 8 poslali smo vam na novo.

— Č. g. Batinić S. - Odgovorili smo vam dopisnicom.

— Č. g. Stipetić D. J. — Nismo primili, reklamirajte!

— Č. g. Spalatin C. — U knjizi „Le piante esotiche“, ima obširno poglavje o palmam. — Kupuje se u knjižari N. Brigola u Milanu. Koja je ciena knjizi, neznamo.

— Č. g. B. J. — Vermorelovih strcaljka, po 12 forinta svaka, nema više na prodaj kod Namjestništva. Bilo je samo 25 komada strcaljka, a te su u 8 dana bile razprodane.



U ZADRU 1890. BRZOTISKOM «NARODNOGA LISTA».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 15

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Kolovoza 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Kolovoza 1890.

## Trgovina vina Italije i Francezke.

*Piše* **M J. Dudan.**

Buduć da trgovina vinom Italije i Francuske imade za nas velike važnosti, cienim shodno da naše vinogradare i vinotržce o tom izvjestim.

U Italiji uvedeno je 1890 godine hektolitara 8,069 vina u bačvama, napram 4,270 hektolitara godine 1889. Vino uvedeno god. 1890 predstavljalo je franaka 322,760 vriednosti, a 1889 godine 170,800 franaka.

Vina u staklenicama uvedeno je 1890 g. 78,800 komada staklenica, a 1889 god. 44,600 komada staklenica. Vino uvedeno 1890 godine vriedilo je franaka 256,100; a ono uvedeno godine 1889 vriedilo je 144,950 franaka.

Iz ovih brojaka proiztiče da je kroz prva 4 mjeseca t. g. Italija kupila 3799 hektolitara običnog vina više, nego li kroz isto razdobje lanjske godine; t. j. za preko 40%, i da je za to vino platila 151,960 franaka više nego lani. Finih vina u staklenicama kupila je Italija ove godine 34,200 komada više nego lani; a platila za isto 111,150 franaka više, nego lani.

Svota, koju je Italija platila na uvedeno vino kroz prva četiri mjeseca tekuće godine, iznosi 578,860 franaka što u našem novcu, odgovara na forinta *289,430*. — Ovo je svakako znatna svota za zemlju koja nije bogata, a proizvadja na godinu poprieko 36,000.000 hektolitara vina.

Godine 1890 izvedeno je iz Italije 278,263 hektolitara vina u bačvama, a 1889 godine 573,110 hektolitara.

Izim navedenog izvedeno je godine 1890 988,900 staklenica vina, a 1889 godine 955,700 komada staklenica.

Vino izvedeno u bačvama godine 1890 vriedilo je 9,460,942 franaka, a ono izvedeno 1889 godine 19,485,740 franaka.

Vino izvedeno u staklenicama 1890 godine vriedilo je 1,730,575 franaka, a ono izvedeno 1889 godine vriedilo je 1,672,475 franaka.

Iz ovih brojeva razabiremo da se je izvoz vina u bačvama prama lanjskoj godini smanjio za 294,847 hektolitara t. j. za preko 110%, a s toga da su novca manje utjerali za *10,025.798* franaka.

Da vidimo sada gdje Italija prodaje svoje vino, tim će nam jasnije biti kako i koliko nazaduje talijanska vinska trgovina. Evo izkaza za prva 4 mjeseca godine: 1888, 1889 i 1890.

| Italija je prodala hektolitra vina u: | Godine 1888 | Godine 1889 | Godine 1890 | Manjak napram zadnjim dvima godinam |
|---|---|---|---|---|
| Austro-Ugarskoj | 3,319 | 12,700 | 4,974 | — 7,726 |
| Francezkoj | 729,180 | 82,602 | 6,722 | — 75,880 |
| Njemačkoj | 25,645 | 65,918 | 40,158 | — 25,760 |
| Engležkoj | 57,330 | 11,111 | 7,447 | — 3,664 |
| Na Otok Malti | 30,199 | 32,983 | 30,911 | — 2,072 |
| Švajčarskoj | 56,251 | 140,262 | 87,071 | — 59,191 |
| Africi | 22,396 | 27,568 | 15,969 | — 11,599 |
| Sjevernoj Americi | 21,432 | 42,795 | 11,236 | — 31,559 |
| Central. i juž. Americi | 50,922 | 135,599 | 63,472 | — 72,127 |
| Ostalim zemljam | 33,797 | 21,572 | 10,303 | — 11,269 |
| Ukupno . | 1,030,471 | 573,110 | 278,263 | —294,847 |

Uzrok tom nazadovanju mora se prije svega prepisati carinarskom ratu sa Francezkom; jer u Francezku talijanci sada nemogu da izvažaju svoja vina radi visoke carine; a onda u tome što je Italija lanjske godine proizvela 14 miljuna hektolitara vina manje, nego li obično pravi, od samog mildewa (peronospore) imala je Italija za *9 milijoua hektolitara štete.*

Gornja tablica nam pokažuje, da odkad su talijanci izgubili Francezka tržišta, nisu stali prekrštenih ruku, nego su se pobrinuli da probiju novih puteva trgovini i da nadju novih mušterija za svoja vina. Novih su si raztvorišta stvorili poglavito u Švajčarskoj, Južnoj i centralnoj Americi, Njemačkoj, Sjevernoj Americi, Otoku Malti, Afriki i Englezkoj. Od tog izvoza važno je to da dočim su prije taljanci prodavali u Francezkoj prosta crna vina za križanje (coupage), sada te vrsti vina prodavaju samo u manjoj količini, i to ponajviše u Švajčarsku, Južnu Ameriku i Njemačku; ostale zemlje obskrbljuju njihovim stalnim vinom, a tom vrsti vina polučuju puno bolje ciene. I u Švajčarsku, Njemačku i Južnu Ameriku takodjer izvažaju puno stolnoga vina.

Ovaj preokret u taljanskoj vinskoj trgovini, morao bi ponukati dalmatinske veletržce da se za Njemačku, Engležku i Ameriku pobrine nešto više, te da i oni za te zemlje počmu priredjivati stolnih vrstih vina, te si na taj način stalno i trajno osiguraju ta glavna tržišta, jer ako se jednom tamo udome taljanska vina, biti će kašnje težko iztisnuti ih ili se s njima takmiti.

Sada da vidimo kakova je bila u Francezkoj trgovina vinom za rečena prva 4 mjeseca.

U Francuskoj je uvedeno vina u bačvama

| | god. 1890 | | god. 1889 | |
|---|---|---|---|---|
| Iz Španjolske | 2,540,000 | hekt. | 2,811620 | hekt. |
| „ Italije | 41,000 | „ | 105,587 | „ |
| „ Portugalske | 90,353 | „ | 326,504 | „ |
| „ Algira | 867,578 | „ | 589,038 | „ |
| „ Drugih zemalja | 412,991 | „ | 426,757 | „ |
| Ukupno | 3,952,492 | „ | 4,259,508 | „ |

Sva to vina za godinu 1890 predstavljaju vriednost 147,680,000 franaka, a za 1889 godi-

## PODLISTAK.

### O vrienju masta.

(Svrha vidi broj 14).

Vehoma je važno ono sve što mo dosad naveli o baratanju masta i vina, ali je takodjer važno za gospodara, koji hoće da sve unovči baratanje sa taložinom.

Tko ima više bačava i više vrstih vina najbolje je, da taložinu iz sviju tih bačava sakupi u jedan sud, jer iz taložine procjedjivanjem može izvaditi još nešto vina.

Ako se ta radja izvede odmah t. j. dok je taložina friška, onda se dobije prilično dobro vino, ali ako je taložina ležala nekoliko vremena, vino je koje se dobije drugotne vrsti, često krat ima mana, a vrlo često je grančavo. Ako je vino, koje se dobije od taložine zdravo, onda se može uporabiti za nadopunjanje bačava, inače valja ga što prije potrošiti u kućanstvu.

Najbrže se odieli vino od taložine tiskanjem. U tu svrhu hoće se vreća od čvrsta platna. U njih se lije taložina, pa se s početka tiskaju polako, a najzad posve čvrsto. S početka valja polako tiskati, jer bi se inače mogle razprsnuti.

Tiskati može se u običnim tiskovim, ali radja teče posve polako, i nakon malo vremena valja taložinu preljeti u čiste vreće, jer se inače začepe sitnim stanicam taložine, pa vino nemože da izlazi iz vreće.

I procjedjivanje je radja veoma dugočasna, ako se radi običnim vrećam, ali teče mnogo brže ako se radi na tiskovim za procjedjivanje. Tih tiskova za tiskanje i prociedjivanje taložine imade veoma mnogo, ali je najbolji onaj sustava Hübner.

Svaka vrećica sa taložinom dodje izmedju dva okvira, pa se na taj način naniza puno vrećica, od kojih je svaka recimo u posebnom tisku, ta tiskanje i procjedjivanje teče brzo od ruke.

Prociedjeno vino od taložine valja pak izbistriti, a taložina se na brzu ruku posuši.

Posušena taložina čuva se lako za dugo vremena, ali ju valja čuvati na suhome mjestu, da neizpljesnivi, jer ako izpljesnivi pregnjije, te propane vas striš, koje sadrši.

Za tiskanje taložine najbolje je rabiti drvene tiskove, jer oni najviše traju, pošto se vino ne hvata drva, dočim djeluje raztrošivo na sve druge kovine.

Mali posjednici valja da nastoje pomoći se kako bolje mogu i znadu, jer taložina, koju imadu, nestoji u razmjeru sa troškovim za lisk itd. Mali će posjednici najbolje učiniti, ako prociede taložinu kroz ciedila od platna, pa ju posuše.

Taložina se tim laglje ciedi kroz tkaninu, čim ona pravi više prigibâ; kroz otegnuti tkaninu ciedi se težko i sporo.

Prociedjivanje taložine obavlja se za hladna dana, a po mogućnosti u hladnom prostoru, jer ako je toplo vrieme, i topao prostor, onda se taložina posve lako uzljuti, dočim u hladnom prostoru ciedi se doklen god se posve izciedi.

U cjedilu ostane taložina u obliku blatu, valja ju izvaditi i raztrieti na tanko, da se brzo posuši.

Ako se taložina ne uporabi dok je svježa, ona se nakon malo vremena raztvori, izgubi sve ono dobra, što je sadržala, te nije više sposobna za drugo, nego za djubar.

Doduše, dade se taložina uzdržati zdrava

ne, 154,880,000 franaka. Dakle Francezka je kroz prva 4 mjeseca tekuće godine, kupila manje 307,016 hektolitara vina nego li lani u istom razdobju; te je usljed toga potrošila manje za vino 7,200,000 franaka. Taj se manjak još znatno povećava i osieća kad se promisli, da je Algir dao materi zemlji (Francezkoj) 278,540 hekt. vina više, nego li lanjske godine. Pod stavkom druge zemlje spada i naša pokrajina, a sva je prilika da je ove godine Dalmacija manje vina poslala u Fraacuskoj nego lani, jer je proizvod god. 1889 bio za $1/3$ manji, nego li godine 1888. — Iz ovih brojeva vidimo, da francezi ljetos kroz prva 4 mjeseca trebovaše.

## Priredjivanje hrane za svinje.

Malo je životinja, koje manje biraju hranu od svinja, svinje svaku hranu lako jedu a još laglje probavljaju, a to zato, jer je njihov želudac u stanju da probavlja onu istu hranu kojom se hrane mesožderci, dočim opet njihova crieva, su u stanju da probave hranu biljoždera.

Svinje su proždrljive i lakome životinje, naglo jedu a slabo zvaču, usljed toga dobar dio hrane ne probave. To djelomično probavljanje hrane od štete je po gospodara, on valja daklen da se brine, da hranu što moguće bolje priredi, te da ju svinje lako probave.

Ako se svinjam krmi cielo zrnje, onda one probave samo polovicu zrnja, a druga polovica izlazi neprobavljena sa izmetinam.

Najbolje se priredjiva hrana za svinje, ako se ona kuha ili ako se popari. Dali je jeftinije kuhati ili poparivati hranu, to zavisi od mjestnih okolnostih. Gdje ima obilj i ciene drva, to će biti jeftinije kuhati, a gdje se s jednog ili drugog razloga razpolaže parom, tu će biti jeftinije poparivati hranu. Hrana za svinje može se i drugčije priredjivati t. j. ako se ukiseli ako se pusti da se sama u sebi upali, ili ako se izmasti te u njoj uvede vinovično vrienje. Svi ovi načini su jeftiniji, ali hoće se da su vješto i točno izvedeni, što je vrlo težko da bude, kad se znade, kakove su obično osobe, kojima je povjerena njega i hranjenje svinja.

Ako hrana nije dobro priredjena, nesamo da može štetno djelovati na zdravlje svinja, ali može da izgubi i svoje hranive vriednosti, dapače može da se sasvim izšteti, te ju valja baciti.

Mnogi gospodari u velike grieše što daju svinjam odveć toplu hranu; mnoge i mnoge manje i odrasle svinje zaglave od zapala crieva, koju im prouzroči preveć topla hrana.

U hrani, kojoj se daje svinjam nesmje poništo biti papra, jer je papar u hrani gotov otrov za svinje, a osobito za mladje svinje.

**A. J. C.**

## Loza Noah.

Loza noah je proizvod križanja loze *vitis riparia* sa lozom *vitis Labrusca*. Raste veoma bujno, a panj je zdrav. Jednogodišnje drvo joj je čvrsto, smedje boje, dugih koljenaca, a puno vitica. Lišće je liepe, zelene boje, obično trokrpasto, ali često nije izrezano. Lica je svjetleće se zelene boje, a naličja bielo runjava. Grozdovi su srednje veličine, a isto tako i grozdje (zrnje); ovo je okruglo, bielkasto-zeleno, a kad je posve zdrelo onda je jasne jantarove šare. Pljuva (kožica) je čvrsta i prilično tvrda. — Grozdje je plavkasto i ugodna teka, a spominje nešto na jagode.

Noah loza ljubi duboku svježu zemlju, najradje kremenastu ilovaču ili vapnenastu-ilovaču. U hladuim zemljam ne uspjeva, kako što ni u toplim plitkim ni suhim zemljam. Odoli vrlo dobro filokseri, a isto tako i mildewu, dapače je slabo napada. U najnepovoljnijim odnošajim jedva da štogod protrpi od mildewa. Trpi puno od nedaće (oidium), koji jače napada lišće, nego li grozdje. Grozdje joj težko gnjije. Ključice su čvrste, lako joj se primaju i tjeraju bujno.

Vino od njena grozdja ima po prieko 9 do 10 po sto alkohola, boje je žutkaste, ali daje kimavicam. kako što sve vrsti vina od amerikanskih loza. Ali, kada vino postoji nekoliko mjesecih, onda izgubi dobar dio teka i mirisa po cimavicam.

Noah je loza, u koju se nada, da će se moći gojiti za izravno proizvadjanje vina, jer je rodna i jer vino brzo izgubi miris i tek po kimavicam.

K svim onim predjelim, gdje se je filoksera pojavila, a gdje zemljištni i podnebniji odnosaji prijaju lozi Noah, njoj bi se u gojitbi imalo dati prednost pred svim ostalim lozam. Ovako piše Thümen o Noah lozi u svojem djelu o važnijim vrstim amerikanskih loza za izravnu proizvodnju vina.

## Gomoljasti selen.

Sjome od selena klica veoma sporo, mora se s toga rano u proljeće zasijati u toplu kli jalištu ili sjemeništu. Tko nema prikladno sjemenište ili klijalište najbolje je, da si nabavi razsada.

Ako ćemo, da nam selen dobro uspjeva valja da ga gojimo u dobroj gnojnoj zemlji, koja sadrži nešto vapna ili lapora. Puno pomaže, ako se zemlja za selen gnoji umjetnim gnojem ili osokom. Čim hranivija zemlja, odnosno čim zemlja sadrži više crnice, tim se razvija veći gomolj, u protivnom slučaju ne raste gomolj, ali se razvija zato puno lišća.

Razvoj razsada podupire se obilnim zalievanjem, osobito, ako se vodi dolije malo osoke, ili raztopi malo gnoja.

Selen sadi se na 35 do 40 $c/m$ razmaka; ali se u medju prostoru može gojiti rana loćika glavatica, jer se loćika pobere baš u zemanu kad se selen počme stirati i jače razvijati.

Zemlju valja držati rahlu i čistu od korova; valja obilno zalievati, a osobito puno pomaže osoka.

Ako se od sadnje do branja selena polije zemlja 5 do 6 puta osokom, onda rodi skorom dvaput više selen, nego li obično. Poslje neg se polije osokom, valja odmah politi vodom, jer se na taj način razblaži osoka.

Mnogi običavaju rezati selenu postrane žile, u svrhu da dobiju veće gomolje, to nevalja, jer se postizava baš protivna svrha. — Ni lišće ne valja odstranjivati, jer kad se odstrani lišće siluje se struk da tjera na novo lišće, a to ide na štetu razvoja gomolja.

Ne valja rano vaditi selen, jer je izkustvo dokazalo, da kasne jeseni, prije nego li mrazovi udare, gomolji od selena najviše rastu. — Gomolji od selena mogu se odmah uporabljati (trošiti) a mogu se čuvati preko sve zime. U tu svrhu zasade se plitko u pržinastoj zemlji umjereno vlažnoj i studenoj konobi.

## Proti bolesti krompira.

Mnogi nam se ljetos tuže, da im rano savehnula zelina krompira, te da im izkopani krompiri lako i brzo gnjiju.

Imali smo i zeline i gomolja bolestnih na ogled, te smo se uvjerili, da su bolestni od gnjiloće, koju bolest prouzrokuje trajnocvjetna nametnica *Peronospora infestans.*

U Njemačkoj i Švajcarskoj se ta bolest često i žestoko pojavlja na krompirima. Švajcarski gospodari rabe proti istoj vrlo dobrim uspjehom raztopinu od 2 $k/g$ modre galice i $2^1/_2$ $k/g$ sode u 100 litara vode; ali na isti način djeluje i raztopina, koja se rabi proti mildewu na lozi t. j. 2% modre galice i 2% vapna u 100 litara vode.

Zelinu od krompira valja škropiti dva puta, a do potrebe i tri puta, i to za rane krompire prvi put oko polovici svibnja a drugi put oko 10 lipnja, dočim se za kasne krompire škropi napram vrsti, prvi put oko 10 lipnja a drugi koncem lipnja, odnosno prvi put prvih dana srpnja a drugi put u drugoj polovici srpnja. Bolje je ranije škropiti, jer je onda uspjeh sigurniji. Tko bude škropio, ne samo da će mu ostati zdrava zelina, ali će dobiti puno više gomolja, i ti gomolji su obično tim veći, čim se je obilnije i u pravom zemanu škropilo.

Krompiri, koji se ne škrope, do konca kolovoza ili u rujnu izgube skorom svu zelinu, dočim kod onih, koji se škrope je zelina tim zdravija, čim se je obilnije i ranije škropilo. Sa škropljenjem stoji u razmjeru plod. Gdje nije škropljena zelina, malo ima ploda i brzo pregnjije, više se i ljepšeg ploda nalazi gdje se je jedanput škropilo, a još više, gdje se je dva i tri puta škropilo. I ne samo što se usljed škropljenja dobije više i ljepših gomolja, ali su gomolji zdraviji i ne gnjiju.

Troškovi škropljenja su razmjerno veoma maleni, a dobiva se toliko zdravog ploda više, da se izplaća škropljenje, pa da su troškovi za isto deset puta veći.

Raztopina modre galice, djeluje na zelinu od krompira, isto, kako što na lišće od loze t. j. nedopušta, da se lišće okuži i da posahne.

**A. L.**

## O torenju ovacâ.

Ovcam grube vune ne hudi torenje; nehudi doduše ni ovcam fine vune u toplim predjelim, samo ako se obzirno postupa.

Tore se polja i livade. Najviše koristi torenje suhim livadam ljeti i jeseni. Livade koje se dvaput kose, najbolje je toriti po prvoj kositbi, a torenju žrtvovati je otavu, jer sljedećih godina radja livada puno obilnije.

Više nego li livade, tore se polja. Polja tore se ili s jednog puta ili u dva ili tri navratka. Bolje djeluje torenje u više navrataka nego li na jedanput, a isto tako bolje djeluje torenje na nesmrznutoj zemlji nego li na smrznutoj.

Obilno torenje prija najviše trgovačkom i uljevitom bilju, onda zelju (kupusim). Za žitarice tori se srednje, a slabo za ono bilje koje trebuje samo malo pomoći.

Torenje od sto ovaca računa se, da predstavlja vriednost od 45 novčića, a u djelovanju ima vriednosti nešto za $2/3$ jedne srednje gnojitbe.

Ako je zemlja u snazi, onda se ne preporuča jedno obilno torenje, a poništo pak pod žitarice, jer žitarice na obilno torenoj zemlji posve lako polegnu, a radjaju mnogo slame, a malo zrnja.

Pod ječam se nesmje toriti, jer pivari ne vole ječam pod kojim je toreno. Prije neg se iz tora otjeraju ovce na pašu, dobro ih je raztjerati po toru, jer se na taj način izjednači gnojenje.

Najbolje djeluje torenje na izoranoj zemlji, osobito ako se odmah plitko podore izmetine. Na tvrdoj zemlji valja pospjesiti oranje, inače voda izpere izmetine, a sunce i zrak raznese bolje djelove izmetina. Ako se nemože odmah podorati izmetine od torenja, onda je najbolje posuti ih sadrom.

Kad se ima toriti nesmje se na jedanput zapasati puno zemlje, nego samo malo, jer čim se manje zemlje zapase, tim se bolje pognoji, a laglje i brže se podore.

Ako se tori zasijana zemlja, onda se smje toriti samo kada je zemlja suha. Težke žilave zemlje podnašaju obilnije torenje, nego li prhe i lake zemlje, jer se u težkoj žilavoj zemlji izmetine teže raztvaraju, nego li u prhoj i lakoj zemlji.

Izmetine od torenja valja plitko podorati, jer na taj način dolaze prije u doticaj sa žilam, te bilje ima prije koristi. Na hrdjavim i istrošenim zemljam poslje neg se tori odmah se zasije, pa se izmetine od torenje i sjeme skupa podore.

Torenjem ima se sliedećih koristih: štedi se gnoja, i trošak za prevoz gnoja, onda stelje, pa se štedi u raztiranju i podoravanja gnoja. Torenjem se brzo gnoji i podpomaže se na brzu ruku usjev, koji zaostane u razvoju; veže se lake i prhe zemlje; uništavaju se zareznici, i brzo se preobražuje i unovčuje gnoj.

---

sumporenjem, jer sumporita kiselina ubija sve gljivice, koje bi se mogle nasesti na taložinu, i koje bi ju dosljedno raztrošile i ištetile.

Bolje se uzdrži taložina ako joj se dolije vode zasićene sumporitom kiselinom, nego ako se izgara sumpor u posudi nad taložinom.

Voda se može zasititi sumporitom kiselinom na sliedeći način. U jednoj posudi metne se 10 do 15 litara vode, pa onda se izgori toliko sumpora, da gori doklen god može goriti. Kad se je sumpor ugasio usljed sumporite kiseline, onda se izvadi ono što je ostalo, začepi se posuba (bačva), pa se neprestano valja. Tim valjanjem se postigne to, da voda upije svu sumporitu kiselinu. Ovakova voda primješana taložini ne dopušta da se taložina izkvari.

Sušenje taložine može se pospješiti tiskanjem. Blatastu taložinu iztiska se na valje u pločica, onda se ove pločice razastre po mreži otegnutoj u zračnu prostoru. Sušenje se nastavi doklen taložina posve otvrdne.

Bolje nego li na ovaj način suši se taložina u peći, nego se i u tom hoće nešto vještine, da taložina za sušenja ne izgori. Vrlo dobrim uspjehom za sušenje taložine mogu se uporabiti krušnice, poslje neg se je kruh izpekao.

## SVAŠTICE.

**Kako se mami mlieko?** Toliko se put dogodi, da krave, ovce, kobile, premda u vimenu imadu mlieka, neće da ga puštaju. To pravi gospodaru ne malo neprilika, ali se tomu može doskočiti, ako se potrbušina, vime i sise naţaru sa dobrom rakijom, te ako se istodobno dotična životinja smjesti u toplu staju, i ako joj se podade brašnate hrane. Ako ovo sredstvo ne pomogne, onda će bez dvojbe pomoći, ter se kravi dade sjemena od koromača namočena u mlakom mlieku. Za jednu kravu i kobilu računa se $^1/_4$ litra sjemena od koromača u 1 litri mlieka, a za ovce i koze $^1/_8$ litra sjemena od koromača u $^1/_2$ litre mlieka. Ako se mlieko ne pojavi nakon 24 sata, valja onda sredstvo opetovati. Sredstvo je bez dvojbe djelatno, izuzam slučaj da je dotična životinja bolestna.

**Da sir neizpljesnivi.** — Sir osobito u ljetno doba posve lako izpljesnivi, a pljesniv sir nije za ništo. Da sir neizpljesnivi može se preprečiti vapnom. Uzme se živoga vapna i drži se na vlažnu mjestu dok se izdrobi. Kad se izmrvi onda se prosije na sito, pa se pospe sir. Vapno ne samo da prieči da se pliesan razvije na siru, ali ga brani od moljaca i podupire zdrienje njegovo, bez da i najmanje upliva na tek sira.

**Maz za kopita.** Konji i mazge, koje rade po kamenitim i suhim putevim, posve lako izkvare kopita, jer im se posuše, postanu krhki, pa se lako lome i izpucaju. Da se to nedogadja valja kopita mazati mazom. Izvrstan maz za kopita prirediva se, ako se raztopi po 1 $h/g$ voska, meda, smole i terpentinskog ulja u 4 $h/g$ raztopljene svinjske masti. — Kad je sve raztopljeno onda se dolije 1 $h/g$ lanenog ulja i još se malo vremena skupa kuha. Onda se odstrani od vatre i mješa se dok se ohladi. Mješa se neprestano e da svi djelovi budu pojednako pomješani. Ovaj maz ne samo da pravi rožinu meku i gibivu, ali podupire i rašćenje kopita.

**Žabe neprijateljice zareznika.** — Malo i slabo se njeguju žabe, a svak ih rado proganja, dočim su žabe životinje, koje bi gospodar morao pomnjom njegovati, jer one proždiru mnogo i mnogo zareznika, koji gospodaru prave neprocjenive štete. Ako se ubije žaba i ako se potraži njezin želudac, naći će se u njemu velika množina zareznika, a to je najbolji dokaz, da se žabe zareznicim hrane.

**Sjeme od krastavaca i kamenoulje.** Često se dogadja, da zasijani krastavci ne niču. Ako se stvar bolje potraži, opazi se da je sjemena nestalo. To biva radi toga, jer su zareznici lakomi na slatkasto sjeme krastavaca pa ga pojedu. Sjeme od krastavaca ne jedu zareznici ako se namoči u kameno ulje. U tu svrhu metne se sjeme od krastavaca u petroleum, drži se pol dana, onda se izvadi i zasije. Takovo će sjeme redovito proklicati, a neće ga se nijedan zareznik dotaknuti.

## Tumačenje slikâ.

**Zrnilo i gnječilo za grožđje,** slika 23. — Davno se je ćutila potreba stroja, koja bi nam mogao s reda izzrniti grožđje, i odmah izgnječiti zrnje, bez da se gnječe ozubine, koje kako je poznato sadrže mnogo treslovine; na to je eto došao Brüggemann, koji si je stekao povelju za svoj izum, a kojeg nam naša slika 23 predočuje. Prednosti ovog novog centrifugalnog zrnila i gnječila jesu: *a)* da izzrni grozdove, da izgnječi zrnje i da odieli i, odstrani ozubine. Stroj radi točno, jednako, neprestano i podpuno. Brüggemanovim zrnilom i gnječilom, ako radi na stroju jedan sam radnik, može se za sat radnje izzrniti i izgnječiti 15 centih grožđja, a ako rade dva radnika, onda, ćak do 30 centih. — Stroj zrni zrnje čisto, te iz stroja ispada cielo zrnje, a zrnje koje nije zdrelo ostane na grozdu. Ova okolnost je veoma važna kad se prirediivaju fine vrsti vina, gdje je stalo do toga da sve grožđje, koje se izmasti bude zdrelo. U stroju se pećke ne krše, niti se ozubine gnječe, nego se kožica svakog pojedinog zrna otvori, i sok iztjera na polje. Pljuve ostanu posve čiste, dapače i prozirne, a to je od velike koristi za crna vina, jer se na taj način otjera iz kožica veći dio mastila, pa je vino crnije. Stroj je gradjen čvrsto od trajna gradiva. Oni djelovi stroja, koji dolaze u doticaj mastom, gradjeni su od mjedi, dočim su svi drugi važni djelovi gradjeni od gvoždja. Stroj može se lako razstaviti i složiti, a to je od velike koristi, kad se ima stroj čistiti. Stroj teži 92 $h/g$, te je uredjen tako, da ga dva radnika mogu posve lako prenašati. Ciena je stroju 145 forinta, a nabavlja se kod L. Wechtla u Beču, I. Helfterstorferstrasse 13.

# Gospodarske Viesti.

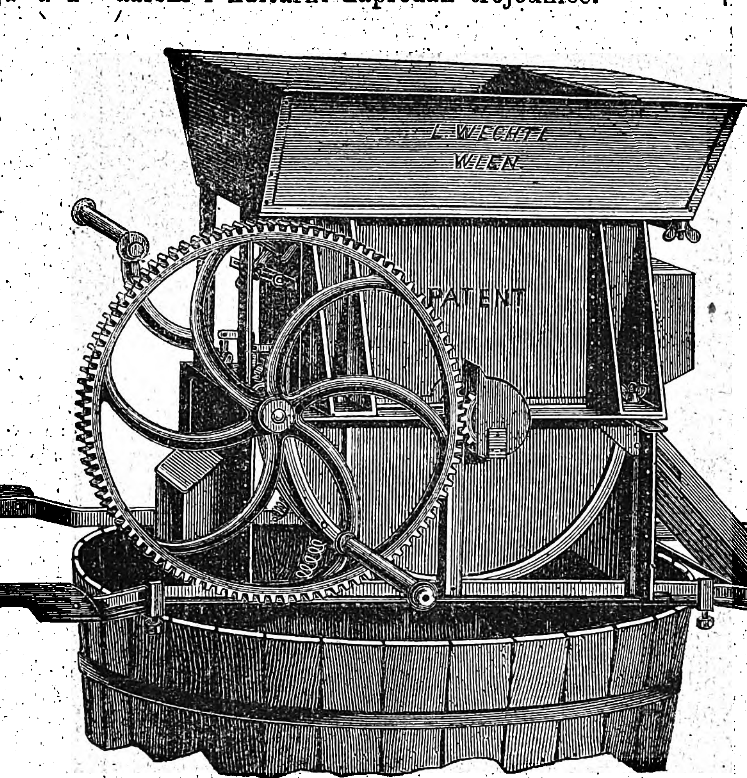
Viesti o stanju ljetine, osobito vinogradâ posve su povoljne, izuzam nekih pojedinih mjesta, gdje nije rodilo, jer su prošastih godina loze protrpile od mildewa. Zadnje kiše nisu nit najmanje nahudile, jer po kiši okrenula bura, koja je brzo posušila. Ni rosa rečbi da nema obilnih, a nebi ih se ni htjelo, jer su u ovo doba godine, obilne rose pravi otrov za vinograde.

* * *

Iz Dubrovačkog i Makarskog primorja tuže nam se, da na nekim mjestim odpadaju masline. Tom odpanju ploda, jeste po svoj prilici uzrokom jalovost zemlje.

* * *

Odbor za gospodarsku izložbu u Zagrebu, radi svim silam, da izložba izpadne sjajna i veličanstvena, e da bude predočila cio gospodarski i kulturni napredak trojednice.




**Slika 23.** *Zrnilo i gnječilo za grožđje.*

* * *

U Djakovu ustrojilo se je ribarsko družtvo, svrhom da podigne ribarstvo u Slavoniji.

* * *

Ministar narodne privrede u Srbiji naredio je da se odmah sastanu odbori proti filoksere, te da odaberu tri odbornika, koji će pregledati sve vinograde, koji su i malo sumnjivi da bi mogli biti okuženi od filoksere.

* * *

Državna pastuhara u Srbiji imade 325 glava što konja, što kobila i ždriebadi, te 90 glava rogate marve. Sve to blago predstavlja vriednost od 120,550 dinara (franaka).

* * *

Bečka izložba je svakog dana obilnije posjećena. U obće ovom se je izložbom postigao mnogo veći uspjeh, nego li se je očekivalo.

* * *

Za prosudjivanje izložaka na gospodarskoj izložbi u Beču odabrana je generalna porota, koja se sastoji od 26 članova. U porotu odabrani su predsjednici pojedinih izložbenih skupina, te njihovi izvjestitelji.

* * *

Na 12 t. m. prokušano je na Bečkoj izložbi taljansko vino. Sve vrsti su se dopale i priznalo se je, da je Italija u vinarstvu znatno napredovala.

* * *

U Taškentu u Ruskom Turskestanu otvara se na 12 rujna gospodarska izložba na spomen 25 godišnjice što je rečena zemlja spojena Ruskoj. Kaže se, da će ta izložba biti veoma zanimiva. Za same izložbene sgrade doprinielaje država 40,000 rubalja.

* * *

Rečbi da žetva žitarica u sjevernim pokrajinam države neće izpasti najbolje. Od velikih kiša i nizke topline, poleglo je mnogo pšenice i ječma.

* * *

Obrtnička komora u Olomucu obratila se je molbom na ministarstvo, da se kod raznih poslaništva zavede teknički odnosno gospodarski *attaché*.

* * *

U Francezkoj skovala je vlada počastnih kolajna za nagradjivanje poljskih radnika, koji su za 30 godina radili kod jednog istoga gospodarskoga poduzeća.

* * *

U Austriji na svaki 1000 stanovnika bilo je 1880 godine 388 glava rogate marve, a u Ugarskoj 337 glava. U Irskoj 1888 godine na 1000 stanovnika bilo je 864 glave rogate marve, a u Italiji samo 168 glava.

* * *

Godine 1889 Italija je proizvela 2,880,000 $h/g$ svile. Doisto malo ako se sravni s kolikoćom svile, koju je Italija prije proizvadjala.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

**A. Odgovori.**

*70. Molim vas, koji je uzrok, da moj kukuruz crv jede? Tlo je dobro, a sijao sam cinkvantin. Moji susjedi nisu priorali jeseni, kako ja, a sijali su obični kukuruz, pak im je liep. Naši seljaci vele, da ne valja za kukuruz priorati; zašto se na drugim mjestim priorava za kukuruz, a ne pojavljaju se crvi?*

G. L. u V. K. (Slavonija).

Valjalo bi znati, koja je vrst crva, koja vam jede kukuruz, e da vam se može kazati uzrok. U nekim predjelim puno štete na kukuružištim prave grčice; jesu li i kod vas grčice (ličinke hrušta)? Nisu se crvi pojavili zato što ste jeseni priorali, jer kako znate, zimi zareznika nema, da bi se bili mogli ugnjezditi na vašim njivam; crvi bi vam se bili isto pojavili pa i da niste jeseni preorali. Ako su grčice, koje vam tamane kukuruz, one su u zemlji ostran 2 ili 3 godine, te to što ste jeseni izorali, nema s grčicam nikakovog posla, ako se izuzme, da se jeseni izorana zemlja na proljeće ranije ugrije, pa usljed toga grčice dodju ranije do površine zemlje i prave štete. Što ste zemlju jeseni izorali, to ste bez dvojbe dobro učinili; jer jeseni izorana zemlja izložena je preko zime blagotvornom djelovanju vazdušnina, koje podupiru mrvljenje i kemičko slučivanje osobito tvorbu rudnih solih, koje su neobhodno potrebita hrana za bilje.

*71. U mojemu vinogradu imam zasadjenih breskva, koje su prilično rodile, ali na vrku nekih ogranakâ lišće im skovrčeno i u grudama srašćeno. Toga dosad nije bilo. Jeli to kakova bolest? Imali posljedica za buduće?*

I. N. u K. (Hrvatska).

Što vam se je lišće na vrhovim mladica od breskva skovrčilo i u grudve sraslo, tomu je po svoj prilici uzrokom zareznik, koji se zove cŏr ili mušica *(Aphis)*. Ako pogledate bolje lišće naći ćete ih na stotine ugnjezdenih. Obično su zelenkaste boje. Proti tom zarezniku pomaže opetovano škropljenje sa raztopinom modre galice t. j. onom istom raztopinom kojom se škrope loze ili još bolje škropljenje ukropinom od duhana. Skuha se odpadaka od duhana, pa se ukropinom ili izvarkom škrope okuženi djelovi. Škropljenje se opetuje svako osam dana, a to za tri ili četiri puta, jer nakon prvog škropljenja ostane uvjek nešto legla, koje može opet sve okužiti, a opetovanim škropljenjem izkorieni se zareznik. I posipavanjem dobrim prahom od buhača tamani se cŏr. Da stvar zanemarite ogubavila bi vam se sva sta-

bla, nebi radjala, a u par godina bi poginula. Côr dapače napada i druga stabla, osobito šljive i bajame, dapače i povrće. — Valja s toga proti njemu odlučno postupati, inače će sve ogubaviti.

*72. Kokoši mi počele jako ginuti. Dva tri dana poboljevaju, neće ni da jedu ni da piju, pa poskapaju. Molim vas, kakova je to bolest? Može li se liečiti i čime?*
*M. L. u Z. (Hrvatska).*

Iz vašeg pitanja nemožemo razabrati od česa boluju vaše kokoši, jer ne naznačujete nikakav točan biljeg ili znak bolesti. Obratite se na kojeg živinara za savjet i liek, a nuzto razkužite kokošinjak, te davajte kokošim svježeg pića i zdrave pićne hrane.

*73. Jeli modra galica ima kakovog upliva na lišće i na plod loze i voćnih stabala?*
*A. S. u P. (Split).*

Modra galica nema nikakovog izravnog upliva na lišće i plod loze i voćnih stabala.— Doduše, raztopina modre galice u doticaj sa stanicam lišća i voća, biva nešto upijena, ali u jako maloj mjeri, a usljed toga postanu stanice čvršće i opornije. Žestoka raztopina modre galice može da upliva i na lišće i na voće, u toliko da ih izgori, ali se zato valja čuvati žestokih raztopina, a rabiti samo umjerene, po propisu, i uvjek uz primješaj vapna, jer vapno ima svojstvo, da razblaži raztopinu modre galice, i to time što joj veže dobar dio sumporove kiseline, koja bi mogla progoriti lišće i plod. Fiziologički učinak modre galice na lišće je sasvim drugčiji. Lišće škropljeno traje jeseni do kašnjega, pa usljed toga drvo i pupovi bolje uzdriju, a to je od velikog upliva za rodovitost buduće godine. Masson i Magnein tvrde da svako lišće škropljeno raztopinom modre galice bujno vegetira, bez obzira na to, dali je to bila loza i dali je bila okužena od mildewa ili ne. Bolji se uspjeh od škropljenja opaža i na kruškam bolestnim od *Fusisporium pyrinum*. Rečena dva učenjaka tvrde, da je i plod škropljen puno ljepši i veći od ne škropljena, te to prepisivaju uplivu modre galice na bolje vegetiranje, koje se tumači tako, da kroz plavu boju modre galice zrake svjetla podupiru bolje djelatnost lišća (assimilaciju) Lišće škropljeno modrom galicom, baš radi njene modre boje upija više zraka svjetla odnosno topline, koje pak proizvadjaju mekaničko i kemičko djelovanje u listu. Pošto se usljed škropljenja modrom galicom i transpiracija lišća nešto umanjî, to upliva na veću djelatnost listnog zelenila (klorofila), odnosno na veću tvrbu škroba, i na obilnije usisavanje rudnih solih iz zemlje.

*74. Imali koji maz ili drugo kakovo sredstvo, kojim bi se mogle omazati bačve s dvora, da ne hvataju plisan? Sredstvo imalo bi biti takovo, koje nehudi vinu i koje ne zaudara?*
*S. B. u B. (Slavonija).*

Baš takovo sredstvo, koje bi priečilo, da se pliesan ne hvata bačava nije poznato. — U južnim predjelim mažu bačve katranom, u nekim predjelim bojadišu uljenim bojam, a neki ih mažu tekućim staklom. Katran je još najnedužnije sredstvo, jer ne začepljuje posve puči drva, kako što uljena boja i tekuće staklo. A puči drva se nesmijedu sasvim začepiti, jer kroz njih dolazi vino u doticaj sa zrakom, što je neobhodno potrebito za zdrienje vina. Bolje je ne rabiti nijedno sredstvo na bačvam; a boriti se protiva pliesnu t. j. ne dopuštati da se pliesan nasedne. Ako se primjerno zrači podrum, te ako se svako često izgori u njemu nešto sumpora neće se pliesan pojaviti. Kad se sumpor gori u podrumu valja dobro zatvoriti sve otvore podruma, e da se vas podrum izpuni sumporitom kiselinom, koja se razvija kada sumpor gori. Sumporita kiselina je zadušljiva, te ubije pliesan i trusje od pliesna, pa se pliesan ne hvata bačava ni drugog posudja.

*75. U kolovozu namjeravam škropiti po treći put vinograd protiva mildewu, imam li rabiti raztopinu od 2% modroga kamena, i 2% vapna na hektolitar vode ili manje? Ako se u kolovozu ili rujnu jede dotičao grožđje, imali se prije oprati u čistoj vodi, da se čovjek ne otruje? Ako od zadnjeg škropljenja do trganja nebi kisilo, što valja raditi grožđjem, prije neg li se izmasti?*
*A. p. B. u P. (Pag).*

Kada budete treći put škropili rabite istu raztopinu, koju ste dosad rabili t. j. 2% modre galice i 2% vapna u 100 litara vode. Grožđje, koje se jede može se oprati, ali se može jesti i onako, jer nema na njemu toliko modre galice, da bi mogla nahuditi zdravlju. Za jematve masti se grožđje onako, kako se bere, ili se samo strese s njim malo, da odpadne ako što ima nečisti. O izpiranju grožđja nema govora, jer bi se na taj način dovelo u mast odviše vode, pa bi mast, a dosljedno i vino bilo puno lošije i slabije. U Francezkoj gdje škrope 5 do 6 puta, i gdje rabe bordoležku židčinu po prvobitnoj recepti (t. j. 5 k/g modre galice i 8 k/g vapna) maste grožđje kako ga beru, a u vinu koje dobiju od takovog grožđja ima samo tragova bakra. Što samo tragova bakra ima u vinu koje potiče od grožđja češće i obilnije škropljena raztopinom modre galice, ima se to prepisati tome, što se modra galica odnosno bakar u obće težko tope, i što se za vrienja mast izčisti, te ono malo modre galice i vapna što grožđje može imati na sebi, jer težko topivo, a težko, izluči se iz masta mekaničnim putem, kako i svaka druga nečist, te se otaloži na dno. Možete dakle mirne duše toli izmastiti grožđje onako, kako ga potrgate, toli piti vino, koje dobijete od takovog grožđja. U ovom pogledu napravljeno je puno kušnja, ali su sve bile negativne, jer se u nijednom vinu od škropljena grožđja nije našlo više nego li tragova bakra, a izim toga danas se više ne vjeruje u otrovnost bakra i bakrenih slučenina, nego se otrovanje pripisuje subjektivnom djelovanju bakra na stanoviti ljudski organizam.

### B. Nova pitanja.

*76. Opazio sam, da mi goveda neće da jedu siena, koje je bilo napadnuto od viline kose. Ako ga uzimlju biva silom, a nakon malo vremena izgube posve tek, dapače ne prezvaču više, a puno im bole curi iz gubice. Jeli vilina kosa to doisto prouzrokuje? Što drugo može biti tome uzrok? Dade li se kako izpraviti?*
*I. K. u S. (Hercegovina).*

*77. Molim vas može li se sušiti mladi grašak za zimu? Kako se pri tom postupa?*
*L. T. u U. (Zadar).*

*78. Opetovano sam kušao uzgajati potočnice, ali bezuspješno. Rekoše mi, da podneblje ovo nije prikladno za potočnice. Molim vas jeli to istina. Kako mi je postupati i raditi da uspjem uzgojem potočnica?*
*A. M. u P. (Istra).*

*79. Želim uzgajati loze u graste (lonce), molim vas, kako mi je postupati da postignem svrhu, naime, da mi loze u grastam žive i radjaju?*
*V. B. u M. (Dubrovnik).*

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Muškardin D. — Citaonica u Praputnjaku — Zikmundowsky F. savj. — Zuliani P. — Popović S. — Cvitanić L. — Gršković T. — Klaić V. — Kunjašić J. — Marinković M. — Perić p. A. — Ratarnica - Požezska — Slavj. Napredak u Splitu — Čepolo P. — Tomić N. — Mance I. — Borelli knez M. — Benjovski B. — Vašagić beg I. — Fraki I. — Delić M. — Mirčeta J.

— Č. g. Lucić pl. G. Potvrdili smo u prošastom broju.

— Č. g. Kasumović D. — Počekat ćemo.

— Č. g. Kovačić P. — Onakovih, kakovih vi želite nema. Što je bilo bolje poslali smo vam. —

— Č. g. Tominac I. — Baš nije kako vi mnijete, ali eto, neka bude na vašu.

— Sl. Družtvo na obranu vinogradarstva — Dobro je, a unapried šaljte nam točno izkaze. —

— Č. g. Klaić V. — Primili smo i podmirili smo. Ostaje na vaše razpoloženje novč. 50. Milo nam je da vam ide dobro. Kod mildewa se najbolje ovršuje ona Božja: pomozi se i pomoći ću te. Po 12 f. bilo je samo 24 komada, a te su odmah razgrabljene. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Popović S. — Knjižicu „Duhan" poslali smo vam, uz srčane odzrave!

— Č. g. Vuličić A. — Ona bolest na kruškam ono je *Fusisporium pyrinum*. — Lieči se škropljenjem modrom galicom.

— Č. g. Stuparić T. — Poslali smo.

— Č. g. Maršić M. — Najlaglje se čuvaju i najdulje se uzdrže zdrava jaja snesena od srpnja do rujna.

— Č. g. Bilić P. — Čičoka ili topinambur sadi se u isto doba, kada i krompir. — Nema vriednosti kao hrana za čovjeka, nego kao hrana za marhu.

— Č. g. Antičić A. — Lišće, koje ste nam poslali na ogled bolestno je od mildewa. Za ono lišće koje je već oboljelo nema lieka, ali bud loza neprestano tjera, dobro je da odmah škropite, jer će te obraniti mlado lišće, a i grožđje ako nije još okuženo. Do godine škropite za rana i po propisu.

— Č. g. Lukić T. — Loze *Concord Catawla* i *Salem* prokušane su u Francezkoj opetovano puta; i na njih se pojavlja filoksera; pa premda su amerikanske needole filokseri. Bez dvojbe je najbolja loza Riparia, a s njom su povedene opetovano put kušnje i posve točno.

— Č. g. Račić D — Brojeve 5, 6, 9 i 13 poslali smo vam na novo. Molimo vas drugi put reklamirajte odmah dok ne primite.

— Č. g. Svačić V. — Knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća", te „Mane i bolesti vina" i „Buhač" poslali smo vam. — Pozdravite nam prijana L.

— Č. g. Kobasica G. — Lišće koje ste nam poslali na ogled bolestno je od *erynosi*.— Tu bolest prouzrokuje jedan sitni zareznik poput svraba (šuge), koji se znanstveno zove *Phytoptus vitis*. Bolest ta nije od posljedica, a dade se izkorieniti, ako se pobere i izgori gubavo lišće.

— Č. g. Fortunić V. — Knjižicu „Mane i bolesti vina" poslali smo vam, a za ostalo javili smo vam dopisnicom.

— Č. g. Koščec F. ž. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja 1891.

— Č. g. Strgar I. — Poslali smo vam u preporučenom pismu. Predajte vi, komu čeka.





U ZADRU 1890. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 16

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad na vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Kolovoza 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Kolovoza 1890.

## Trgovina vina Italije i Francezke.

*Piše* **M J. Dudan.**

(Nastavak vidi broj 15 "Gosp. Pouč.").

Godine 1889 plaćali su svaki hektolitar vina srednje franaka 37:37 t. j. u našem novcu fiorina 18:63, a godine 1890 plaćali su hektolitar franaka 36:36 t. j. fiorina 18.18. Uvoz vina u bocama bijaše neznatan, iznosio je godine 1890 hektolitara 905, napram hektolitara 1712 godine 1889; dakle za 807 hektolitara manje. Uvoz sladkih vina bijaše priličan, t. j. godine 1890, hektolitara 113·167 napram hehtolitara 93·628 godine 1889, dakle za 17,539 veći, nego lani.

Sada da vidimo kakav je bio izvoz. — Franceska, kako je obće poznato izvaža finog, stolnog vina i to u bačvama ili u staklenicama:

| | Izvoz g. 1890 | napram g. 1889 |
|---|---|---|
| *Vina u bačvama:* | | |
| iz Bordoležke | 347·927 Hl | 387·806 Hl |
| iz drugih srezova | 393·809 " | 351·615 " |
| *Vina u staklenicam:* | | |
| iz Bordoležke | 26·022 " | 24·670 " |
| iz drugih srezova | 70·698 " | 70·289 " |
| Ukupno | 838·456 Hl | 834·380 Hl |

Rečeno vino vriedilo je 1890 godine franaka 81,435,000, a 1889 godine fr. 71,350,000. Kako vidimo izvoz je narasao za 4076 hekt., za to vino utjeralo se je više novaca za 10,085,000 franaka. Ovome krasnome uspjehu mora se svaki vino tržac diviti. — Da vidimo sada pošto su francezi prodali prosječno svaki hektolitar vina.

Po gornjim brojevim dolazimo do zaključka, da su godine 1890 prodali hektolitar vina po franaka 97:₁₂, a godine 1889 po franaka 85:₅₁. Ako sravnimo ove brojeve sa cienom vina kojom su oni kupovali u inozemstvu, dolazimo do sliedećih razlika: Godine 1889 po 85:51 manje 37·37 = 48·14; god. 1890 po 97·12 manje 36·36 = 60·76; dakle godine 1889 imali su po hektolitru franaka 48·14 nečista dobitka, a godine 1890 franaka 60·76. Ovi brojevi odviše jasno govore, te netrebaju posebnih razjašnjenja!

Pošto glavno tržište za izvoz franceskih vina jeste Bordeaux, cienimo nuždno dodati još neke podatke o onomjestnoj trgovini vina. — Izvoz vina u bačvama iz Bordeaux iznosio je nazad 30 godina 635,215 hektolitara na godinu, u vriednosti od 74 miljuna franaka. Dan današnji daleko se je povisio. Evo koliko se je vina izvažalo zadnjih deset godina:

*Vina u bačvama:*

| Godine | Hektol. | Vriednost u frankim |
|---|---|---|
| 1880 | 1 033 933 | 112·960·905 |
| 1882 | 1·090·902 | 116·473 956 |
| 1886 | 1·060 257 | 125·246·363 |
| 1887 | 1·218·830 | 117·771·218 |
| 1888 | 1 040·689 | 127·953·671 |
| 1889 | 1·101·817 | 135·523 508 |

Kako se vidi iz navedenih brojka za zadnjih deset godina povisila se je kolikoća vina u bačvama prosječno za $^1/_{11}$ a vriednost je poskočila za $^1/_5$.

Za vino u staklenicama nalazimo sliedeće:

| Godine | Hektol. | Vriednost u frankim |
|---|---|---|
| 1880 | 106 844 | 17 629·204 |
| 1886 | 100 835 | 16 637·711 |
| 1887 | 83·555 | 18 709·965 |
| 1888 | 72·388 | 16·287·320 |
| 1889 | 79·440 | 17·873·984 |

Ovi nam brojevi pokažuju, da akoprem je znatno pao izvoz vina u staklenicam iz Bordeauxa, ipak oni trgovci znadu tako ravnati cienama, da vriednost vina pokriva manjak izvoza t. j. oni su znatno podigli cienu svojima vinima.

Ako pak promislimo, da su zadnjih deset godina francezki vinogradi toliko protrpili od filoksere, mildewa, blackrota, antraknose i drugih nevolja, onda moramo priznati, da su oni veliki majstori i u vinogradarstvu i u vinarstvu i u trgovini.

Ovo što smo o taljanskoj i franceskoj vinskoj trgovini kazali, nek dostojno uvaže naši vinogradari i vinotržci, jer skrajno je vrieme da se i mi počmemo ozbiljno misliti, kako da preudesimo našu vinsku trgovinu, e da nam bude što moguće unosnija.

Do sada je skoro sva naša vinska trgovina závisila od puke sreće, ili bolje rečeno od nesreće Francezke, ali to neće i nemože na vieke trajati, jer su francezi imućni, učeni i zauzetni ljudi, pa bi smo uz ove odnošaje mogli grozno nasjesti. Kod nas se danomice proizvadja više vina, pa kad se, s kojegmudrago razloga nebudu više tražila naša crna vina, mi ćemo se najednom naći u velikoj neprilici i morati ćemo vino prodavati u bezcienu kao nazad 20 godina.

## PODLISTAK.

## Gnjijenje pčelinjeg legla.

Jedna od najgorih bolestih pčela jeste gnjijenje legla, jer od ove bolesti, mogu cieli rojevi pomrieti, dapače mogu poginuti sve pčele jednog pčelinjaka.

Gnijenje legla može da se pojavi kao blaga bolest, u kojem slučaju nije od ozbilnih posljedicâ, i kao kužna bolest.

Gnjijenje legla, kad je kužno veoma je opasna bolest, jer izamre sve leglo, pregnjije i pretvori se u mozavu liepivu tvar, koja žestoko smrdi Ako se letu ulišta bolestna od kužne gnjiloće približiš, smrdi tako žestoko, da nemoš, da podneseš.

Usljed gnjiloće nestane svih zaklopca stanicâ, premda se bolest pojavlja prije na leglo u otvorenim stanicam, pa onda na leglo u zatvorenim stanicam.

Usljed smrada, koji se razvije od gnjijenja, pčele ne mogu da čiste stanice. Nakon dvie nedjelje dana, od kad se pojavi bolest pretvori se leglo u crnu tvar; pčele ulože sve sile, da oboljelo leglo odstrane, ali bud nema pomladja, iznemognu i zapuste se.

Najjače i najbrže širi se bolest u mjesecu srpnju i kolovozu. Uzrok ove bolosti prepisuje se stanovitim bakterijim, koji se velikom brzinom i u velikom broju razvijaju.

Jedan stalni i siguran način liečenja ove bolesti nije poznat, ali je dokazano da salicilna kiselina u velike pomaže.

Neki pčelari lieče gnjijenje legla pomoću salicilne kiseline na sliedeći način: U staklenici raztopi se jedan dio salicilne kiseline u deset djelova čista alkohola. Od ovog salicilnog alkohola ulije se 15 grama u $^1/_2$ litre vode, koju se prije prokuhalo, pa se pomoću škropila poškropi saće. Kada se skropi voda nesmje biti toplija od 20° Celsiusa, a valja rabiti takovo škropilo, koje posve sitno škropi.

Samo razkuženje, odnosno škropljenje obavlja se, kako sliedi. Izvadi se sve saće sa pčelam, pa se ovjesi u praznom prostoru, onda se izčisti kosnica i poškropi se gori opisanom tekućinom. Sad se uzmu okvirići sa saćem, i to jednoga po jednosa, odstrane se ili otjeraju od njih pomnjom pčele, pa se poškrope, i odmah ovjese u košnicu. Prije nego li se okvirići sa saćem poškrope valja odstraniti svaku nečist. U tu svrhu rabi se komadček drva, koje može do dna svake stanice, pa se istim jedna po jedna izčiste sve stanice u kojih ima nagnjila legla, i svaku se namaže salicilnim alkoholom a onda se tek poškrope s dvora i ovjese.

Škropiti i čistiti mora se saće svaki dan, dok bolesti nestane. Izim ovog postupka, valja još na to paziti, da pčele budu imale dosti hrane. U rečenu se svrhu daje svake večeri svakom pojedinom bolestnom roju $^1/_4$ do $^1/_2$ kg meda, kojemu se doda 30 do 40 kapljica salicilnog alkohola.

Mjesto salicilnog alkohola neki rabe proti gnjijenju legla salicilnu kiselinu u obliku plina. U tu svrhu stavi se u jednoj limenoj ili zemljanoj zdjelici 1 gram salicilne kiseline, te zapale izpod iste svieću na alkohol. Usljed topline pretvori se salicilna kiselina u paru te razkužuje. I karbolna kiselina rabi se proti gnjijenju legla. U litri vode primješa se jedna zlica karbolne kiseline, pa se pomoću jedne četke izpere dno košnice. Pčelam daje se i pri ovakovom postupku meda, i to svake večeri, ali se na svaka 2 kg meda doda jedna kapljica karbolne kiseline.

Ovaj je postupak puno laglji i jednostavniji od prvoga, ali je prvi korjenitiji.

Med, kojeg se podaje pčelam valja paziti da bude zdrav, i da bez sumje potiče iz zdravog ulišta.

Ako se kužno gnijenje legla pojavi samo u jednom ulištu, onda je najbolje ulište uništiti. U tu svrhu rabi se sumpor, naime zapali se sumpora u košnicu, pa zatvori leto. Sumporita kiselina ubije sve pčele. Onda se izvadi saće i iz njega med.

Med neda se uporabiti nego za kvasinu, a saće se raztopi. Košnica može se razkužiti, ali je najbolji izgoriti ju.

Kad je gnjijenje legla blage naravi, onda nema obilnih posljedica, jer obično pogine, te pregnjije i pretvori se leglo u otvorenim stanicam. U ovom se slučaju brzo pomogne, ako se izgnjeće i odstrani saće u kojemu je oboljelo leglo, pa se nastale praznine nadomjesti zdravim saćem.

**I. B.**

## O uzgoju teladi.

Gdje se marvogojstvo racionalno tjera, ne uzgaja se telad na sisu, odnosno ne pušta se da telad sisa mlieko iz vimena, nego se napaja.

Pri uzgajanju teladi napajanjem prvi je uvjet, da se pazi na čistoću, te na to, da se teladi daje dobro, zdravo i nepokvareno mlieko, koje je toplo, kako kad se pomuže. Valja napajati točno u ustanovljeno doba, i paziti, da telad ne uzimlje mlieko odveć lakomo.

Ako se teladi nemože davati svježeg kravjeg mlieka, nego nakiselog obranog mlieka ili mlieka, koje ostaje kad se otuče maslac, onda valja paziti da je mlieko toplo 26 do 28° R., jer hladnije ili toplije mlieko pokvari zdravlje i poremeti probav.

Prvih šest nedjelja valja telad svakako hraniti svježim kravjim mliekom, a onda se svježe mlieko malo po malo zamjenjuje nakiselim obranim mliekom, ili onim iz kojeg se je iztukao maslac. Ovo se mlieko nakon nekoliko nedjelja zamieni malo po malo krupicom od zobi, lanenim sjemenom itd.

Kad se daje ove hrane, onda se može nastaviti hranjenje nakiselim obranim mliekom za puna tri mjeseca dana.

Prelaz iz jedne hrane na drugu valja da bude postepen, a mlieko valja zamjeniti prihladnom hranom, da telad ne oćuti prelaza, i da se postepeno dalje razvija.

Obrano mlieko i ono iz kojeg se je otuklo maslac sadržaje posve malo tusta, valja s toga tusto nadomjestiti, a to se najlaglje postizava prokuhanim lanenim sjemenom.

Svakom kilogramu obranog mlieka, koji zamjenjuje kilogram svježeg mlieka valja dodati 60 grama lanena sjemena jer bi nakiselo obrano mlieko bez lanena sjemena proizvelo proliev.

S lanenim sjemenom nevalja opet pretjeravati, jer puno brašna od lana u mlieko telad opet ne voli, primješaga se samo toliko, koliko ga telad podnaša. Brašno od lanena sjemena zamjenjuje se izvrstno brašnom od zobi t. j. kad se nemože više primješavati brašna od lanena sjemena onda se primješava brašna od zobi.

Da se telad prinči jesti, podmeće joj se kroz prve dvi nedjelje izsjećkanog mladog siena ili meke otave, pa im se postepeno povećava, a stobodno ne zanemaruje se potrebita količina svježe vode i soli.

## Kilska salitrovina.

Čilska salitrovina jeste jedino gnjojivo, koje se u proljeće može uspjehom upotrebiti za okriepu ozimih usjeva. Za hektar dobre zemlje rabi se 50 kg čilske salitrovine, a za lošiju zemlju 80 kg, dočim za hrdjavu zemlju hoće 120 kilograma.

Kilsku salitrovinu nevalja rabiti prerano, niti prekasno, travanj mjesec je svakako najbolji zeman; u ožujku sazsipavati salitrovinu je prerano, a u svibnju je već nešto kasno.

Svi oni gospodari, koji su rabili čilsku salitrovinu u svibnju poželi su najviše zrnja, ali ipak sasvim tim, preporučaju, da se salitrovina nešto ranije rabi; valja dakle da ona ipak nekud štetno djeluje ili na zemlju ili na bilje. Ranom porabom čilske salitrovine podupire se razvoj vlatja; žitarice tjeraju puno vlatja, koje se gusto razvije, pa usjev posve lako polegne. Kašnjom porabom salitrovine ne podupire se obiljni razvoj vlatja, ali se bujnije i krepčije razvija, pa radja obilnije zrnjem, a ne polegne.

Ako zemlja sadrži fosforne kiseline, onda se uz salitrovinu razvije veliko i jedro zrnje. Najkašnje doba, kad se može razsipati salitrovina, jeste polovica svibnja, ali u mršavijim i lošijim zemljam valja ju svakako nešto prije rabiti. Zemlje, koje obiluju fosfornom kiselinom, kao i one zemlje, koje su se gnjojile fosfatim, mogu se i nešto kašnje gnjojiti salitrovinom, jer je snaga takovih zemalja veća.

Usljed kasne porabe salitrovine, uspori se razvoj bilja; ono se dapače podpuno niti ne razvije, a posljedica je uvjek ta, da se dobije puno slame, a malo zrnja.

Kao najbolji zeman za porabu kilske salitrovine jeste druga polovica travnja mjeseca.

Ako padne kiša, poslje neg se je razsula salitrovina, onda ona puno uspješnije djelnje, i to tim uspješnije čim zemlja više trpi od suše. U sličnom slučaju nakon osam ili deset dana već se opaža blagotvorno djelovanje salitrovine, jer lišće poprimi tamno zelenju boju, a bilje bujnije raste.

**D. L.**

## Leća.

Leća je omiliela sočivnica težaka, a ipak nevidiš da ju svaki goji. Tomu je po svoj prilici uzrok, što leća hoće gnojnu zemlju, i što zemlju puno troši, jer malo hrane prima od zraka. Nije izključena mogućnost da mnogi ne goje leću i radi toga, što ona nestalno radja.

Leća se razvija i dozrieva brzo, od sjetve do žetve prodje obično 90 do 125 dana; to vrieme mienja napram vrsti leće, koju se goji, te napram mjestnim podnebnim odnošajim. U toplim predjelim dozrieva leća nešto brže, u studenijim nešto sporije.

Leća ljubi laku, gnojnu i snažnu zemlju, najradje pržinastu ili ilovastu zemlju. Podnaša sušu bolje od sviju drugih sočiva. Najbolje uspjeva za krompirim. Za leću valja izorati zemlju još jeseni, ali valja gnojiti svježim stajskim gnojem.

Sije se nešto kašnje od drugih sočivnica, jer je osjetljiva na studen, pa joj pozni mrazovi hude.

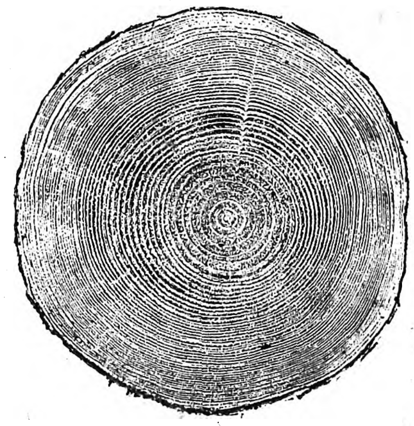
Sjeme sije se u redove, na 30 cm razmaka a 3 do 8 cm duboko. Kad je u redove zasijana, onda se kašnje puno laglje okopava, nego li, kada je omašno zasijana.

Pri omašnoj sjetvi hoće se $1^1/_2$ do $1^3/_4$ hektara sjemena, dočim kad se sije u redove dotiče 0.8 do $1^1/_4$ heklolitar sjemena.

Sa hektara zemljišta požanje se 6 do 12 hektolitara leće i 18 do 25 centih slame od leće, koju blago rado jede, a ne loše je hranive vriednosti.

Da leća bolje uspjeva na mnogim je mjestim siju u smjesi sa ječmom, i to u razmjeru od 1 na 3, te se hvale, da na ovaj način leća sigurnije uspjeva.

Leća raste nizko, nešto jedva 30 cm visoka. Na zemljam, koje su zatravljene, valja ju pomjivo plieviti, inače ju korov zaduši.



**Slika 24.** *Naravni šumotisak debla u prorezu.*

Leća se za žetvu čupa, dok počmu suriti dolnje mohunje. Kako što je poznato izim što po vrsti i boji leća se dieli i na ljetnu ili godišnju i zimsku ili dvogodišnju leću.

Zimska leća je puno izdašnija od ljetne, ali se goji samo u predjelim, gdje je zima blaga, a to ili sama ili u smjesi sa raži. Zimska se leća sije u rujnu ili listopadu, a ljetna u ožujku ili travnju.

Od raznih vrstih leće najviše se goji crljena i crna leća, onda franceska i ruska leća.

## O gojitbi mrkve za krmu.

Za mrkvu hoće se prha, duboko izradjena zemlja, da za rana i lako uzmogne pružiti i razviti svoj koren, e da se očuva od suše.

Zemljište za mrkvu valja preorati jeseni ili rano u proljeće, ali vrlo duboko, najmanje 25 do 30 cm. Kratak gnoj izvaža se na polje, i reda se na stogove blizu zadnje brazde, te se odmah za plugom baca u brazde.

Na ovaj način ne dolazi gnoj posve duboko u zemlju, a bilje ga kašnje lako nalazi i okorišćuje se. Ovakovim postupanjem ne samo da se dobro pripravi zemlja, ali se prieči razvoj korova.

Puno je bolje i koristnije, ako se zemlja izore jeseni, jer se onda do proljeća zemlja dostatno slegne, a preko zime je raztvorena i izložena blagotvornom djelovanju zraka i vazdušnina.

Ako se je u proljeće izoralo, onda valja prije sjetve izvaljati zemlju, jer bi inače sijalo preveć upadalo u prhoj zemlji, pa bi sjeme ostalo duboko zasijano, a to nije poništo dobro. Jeseni izorano zemljište, dosti je na proljeće prebranati, pa se onda može odmah sijati. — Samo gdje je zemlja od naravi prha savjetuje se valjanje, ali lakim drvenim valjem.

Za krmu sije se sjeme od velike, žute, zelenoglave mrkve. Za jedan hektar zemljišta hoće se 6 do 8 kg sjemena, je valja sijati na razmak 30 do 35 cm. Obično drži se izmedju redova razmak od 33 cm, jer je na taj način moguće izpljeviti zemljište plievilom, ako se korov pojavi.

U onim predjelim gdje se je sigurno, da će se korov pojaviti, sije se ječam sa mrkvom. Ječam se brže razvija, pa zaustavlja i prieči razvoj korova, a kad se izpljevi ječam, rieši se istodobno zemlja svega korova.

## Ljekarica u pržinastoj zemlji.

Pržinaste i pjeskovite zemlje, kako je poznato, ostanu vlažne u dubini od 60 do 70 cm i ljeti kada vlada najveća žega; to svojstvo omogućuje, da se na takovim zemljam, ma koje vrsti bila njihova zdravica, može gojiti ljekarica, te da ona dobro uspjeva.

Naravska je stvar, da se takove zemlje nesmjedu s jednog puta zasijati, nego je praviti kušnje na malo; valja naime zasijati ljekaricom najpre $^1/_8$ ili $^1/_4$ hektara, pak ako se vidi da uspjeva onda je svu površinu zasijati. Poznato je takodjer, da su pržinaste zemlje pune troskota, a i drugim se korovom obilno zatravljuju; prije nego li se zasije ljekarica valja zemlju od korova temeljito izčistiti.

Gospodar će sa ovakove zemlje najlaglje izkorieniti korov, ako se bude poslužio plugom podrivačem, i to baš Sachsovim podrivačem, pod kojim valja zapregnuti četiri vola. Ova radja se najbolje obavlja kasne jeseni, a uspjeh je dobar jer kako je poznato podrivač siže 35 do 45 cm duboko u zemlju.

Prije neg se zasije valja zemlju dobro pognojiti; u tu svrhu rabi se obično šest vozova stajskog gnoja, 8 metričkih centih roženih pilotina, i ako je moguće deset vozova mješanca ili naplavne zemlje.

Na proljeće se pak prebrana i poravna zemlja, pa se zagnjoji sa 4 metrička centa roženih pilotina, i 16 vozova rastrošenog stajskog gnoja Ovaj se gnoj podore 12 do 15 cm duboko, pa se onda zemlja pobrana, a zatim odmah izvalja. Brananje mora da bude plitko i površno, e da se ne izkopa gnoj na površinu.

Ljekarica sije se omašno ili u redove. Pri redomičnoj sjetvi drži se izmedju redova razmak od 15 cm. Na jedan hektar zemljišta sije se 28 do 40 kg sjemena, ali valja nabaviti sjeme iz dobrog i sigurnog izvora, e da ono bude baš od vrsti koju želimo, i da je klicavo. — Nakon prve kiše ljekarica protjera; kada poraste do 5 cm visoko, onda se okopa, pa sve i da nije zatravljena.

Kod omasne sjetve, pošto se neda okopavati, valja branati, ali se brananjem nanaša štete, osobito onim sjemenjacim, koji su bujnije protjerali.

Ljekarica bolje uspjeva, ako se sama sije nego li ako se sije ječmom ili drugom zaštitnom bilinom. U prvom slučaju prvog se ljeta može dva puta kositi. — Svakog proljeća u travnju mjesecu valja ju okopati i prebranati, a ako se svake godine u ožujku pognoji osokom, onda bolje uspjeva, obilnije radja i traje više godina.

## Čuvanje i obiranje mlieka.

Raztrojstvo, gnijenje i razpadnuće ustrojnih tvarih, uzsliedi samo uplivom i djelovanjem sitnih gljivica. Svako ono sredstvo, koje bude priečilo djelovanje i razvoj gljivica, priečit će i pokvarenje mlieka.

Ako se bude pazilo na čistoću posudja i prostorija, na čistoću zraka u mliekarnici, te na toplinu mlieka i mliekarnice preprečit će se puno pokvarenje mlieka, jer će se preprečiti razvoj gljivica.

Poraba kemičnih sredstava za čuvanje mlieka, nemože se preporučiti, a dozvoljena je samo u iznimnim slučajevim, i u slučaju potrebe. U rečenu svrhu t. j. za čuvanje mlieka, rabi se obično dvougličnu kiseli natron, te borna kiselina i salicilna kiselina.

Dva prva navedena sredstva djeluju prolazno, jer otupe djelovanje kiseline, dočim zadnje sredstvo t. j. salicilna kiselina, preprieči vrienje mliečne kiseline.

Ohladjenjem i pasteuriziranjem (grijanjem) obranog mlieka postizava se ista svrha, pa se ovi načini više preporučaju i rabe.

Najbolji čas za obiranje mlieka je odmah po muženju, jer nešto $^1/_4$ ili $^1/_2$ sata po muženja tusti se djelovi mlieka sakupe u gornjim slojevim odnosno bliže površini.

Tim se više obere vrhnja iz mlieka, čim je za škorupljenje prikladnija toplina mlieka, čim je veća čistoća posudja i prostorija, i čim je bolje uredjena promaha. — Čim je hladnije (studenije) mlieko, tim više vremena ostane slatko. U plitkim i širokim posudam, vadi se više vrhnja iz mlieka, nego li u dubokim i visokim. — Nesmje se dirati u mlieko, dok se škorupi, jer ako ga se skosne, onda se dobije puno manje vrhnja, nego li bi ga se dobilo. — Tim se više dobije vrhnja iz mlieka, čim se prije ohladi mlieko, do topline zraka, i čim se prije stavi u posudu za vrhnje, jer čim se prije umiri mlieko, tim se prije počmu dizati mastne kugljice prama površini.

Bolje je da se vrhnje pravi pri nizkoj, nego li pri visokoj toplini, isto se tako preporučaju limene posude, jer se one laglje drže čiste. Kad se je mlieko posve oškorupilo težko je opredieliti; u tom poslu najbolje pomaže izkustvo.

Nije poznato nijedno sredstvo, kojim bi se moglo podupirati oškorupljenje ili izvaditi više vrhnja, nego li ga se stajanjem mlieka vadi.

## Pasulj (Phaseolus).

Pasulja imade puno vrstih i suvrstih. U vrtlarstvu, osobito gdje se goji pasulj za domaću porabu, dieli se pasulj na čučavi i na takljaš, te na rani i kasni pasulj.

Pasulj ljubi prhu, laku i crničnu zemlju. Pred sjetvom valja zemlju duboko prekopati, pa ju urediti ili za sadnju na kućice ili za sadnju u redove.

Sadi se koncem ožujka, u travnju, te u svibnju. Najbolja sjetva je travanjska sjetva, jer rano posadjen pasulj lako protrpi od kasnih mrazova, a kasno posadjen trpi od suše. Mjestni podnebni odnošaji odlučuju, dali se pasulj ima sijati početkom u polovici ili koncem travnja.

Tko hoće da ima rano pasulja valja, da ga sije u lonce, pa kad se nije više bojati studeni, da ga sa svom grudvom razsadi na polje. Ova radja je izvediva na malo gdje se razpolože klijalištim ili drugim prostorijam; na veliko nije izvediva.

Čučavi pasulj sije se u redove od 30 do 40 $\%_m$ razmaka, a 15 $\%_m$ zrno od zrna u redu.

Bujnije vrsti bolje je sijati na kućice; u tu svrhu drži se kućica od kućice 40 $\%_m$ raz maka.

Čučavi pasulj radja ranije od takljaša, a žetva mu je kraća, jer i ako za glavnom cvatnjom nastavi cvatnju, mohunje od druge cvatnje su malene, te se ne izplaća nastaviti gojitba, nego je bolje busove izkopati, da zemlja počiva, ili ju u drugu svrhu uporabiti.

Od čučava pasulja najraniji je crni pasulj, onda vrst *non plus ultra*.

Pasulj takljaš najbolje uspjeva osebice, s toga se obično sije na lijam, u dva reda izmedju drugog povrća, ili se pak na sredini dvaju bližnjih lija zasadi po jedan red pasulja, tako da izmedju redova ostane 1 metar razmaka. Redovi neka su od sjevera prama jugu. Takljaš goji se i na kućice; bilo da se goji na kućice ili u redove valja ga iztakljati prije nego li se sjeme zasije, t. j. valja zasaditi kolce ili kiće prije sjemena.

Najmanji razmak za takljaš jeste 60 $\%_m$. Kolce ili kiće od dvaju redova se spoji u kut. ili se prekriže, jer se tako čvršće drže i pasulj se laglje penje.

Kolci od triju kućica mogu se takodjer spojiti u obliku piramide.

## SVAŠTICE.

**Velika zimska rodakva**, uzgaja se na sliedeći način. Sjeme zasije se u redove ili omašno koncem lipnja u hranivoj i gnojnoj zemlji. — Nakon 3 ili 4 nedjelje dana razsadi se ili se proriedi na 50 $\%_m$ razmaka; zalieva se obilno, okopava se, a do potrebe i zagrće se, pa se na ovaj način do polovice listopada ili do polovice studenog uzgoji debelih, velikih rodakva.

**Puži golci**. Puži golci tamane se lako pomoću piva, jer su oni na pivo veoma lakomi. U tu svrhu zasadi se u zemlju nekoliko plitica, tako da stoji razi zemlje, pak se u večer, ali prije nego li zamrači ulije u tih pliticâ piva. Puži, koji su lakomi na pivo, ońute odmah miris istog, dovuku se do piva, opjane se i ostanu tu. U jutro nadje ih se na plitici i do plitice 100 do 200 komada. Valja ih pokupiti i uništiti.

## Tumačenje slikâ.

**Naravni samotisak debala u prorezu**, slika 24 i 25. Trgovina drvom i debelim i tankim raste od dana na dan, jer se drvo sve više uporablja u razne obrtničke i graditeljstvene svrhe. I trgovcu i obrtniku je stato da pozna gustoću drva, odnosno broj i razmak godova. I učenjacim je toga potreba za označivanje drva. Ipak nije uvjek lako, dati si napraviti takav otisak, niti je lako, na daleko slati primjerke drva. J. Friedrich c. k. šumarski nadsavjetnik došao je do praktičnog izuma, po kojem se na brzu ruku može imati naravni otisak drva, a to da se drvo samo otisne. U tu svrhu, on izgladi dobro površinu drva u prorezu, pak je stavi za 5 do 10 časova (napram tvrdini drva) u koncentriranu sumporovu kiselinu ili za 1 do $1\frac{1}{2}$ sat vremena u raztopinu kromove kiseline. Po tom izvadi drvo iz kiseline, izpere ga dobro u vodi, pa ga onda dobro posuši. Kako je poznato kiseline laglje razjedavaju meko proljetno drvo, od tvrdjeg jesenskog, pa razjedeno proljetno drvo razpadne se u prah, te se retkom posve lako odstrani. Uslied toga na svim onim mjestim gdje se je raztrošilo proljetno drvo naprave se izdubine, dočim ostanu uzvisine gdje je jesensko drvo. Usljed ovih promjena drvo je sposobno za tisak, te se tiskanjem dobiva naravni samotisak drva.

## Gospodarske Viesti.

Iz viestih, koje nam stizu razabiremo, da grožd̄je šara sreda, ali ipak i gdje ranije zdrije jedva će biti moguće započeti trganjem prije



**Slika 25.** *Naravni samotisak debla u prorezu.*

15 rujna. Mnogi žele kišu, jer da se šusa znatno čuje; po našem mnienju bolje da grožd̄je nešto trpi od suše, nego da padne kiša, jer bi kiša mogla biti otrov. Gdje se je škropilo vinograde stoje dobro, a gdje se nije škropilo mildew je usljed rosa nanio nešto štete. Uzslied li ovako grožd̄je će zdravo do rukuh vinogradara. Razabire se iz svega, da rod nije obilan, te da se može računati, što se kolikoće tiče na sredu je dobru godinu.

* *

Iz Zagorskih kotara nam se tuže, da na tankim zemljam kukuruzi trpe od suše. I zagorci vapiju kišu!

* *

Ima dobrih nada, da će vlada do godine proširiti gojitbu duhana, i to gojitba finijih vrstih duhana.

* *

Magjarska vlada pravi ljetos kušnja sa gojitbom buhača na pokušalištu u Altenburgu i u Kesteli. U Altenburgu je buhač kušan i godine 1882, ali nije uspjeo, jer nemože da odoli zimi. Sva je nada da će se i ljetošnje kušnje izjaloviti, jer je u Magjarskoj zima ljuta.

* *

Po izvještaju opunomoćenika hrvat.-slav.-dalm. vlade u poslovih svilogojstva, kupljeno je do 30 lipnja o. g. čahurica: u Brodu za 12.062 for., u Djakovu za 2875 for., u Doljnjem Miholjcu za 7124 for., u Osieku za 9020 for., u Novoj Gradiški za 24. 737 for., u Iloku za 20.751 for., u Mitrovici za 58.928 for., u Našica za 1144 for., u Staroj Pazuvi za 24.961 for., u Slatini za 5198 for., u Vinkovcih za 12.420 for., u Vukovaru za 13 492 for., u Sisku za 1553 for. i u Zemunu za 29.586 for., ukupno za 223.857 for. A kod nas?

* *

Godine 1889 uvedeno je u Trstu vina u vriednosti od 9·4 miljuna forintih, a izvedeno je iste godine vina u vriednosti od fiorina 7·9 miljuna. Veći dio toga vina uvedenog i izvedenog jeste dalmatinsko vino.

* *

Primili smo zahvalnošću „Secondo cenno sulla Fauna dell' isola di Lesina. *Orthoptera*, parte II di G. B. Novak, napose štampano iz „Glasnika Hrv. Naravoslovnog družtva u Zagrebu, 1890. Ovo je nastavak prvog diela, koji je bio tiskan u IV svezku u „Wiener Entomologische Zeitung“ od god. 1888.

* *

„Pouka u Pčelarstvu“, za porabu u školi i narodu sa naputkom, sastavio Vaso Doić, pučuč. u Belovaru. 1890. Knjižica obsiže 71 stranicu u maloj 8ni, a pisana je jasno i razumljivo. Knjiga se osobito preporuča učiteljim i pčelogojiteljim.

* *

Ministar Kalay odobrio je, da se od 1890 odpočeto sa svim ukine stara dacija: 10% vinskoga poreza, a novi vinogradi, koji se po Bosni i Hercegovini budu odsad sadili ili obradjivali i to na dojako pustim i neobradjivanim zemljištima, da ti vinogradi budu oprošteni od desetine u grožd̄ju za deset godin dana, počevši od one godine, kada novi vinogradi budu gotovo zasadjeni. — Vinogradarstvo se u Bosni radi u većem obimu u Hercegovini, ponaosob u kotarima Mostar, Ljubuski, Stolac, Konjica i Trebinje. — Što se Bosne tiče, dojako su se samo u Prozoru nešto više u obradjivali vinogradi, u Priedoru, Prnjavoru, Sanskom Mostu, Bihaću, Cazinu, Bjelini, Derventi i još nekim kotarima. Vas rod u grožd̄ju iznio na pr. 1889 godine 4,200.000 oka, od čega dolazi na Hercegovinu 3,900.000 oka. — Racionalno vinogradarstvo podupriet će dalje i to, što je zem. erar prije dvie godine ustanovio stanice za voćarstvo i vinogradarstvo u Mostaru i Drventi na temelju najnovijeg napredka.

* *

Po izvještaju srb carinarnica za mjesec lipanj o. g. dovučeno je u toku toga mjeseca sa strane u Srbiju 219 željezničk. vagona sa 20404 koleta razne robe u tež. 1,573.665 $\%_g$ Od ove količine dolazi 30 vagona samo na hranu, što se iz Bugarske dovlači do granice željeznicom, pa tuj tovari na brodove i šalje za Austro Ugarsku. U gornjoj količini ubrojano je i 7 vagona uglja, što je dobiveno iz Austro-Ugarske za Srbiju. Iz Austro-Ugarske preko Srbije za Bugarsku i Tursku provezeno je u toku mjeseca 159 vagona sa 22.372 koleta razne robe u tež. 1,751.580 $\%_g$ Na nasipu kod savsko-željezn. mosta natovareno je 8 šlepova hrane, došavše iz Bugarske kao provoz. Izključivo željeznicom izvezeno je iz Srbije za Austro-Ugarsku 1678 komada svinja, 3825 kom. goveda, 138,940 kom. duga, 398 komada orahovih debla, 37.580 kom. koža ovčjih i kozjih, 40 sanduka jaja kokošijih, rude olovne u težini 20872 $\%_g$, 20.000 $\%_g$ mekinja, 42.429 $\%_g$ suhih šljivâ, 20.000 $\%_g$ kostijuh izgorjelih, 30.000 $\%_g$ uglja, vina 318 $\%_g$, crieva suhih i slanih 1027 $\%_g$, i 72 kub. hvata kamena za ceste. Iz Srbije za Tursku 150 buradih piva u tež. 10 000 $\%_g$. — Cjelokupan prihod iznosi: 1. po uvoznoj radn. i 53.661·38 dinara, 2. po provoznoj 15.570·72 din., 3. po izvoznoj 3990·43 din., 4. po skladištnoj 369·30 dinara, 5. po sitničnoj 167·33 din., i 6 od obrtne poreze 24 617·33 dinara. Svega je palo na kasi 98.376 49 dinara.

* *

Priobćen je poziv i program za jubilarnu izložbu hrv.-slav. gospodasskog družtva u Zagrebu.

* *

Iz Jokahame uvedeno je 1889 godine u Evropu 24,343 bale svile u težini od 1,301,923 $\%_g$. Iste godine uvedeno je iz Shanghai 58,298 bala u težini od 2,990,600 $\%_g$.

* *

Trgovačku sbornu učionu u Zagrebu, školske godine 1889-90. pohadjalo je 108 učenika. Od tih je 5 prošlo odlikom, 41 prvim redom, 20 drugim redom, a 17 trećim redom; a 25 njih je tekom godine izstupilo.

* *

U Franceskoj izradja se zakon za osiguranje radnika od 25 do 50 godina, koji nisu još osigurani, a koji imadu na godinu manje od 3000 franaka dohoda, Godišnja uplata biti će 20 do 38 franaka za radnika, a $\frac{1}{3}$ plaćat će drzava. Kada radnik navrši 50 godina imati će 240 do 360 franaka godišnjeg dohoda.

* *

Opet je otvoren stečaj šrbskog poljoprivriednog društva u Beogradu do konca studenoga t. j. za pouku „Gojenje biljaka za ushranu stoke“. Nagrada je 100 dinara (franaka) od tiskanog tabaka.

* *

Pazar sjemenja u Beču, obdržavat će se dne 25 i 26 kolovoza t. g.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

### A. Odgovori.

*76. Opazio sam, da mi goveda neće da jedu siena, koje je bilo napadnuto od viline kose. Ako ga uzimlju biva silom, a nakon malo vremena izgube posve tek, dapače ne prezvaču više, a puno im bole curi iz gubice. Jeli vilina kosa to doisto prouzrokuje? Što drugo može biti tome uzrok? Dade li se kako izpraviti?*

*I. K. u S. (Hercegovina).*

Nema dvojbe da vilina kosa pomješana sienu, može da prouzrokuje na blagu, koje ga jede sve one nevolje, koje nam vi opisujete. Na poljodjelskom Zavodu u S. Mihovilu pravljene su u tom pogledu razne kušnje. Krave bi se samo navoujale na sieno, kojemu je bilo primješano viline kose, pa ga nebi okusile ni za glavu; dapače su volile jesti izbrljane štelje izpod sebe, nego li siena, kojemu je bilo primješano viline kose. Jedna se je krava držala 12 satih bez hrane, pa dok je okusila siena, kojemu je bilo primješano viline kose, ali je inače bilo zdravo i dobro, volila je dalje gladovati, nego li jesti. Dr. Kauber u svojem djelu „O njegovanju domaće životine“, kaže: Ako djetelini ima priprimješano viline kose, pa se ove hrane okuse goveda ili svinje, obole, usljed poremećenja probave, da im je kadkad i život u pogibelji. Kod svinja, koje jedu rečene hrane, uz poremećenje probave, pojave se žestoki grčevi. De Silvestri mnije, da blago neće da jede siena u kojemu ima viline kose, radi toga, što se na ovoj pojavlja jedna gljivica, koju zovu *Uromyces medicaginis*, a koja je uzrokom da vilina kosa izumre, te da otruje vilinu kosu, a ova dosliedno sieno. Ova tvrdnja de Silvestria, nije ni osnovana, ni dokazana, dočim su tvrdje Dr. Kaubera izkustvom dokazane. Sieno kojemu je primješano viline kose, nevalja davati blagu, nego ga je rabiti za stelju. Valja po svaki način izkorieniti vilinu kosu sa djetelišta i livada, a odielivati za košnje, sušenja i spremanja, zdravo od bolestna siena.

*77. Molim vas može li se sušiti mladi grašak za zimu? Kako se pri tom postupa?*

*L. T. u U. (Zadar).*

Mladi grašak može se sušiti, a pri tom postupa se, kako sliedi: Najprije se grašak olušti, pa se odiele mohunje od zrnja. Zrnje se za sebe metne u kotlenicu punu vode, i grije dok uzavre. Bolje je prije uzavrieti vodu, pa grašak sasuti u vrelu vodu, te držati ga u istoj 3 do 4 časa vremena. Ovo popareno zrnje razastre se posve na tanko, po raztegnutoj postavi, te se onda suši ili na toplu a zračnu mjestu, ili u peći u toplini od 50° do 60° C. Sušenje se traje, dok zrnje postane tvrdo i krko, kao da je od stakla. Posušeno zrnje čuva se u limene posude ili u suhe staklenice, koje se dobro začepe. Kad je do porabe posušena graška, stavi se u večer močiti u hladnoj vodi, da se moči do u jutro. U istoj vodi kuha se, pa se dalje s njim postupa kako sa svježim graškom. Valja grašak izkuhati u istoj vodi u kojoj se je namočio, jer ona voda sadrži mnogo sladora i drugih tvarih, koje su se za mačenja raztopile iz graška. Kad se nebi izkuhao u onoj istoj vodi, onda nebi imao tek svježeg graška.

*78. Opetovano sam kušao uzgajati potočnice, ali bezuspješno. Rekoše mi, da podneblje ovo nije prikladno za potočnice. Molim vas jeli to istina. Kako mi je postupati i raditi da uspjem uzgojem potočnica?*

*A. M. u P. (Istra).*

Potočnice ljube vlagu, hranivu, močvarnu zemlju i sjenast položaj, ali uspjevaju i pod posve protivnim odnošajim. Potočnice (*Myosotis*) valja zasijati u lipnju ili srpnju mjesecu u hranivoj zemlji. Siju se obično u skrinjice, koje se po sjetvi pokriju. Zasijane skrinjice drži se u hladnim grastam ili hladnom klijalištu, u sjeni, u umjerenoj vlazi. Valja paziti, da skrinjice ne presuše, jer onda propadne sjetva. — Nakon 8 ili 10 dana počmu klicati, a onda ih valja zračiti. Kad sjemenjaci porastu, onda se razsadjivaju takodjer u skrinjice, ali na širje, a skrinjice se opet drže u hladnim grastam i to jedna do druge, e da s početka budu imali dosti siene, ali kako god se razvijaju, onako se postepeno priučavaju svietlu i zraku, e da otvrdnu na nepogode. Nuzto se prirede maleni lonci i zemlja za iste. Zemlja za potočnice se priredjuje, ako se pomješa jedan dio zemlje iz klijališta, sa jednim dielom zemlje sa tratine ili livade, i sa jednim dielom pržine. U svaki lonac zasadi se jedan razsad. Kad žile ispune svu zemlju u loncima, onda se razsade u veće lonce od 9 do 12 %m. Nakon malo vremena izpune žile i ove lonce, ali sad nema više govora, da se razsade u veće lonce, nego valja kriepiti zemlju gnojenjem u koju se svrhu rabi govedji djubar raztopljen u vodi. Na polje ostanu potočnice, dokleu god vrieme dopušta, ali ih valja držati na takovu mjestu, gdje se do potrebe mogu zakloniti. — Potočnice prezimljuju na jugu na polje, a na sjevernim stranama valja ih smjestiti u hladnu, ne grijanu postavu, gdje ima dosti zraka. Zimi ne trpe obilno zalievanje, dapače u obilnoj vlagi lako pregnjiju. Prija im ako se preko zime par puta zaliju vodom u kojoj je raztopljeno govedjih izmetina, dapače usljed tog postupka obilnije i liepše cvatu. Kad je u veljači ili ožujku stave se tik stakala suprot sunca, a nastoji se da toplina u dotičnom prostoru budu 10 do 12° Celsiusa, pa one nakon malo vremena obilno procvatu. Valja paziti, da im pri tom ne uzfali vode, a počmu li pojedini busovi gnjiti, valja odmah odstraniti nagnjele djelove.

*79. Želim uzgajati loze u graste (lonce), molim vas, kako mi je postupati da postignem svrhu, naime, da mi loze u grastam žive i radjaju?*

*V. B. u M. (Dubrovnik).*

U loncim uzgajaju se loze ili sadjenicam ili povaljenicam. Povaljenicam se brže postigne svrha, ali su loze manje trajne. Povaljenicam razplodjiva se kako sliedi: Rano u proljeće prije nego li se loza obreže, uzme se veliki lonac od 25 ili 30 %m, provuče se kroz luknju na dno lonca prut, prut se pak previje t. j. povali, a lonac se zasadi u zemlji. Lonac se izpuni gnojnom zemljom, on ostane vas zakopan u zemlji, a iz njegove sredine viri jedan ili dva pupa povaljene matrake. Pupovi nad zemljom protjeraju mladice, koji obično nose ploda, a oni u zemlji protjeraju žile. Kad se je plod na mladicam dobro razvio usljed hrane, koju je primao iz panja, onda se odkopa zemlja oko lonca, prereže se matraka razi dna lonca, i izvadi se lonac, sa lozom. Ovakova loza nema puno ni jakih žila, pa ju s toga valja neprestano kriepiti gnojem. U tu svrhu rabi se raztopina superfosfata i dobrog stajskog gnoja. — Ovakova loza je od efekta samo prve godine Težko se kašnje uzdrži, a obično ne nosi ploda sljedećih godina. Bolje je uzgajati u lonce loze od ključeca ili sadjenicam. U tu svrhu postupa se na sljedeći način. U siečnju ili veljači odreže se ključec na 3 ili 4 pupa, pa se zasadi u malene lonce tako da jedan ili dva pupa ostanu u zemlji, a jedan ili dva nad zemljom. Uzimlju se pri tom ključeci od onih loza, koje ne razvijaju dugog i puno korienja. Zemlja u loncima mora biti gnojna a prha, najbolje nešto pržinasta. Lonci se zasade u klijalište i pokriju sasvim zemljom. U ožujku, kad su ključeci protjerali i mladice se okitile su 2 do 4 lista, onda se loze sa svom grudvom razsade u lonce od 10 do 12 %m. koji se odmah zasade u klijalište. Koncem travnja ili u svibnju razsade se loze sa svom grudom u lonce od 15 do 18 %m; a ovom se prigodom odstrane sve postrane mladice dočim se glavna mladica priveže o kolčić, pa se lonci opet zasade u klijalište. Početkom lipnja razsade se u lonce od 20 do 30 %m, a mladice privežu se o veće i jače kolce, pa se lonci izlože na polje na sunčanu i toplu mjestu. — Ljeti se svako često zalievaju, a kriepi ih se ako se svako desetak dana raztopi u vodi nešto zdrelog stajskog gnoja. U prvoj godini ne nose ploda, ali mogu izrasti 2 do 3 metra visoko. Jeseni ili zimi se obrežu, a ako se oko polovice veljače smješte lonci u postavu, loze brzo protjeraju. Ako se nuzto kriepe superfosfatom i raztopljenim kravjim gnojem, onda se koncem lipnja ili u prvoj polovici srpnja može brati zdrelo grožđje.

### B. Nova pitanja.

*80. Molim jeli svaka vrst voća prikladna za umok? Na što paze drugi narodi pri priredjivanju voća u umoku za trgovinu?*

*P. L. u S. (Hrvatska).*

*81. Nije davno, da sam kupio sisaljku za vino, a već mi se njena ciev od kaučuka lomi. Ima li koje sredstvo, kojim bi joj mogao povratiti prvašnju gibivost i mekoću? — U niječnom slučaju, kako imam postupati novom cievi od kaučuka, da se ne lomi?*

*S. M. u L. (Split).*

*82. Molim vas, kad je pravi zeman gnojenja sa kilskom salitrovinom?*

*A. V. u V. (Slavonija).*

*83. Svake godine, dok ljeti dobro ugrije, na panjim od loze počme rasti nekakva guba, od koje obično propadne panj. Molim vas, šta je to? Koje sredstvo da rabim, da od tog bića uzčuvan panje?*

*S. Š. u S. (Cetina).*

☛ **Odgovori na javna pitanja, kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.**

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Bačić R. — Lukšić V. — Merćep M. — Grčić Dr. D. — Kiepach. pl. M. — Rako O. A. — Zgaga A. — Kolarić J. — Štanfel J. — Fortunić V. — Šimunović M.

— Č. g. Steinfel Dr. B. — Vaša cienjena predbrojba pomirena je do konca lipnja buduće godine 1891.

— Č. g. Fortunić V. — Poslali smo vam drugi primjerak knjižice „Mane i bolesti vina“, i sve drugo što ste željli.

— Č. g. Kolarić J. — Gosp. P. je ima nekoliko dana odsutan. Dok se povrati zapitati ćemo ga, i pisat ćemo vam. Odzdravljamo!

— Č. g. Virović A. — Bilo je opetovano put govora o onom pitanju. Uz povoljne uvjete, osam dana pred jamatvu, može mildew okužiti sve vinograde i uništiti sve grožđje. Škropljenje uvjek pomaže, i tom tim više čim se ranije škropi.

— Č. g. Jelić S. Mnienje je svijuh vještaka, da su strcaljke na hydronet, kakova je ona Pilter-Boudril najbolje strcaljke, i da je njihova budućnost. Francezi su se o tom davno uvjerili, a njemci su to potvrdili ne davno kad su pravili kušnje strcaljkam. Valja ih samo znati rabiti.

— Č. g. Četinić T. — U sljedećem broju. Broj 11 i 12 poslali smo vam na novo.

— Č. g. Brkanović M. — Najžešće čistilo je mohrunji mjehur, ali pri porabi istog, hoće se više vještine i više pomje.

— Č. g. Jurčić F. — Vaše je lišće bolestno od mildewa.

— Č. g. Hensch prof. A. — Knjižicu „Buhač“ poslali smo vam.

— Č. g. Nikolić M. — O tom dali kainit može braniti od mrazova pravio je kušnju Hayking, i rek bi da doisto brani od mrazova.

— Č. g. Bartulović D. — Ako se cinquantino ima zagrćati pomoću konja, onda se u redove sije na 45 do 50 %m razmaka, dočim ako će ga radnici okopavati dostatan mu je razmak od 35 do 40 %m. Bolje ga je sijati na veći razmak i rabiti za obradjivanja tegleću snagu, jer veći prihod od užijih redova, nestoji u razmjeru sa većim potroškom za ručno obradjivanje.

— Č. g. Milinčić V. — Nema sumnje, da su zareznici izvrstna hrana za ribe. U Franceskoj i Švajcarskoj vidjevali smo, kako svake večeri, nešto za jedan pedalj nad vodom ribnjaka ovjese fenjer sa gorućom svjetilkom. — Svjetlost mami k sebi ribe, ali mami i noćne zareznike, od kojih se mnogi ntope u vodi, pa ih ribe odmah prožderu. Biva obično da u ribnjak zasade tri kolca popnt piramide, pa na njih ovjese fenjer. Koliko se noćnih zareznika, takovim postupkom namami i utopi u vodi ne vjeruje se, ako se ne vidi.

— Č. g. Svačić S. L — Broj 5, 9 i 12 poslali smo vam na novo. Molimo vas, da svaki drugi put odmah reklamirajte broj, kojeg ne primite.

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 17

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Rujna 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Rujna 1890.

## O gojitbi duhana u Dalmaciji.

Iako polako, gojitba se duhana sve više širi u Dalmaciji, te je dobre nade, da će duhan vremenom biti jedan od naših glavnih proizvoda, kako što je danas, vino, buhač i ulje.

Već su dosad neki zagorski kotari oćutili koristi od gojitbe duhana, a ta će korist biti vremenom veća, kad se s jedne strane bude gojilo više duhana, a s druge se strane bude više pazilo na zahtjeve duhanske režije.

O zahtjevim duhanske režije, kazat ćemo koju obširnije, jer baš odtud zavisi proširenje gojitbe.

Po postojećim zakonim, ima pravo gojiti i razprodavati duhan, jedino i samo državni erar, ili one osobe, kojimi državni erar to dozvoli. Svaka se s toga dozvola ima smatrati kao blagodat za onoga, kojema je dozvoljeno, jer mu državni erar od svojih zakonitih povlasticâ ustupa neko pravo na užitak, odnosno na neku korist.

Duhanska režija je napram državnom eraru i napram strankam, kao privatni poduzetnik, koji je pozvan, da od duhanskog monopola donese državi što moguće više koristi. — Sasvim je dakle opravdano ako duhanska režija traži od gojitelja duhana, da se što točnije drže propisa odnosno uvjeta gojitbe.

U prostranom svietu, goji se nevjerojatno puno duhana, te je danas duhanska režija u takovom položaju, da iz daleka svieta n. p. iz Amerike i Azije, može nabaviti puno jeftinije običnog duhana, nego li se uz najpovoljnije odnošaje može kod nas uzgajati, te ako je duhanska režija došla do toga, da je dozvolila gojitbu duhana u Dalmaciji, ima se u prvom redu prepisati vladajućoj narodno ekonomičkoj struji, a onda tome, što Dalmacija može da proizvadja finih vrstih duhana.

Kako smo već rekli, duhanska režija može lako i jeftino da nabavi običnog duhana, ali je težko s moći finih vrstih, jer fine vrsti duhana uspjevaju samo u nekim predjelim n. p. u Rumeliji, na Havani, u Hercegovini itd.

Duhanska naša režija, nabavljala je dosad vas fini duhan iz Rumelije, i plaćala ga je skupo; bud se je ali dokazalo, da i u Dalmaciji imade predjela i mjesta gdje se može uzgajati najfiniji duhan, duhanska je režija obratila amo svoju pažnju, e da novac ostane u kući.

Duhanska režija trebuje puno finog duhana; a što je sadnje dosad dozvolila, nije nego za kušnju.

Ako se dalmatinski gospodari žele doisto okoristiti gojitbom duhana, te duhan ubrojiti u obhodnji redovitih uzgojnih bilina, valja:

1. Da se bezuvjetno okane kriomčarenja. Duhanska režija ne trpi konkurencije, a još manje one usljed kriomčarenja. Vas duhan, koji se uzgoji, valja savjestno i točno predati zastupnicim duhanske režije.

2. Da siju jedino i samo ono duhansko sjeme, koje želi i hoće duhanska režija. Duhana imade puno i puno vrstih, a duhanska režija trebuje samo stanovite vrsti, pa je sasvim opravdano, da gdje ona dozvoljava gojitbu, hoće da se goje one vrste, koje njojzi trebaju i koje su za baratanje prikladnije.

3. Da se pri gojitbi duhana, a osobito pri gnojenju, branju i sušenju postupa onako kako duhanska režija želi.

Zahtjevi duhanske režije nisu ni veliki ni pretjerani, a sasvim su opravdani, jer duhanska režija i nitko drugi ima da prekupi uzgojeni duhan.

Mi nastojimo da pravimo vina, po ukusu trgovaca, samo da nam se opet povrate i da nam postanu stalni kuntaši; mi nebi za oči što nedopuštena primješali vinu; mi nebi za glavu iztočili vina iz prodane bačve, da se ne zamrzimo trgovcu; pa zašto onda, da pri uzgoju duhana ne postupamo isto tako dobro, pametno, pošteno i iskreno sa duhanskom režijom, koja nam pred svim ostalim trgovcim daje tu prednost, da nam procjenjuje proizvod, i da nam ga odkupljuje dok smo ga posušili?!

Iz svega ovog što smo naveli, posve je jasno, da toli proširenje gojitbe duhana, koli ciena istog, zavisi u sve i posve od današnjih gojitelja. **B.**

## Pčelarstvo u Zadru.

Pčelinjak Salghetti-Drioli leži Zadru nešto na sjevero-istok u obavom vrtu, daleko od grada niti $^1/_4$ sata, kamo se moraš od „Velikih vrata" da prevoziš. Prevoz je veoma kratak, te mu ni vjetrovi, ni more nemogu da smetaju. Na drugoj se strani malko kopnom ide posred drvoreda od bagrena, koji je baš tada cvao, te ljetos i obilno. Pčelinjak je prosta kućica bez nakita i umjetnička sloga, nova, udobna i spretna, ali preskupa, sa ulazom pram istoku, za 48 ulih na dva reda, jedan na drugim tako, da 24 ula gledaju pram sjeveru, a drugi 24 pram jugu, izloženi dvim gospodujućim vjetrovom, na ravnici, bez obrane ni naravske, ni umjetne, osim nešto sa južne strane. — U pčelinjak su smješteni uli Sartoria na tri kata, od kojih je tretji kat odieljen sa daskom oko sredine sa rupicom i čepom providjenom, da se polak potrjebe otvori i zatvori doticaj sa doljnjimi katovi. Bijaše samo 5 ulih napučenih, koji su obće slabo izgledali, niti voštene gradnje dovršili, akoprem su rojevi prošle godine umjetno saće

## PODLISTAK.

### Novi način da se na brzu ruku opredieli količa vinovice u vinu, pivu i drugim alkoholičnim tekućinam.

*Piše* **M. J. Dudan.**

Pri opredjelivanju vinovice u vinu, itd. rabili su se dosad sliedeći načini:

Opredjeljenjem specifične težine; pruživosti i pare; stupnja vrienja; razteživosti; kapilarnosti; objama i tužine kapalja; uporabom amylnog alkohola i etira radi osamljenja etilnog alkohola. Svi spomenuti načini osnivaju se na fizikalna svojstva vinovice. Od kemičkih načina brojimo: način Reischauer-a, kojom se vinovica pretvara u kvasinovu anidridu, i to pomoću kalijeva bikromata i sumporne kiseline; te onaj B. Roese-a, kojim se okiseli vinovica sa kalijevim bikromatom i sumpornom kiselinom, pa opredieljuje stepen okiselenja kalijevim permanganatom i oksalnom kiselinom pod oblikom kalijeva tetraoksalata. Metoda Reischauera nije praktična, jer reakcija nesliedi čisto i točno; Roesev postupak nasuprot jeste veoma duhovit ali točnih rezultata, daje samo u rukuh vješta kemičara. — Ovaj se način može rabiti samo kod smiese od vode i vinovice, te stoga nije našao obće uporabe.

Svi pokušaji dosada izvedeni, preinačeni i poboljšani pružaju nam sliedeće sprave:

1. Alkoholometar od Gay-Lussac-a,
2. Hidrostatična tezulja i piknometar,
3. Vaporimetar od Pluknar-Geisler-a,
4. Ebouliøskop od Vidal-Maliganda i onaj preustrojen od Sallerona,
5. Ebulioskop Kapellera i Benevolo,
6. Dilatometar od Silbermanna,
7. Likvometar od Musculus-a i Valsona,
8. Brojikaplje od Limousina i Salleron-a.

Od svih ovih sprava i postupaka najveću porabu nadjoše: klasična metoda Gay-Lussac-a; aparati Maliganda i Sallerona, vaporimetar Geislerov, te metoda specifične težine.

Obzirom na to da svi gorispomenuti postupci zahtjevaju za svaku analizu razmjerno puno vremena, i da su dotične sprave dosta skupe, te da neodgovaraju sveobćim zahtjevim obrta; čuveni je profesor Carpené izumio posve novu točnu i jednostavnu metodu, kojom se kroz sami jedan minut može u vinu, pivu i inim alkoholičnim tekućinam opredieliti količa vinovice.

Profesor Carpené osnovao je taj svoj postupak na svojstvo što ima vinovica, da raztaplja smoline, i na to što su iste nerastopive u vodi. Ako u jednoj alkoholičnoj raztopini smoline ili esencialnog ulja, dolijemo nešto vode, odmah nakon što smo nekoliko kapljica vode kapnnli, ona će se pomutiti. i to će zapriečiti da zrake svietla kroz raztopinu prodiru. Da se raztopina pomuti trebuje tim više vode, čim više ona sadržaje vinovice. Ta reakcija je tako osjetljiva, da ako voda sadržaje samo 0·25% vinovice ipak se pomuti.

Dugim kušnjam pronašao je prof. Carpené, da od svih izvadaka (esencija) najbolje odgovara izvadak (esencija) *terpentine.* Ona vrije izmedju 165° i 180° C., a njena specifična težina je 0·860 do 0·870., naime obično *terpentinsko ulje.*

Da se *terpentinove esencije* priredi u alkoholu, treba postupati kako sliedi: Za jednu litru raztopine, kojom se može napraviti 100 analiza (pokušaja), ulije se u stakleni valjak nešto 600 kubičnih centimetra vinovice od 94-95 %, i doda joj se 5 kubičnih centimetra terpentinove esencije. Sve se dobro pomieša, pa se svih 600 kc. razriedi vodom, lievajuć izmjenično vode i vinovice, dok dobijemo punu litru; u ovoj raztopini kaže alkoholometar 70% pri toplini od 15°. Treba ovako postupati, jer kad bi se vinovici izravno dolila terpentinova esencija ona bi se u vinovici samo djelomično raztopila. *(Sliedi).*

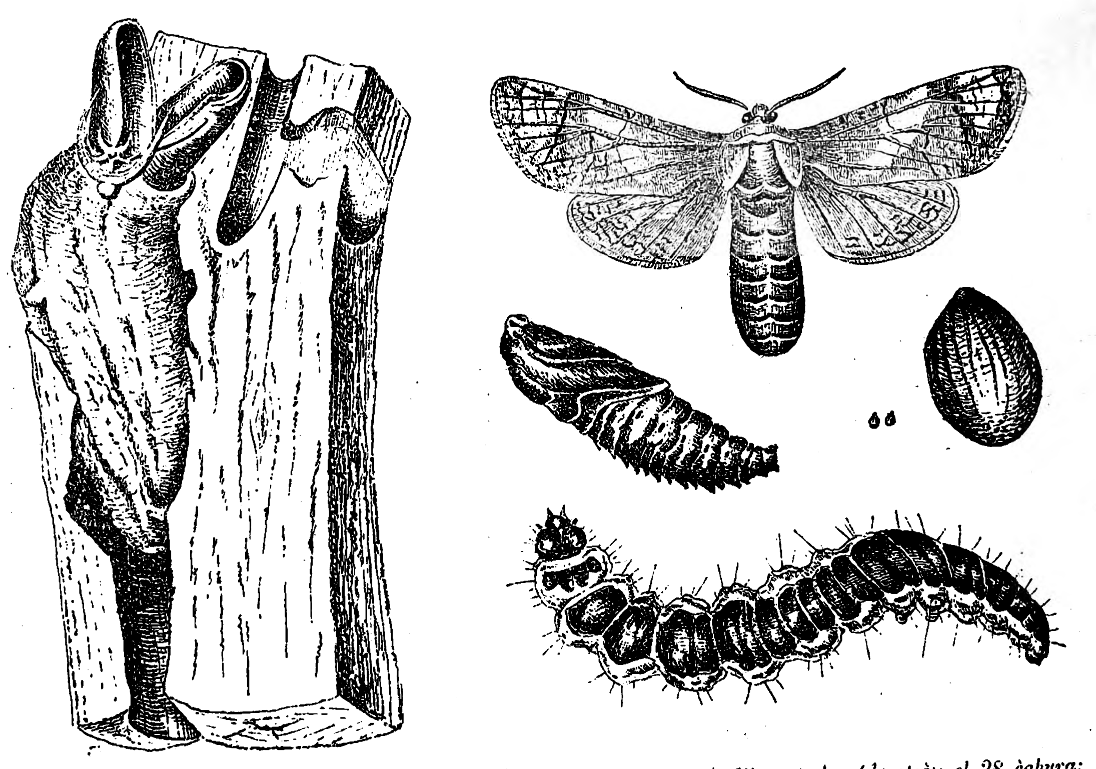
iz Italije providjeno dobili, a to sve voljom vlastnika; inače su pčele bile jako živahne, velike, debele, laštene i kriepke, a što je najviše vriedno, veoma mirne. Otvorismo po koji ul, a pčele se ponašale bezobzirno, kao da nitko u nje nedira. Potvrdjujem i ovom prilikom svoj nazor o raci ovih pčela: da je pčela na pčelinjaku Salghetti-Drioli u Zadru vrst čisto Hrvatska, i da je to ona Hrvatska pčela, koja se nalazi u mene i širom naše prostrane otačbine, gdjegod naš mili jezik zveči i odjekuje, zvali se ti krajevi otačbine ovako ili onako.

Pčelinjak učilištnog zavoda u Arbanasih je sagradjen za pouku zavodske mladeži, koja se hrvatskom učiteljstvu posvetjuje, u svojem vrtu pokušalištnom, na najzgodnijem položaju, sa svake strane od stabala obranjen. U udobnom i elegantnom paviljonu 13 je ulih veoma napučenih položeno. Pčele pokrivaše posvema i prvi sat, brojeć od stakla napram unutarnjosti, ter je svaki Sartorijev ul koncem travnja pučanstva od kakvih 50·000 pčela brojiti morao. Kažem bez laskanja, bio sam iznenadjen. Svi uli jednako jaki, kao da si jim pčele porazdielio, puncati meda, koji se caklio sasvim čist i bez trutova, a satovje žensko! U takovih ulih moraju i matice da bude mlade. Vrata pčelinjaku pram sjeveru. Tako i ide! Ako je koji pčelinjak u Dalmaciji uzoran, ovaj u Arbanasih je prvi uzor-pčelinjak, te je svjedokom izvanredne vještine, znanja i dobre volje njegova ravnatelja. Sasvim su na mjestu ona mobilna drvena vrata na letih, za obranu od kiše, sunčanih trakova, ili silovitih vjetara, nego bih svaki ul posebnom bojom izuzam zelenom bojadisao.

Kušao sam u Arbanasih med. Med je neobično dobar, bjel, sladak i ukusan, kako jedva koji drugi mi poznati med; uza to aromatičan sjeća te na cvjetni nektar, s koga potiče, te kristalizuje, te ga nemoraš silom rezat ili vadit iz posude. Slast i ljubkost njegova puno vremena mi se u ustijuh mela, te mislim, da ni stari olympički bogovi nisu izvrstnijeg meda uživali.

Flora Zadarske okolice je odviše škrta i mršava, da bi ona više stotina ulih uzdržati mogla. Voćnjaka po gotovo nema, ili samo iznimno. Umjetni nasadi u vrtovih obajuh pčelinjaka od našeg rožmarina, i na javnih putevih od bagrena su jedina obilatija vrela k medu i pčelinjoj paši. Za čudo, kako te naše mezimice pri relativnoj nestašici cvjetja kriepke i jedrene su, te saberu toliko meda, da u nekojih godina i vlastnici mogu računati na kakvi višak! Skorom nepojmljivo, nu istinito. Hrvatska dakle pčela mora da bude veoma, i veoma radišna, te može o bok da stoji svakoj drugoj pčeli, koju se sa marljivosti velesiguje, zvala se ona Talijanskom, Cyparskom ili kako mu drago.

*(Iz Hrv. Pčele).* **Dinko Muškardin.**



**Slika 26 do 31.** Vrbov drvotoč (*Cossus Ligniperda*). *Slika 26 jajasce; sl. 27 gusjenica (drvotoč); sl. 28 čahura; sl. 29 ličinka; sl. 30 lepurica; sl. 31 drvo sa hodnicim.*

## Glavni program jubilarne gospodarske i šumarske izložbe godine 1891 u Zagrebu.

### A. Stalna (permanentna) izložba,

#### I. Gospodarska izložba.

*1. Izložba poljskih proizvoda.*

a) Žitarice: pšenica, raž, ječam, zob, proso, kukuruz, heljda, pir, itd.
b) Sočive: grašak, grah, bob, vučnjak, leća, grahorica, soja itd.
c) Okopavine: mrkva, čičoka, repa, vodenjaca, krompir.
d) Vlaknine: lan, konoplja (sjeme), itd.
e) Uljevito bilje: ogrštica, repica, mak, suncanice itd.
f) Obrtno bilje: duhan, hmelj itd.
g) Krmne biline: 1. sjeme raznih djetelina, 2. sjeme raznih trava, 3. razne krmske biline.
h) Nacrti, risarije, statistički podatci, obuka, literatura.

*2. Izložba vinogradarstva i pivničarstva.*

a) Izložba raznih vrstih vina.
b) Izložba cognaca, tropice, droždjenke, octa, triesljevine, vinske kiseline itd.
c) Medjunarodna izložba raznog orudja za vinogradarstvo i pivničarstvo, orudja za obradjivanje vinograda, groždenih mlinova, rešeta, tiskova, raznih strojeva za pivnicu, i za analizu vina.
d) Specialna medjunarodna izložba strojeva proti vinskoj medljiki (peronospora) i inim bolestim trsa.
e) Medjunarodna izložba američkih trsova: nasadi, ciepljene i neciepljene američke loze.
f) Medjunarodna izložba sredstava i strojeva za uništenje trsne uši.
g) Modeli, nacrti, risarije, statistički podatci, obuka, literatura.

*3. Izložba voćarstva.*

a) Nasadi voćaka počam od sjemena do uzgojenog drveća.
b) Medjunarodna izložba orudja za obradjivanje, oplemenjivanje i njegovanje voća, te spreme za očuvanje voćaka.
c) Medjunarodna izložba sprava za sušenje voća.
d) Proizvodi od voća: 1. žestoka pića, šljivovica, likeri, ocat, jabučnjak, kruškov itd.; 2. ulje, 3. sušeno, ukuhano i ošećereno voće.
e) Modeli, nacrti, risarije, statistički podatci, obuka, literatura.

*4. Izložba povrća i cvieća.*

a) Izložba raznoga sjemena od povrća i cvieća.
b) Nasadi povrća i cvieća.
c) Modeli, nacrti, risarije, statistički podatci, obuka, literatura i razni pokusi.

*5. Izložba pčelarstva.*

a) Izložba pčela.
b) Izložba meda, voska i drugih proizvoda od pčelarstva.
c) Medjunarodna izložba pčelarskog orudja i košnica.
d) Modeli, nacrti, risarije, statistički podatci, obuka, literatura.

*6. Izložba svilogojstva.*

a) Izložba čahura i svilaca.
b) Nacrti, modeli, literatura.

*7. Ribarstvo.*

*8. Izložba gospodarskog obrta.*

a) Medjunarodna izložba strojeva, za obradjivanje zemlje, za žetvu i košnju, za mlatenje, čišćenje zrna, za priredjivanje hrane itd.
b) Medjunarodna izložba strojeva za mliekarstvo, za sirarstvo, maslo itd.
c) Izložba brašna, pive, žeste i drugih proizvoda žitarica.
d) Vuna i proizvodi od vune.
e) Pamuk i proizvodi od pamuka.
f) Lan i konoplja i proizvodi od istih (platno, užarska roba itd.)
g) Koža (sirova i izradjena).
h) Modeli, nacrti, risarije, statistički podatci, obuka, literatura.

*9. Izložba gospodarskoga graditeljstva i tehnike.*

a) Nacrti i modeli i gospodarskih sgrada, drenaže itd.
b) Gradjevni materijal, razne opeke, vapno, piesak, kamenje, cement itd.
c) Vatrogasne sprave, modeli, literatura, statistički podatci itd.

*10. Izložba gospodarske pouke.*

*11. Kućni obrt.*

#### II. Šumarska izložba.

*1. Šumarstvo.*

a) Proizvodi šumskog gospodarstva u obće.
b) Proizvodi šumsko-gospodarske industrije.
c) Medjunarodna izložba strojeva i orudja šumskog gospodarstva i industrije.
d) Medjunarodna izložba proizvoda industrije, koji su naročito namienjeni šumarstvu.
e) Modeli, nacrti, risarije, statistički podatci, šumsko-grspodarska melioracija, gradjevina i mjerničtvo
f) Modeli nacrti, risarije, statistički podatci, podatci šumarske obuke i pokušaji, te šumarska literatura.

*2. Lov.*

a) Lovske trofeje, parožci, rogovi, krzna, kože, kosturi, lubanje, nakitna pera te nadjevene životinje.
b) Medjunarodna izložba modernog oružja, kao i ostalih lovnih sprema.
c) Medjunarodna izložba lovačkih zamka novije i starije dobe (željeznih i drvenih zamka, mreža, krljetka, plašila itd.) u naravi, po risarijah i u modelih.
d) Sprave za uredjenje zvjerinjaka i fazanerija, lovačkih koliba, priredbe za gnjezdarenje i legla, opreme za krmljenje i mriestenje divjači, u naravi — po risarijah i u modelih.
e) Lovska literatura, novine, slike i albumi, znakovi, glasbala i medalje itd.
f) Statistički podatci o lovačkih družtvih, prihodu lovišta, o zvjerinjacih, o cieni i potrošku divljačine, o zakupu lovišta, o plaćenih odšteta za štete prouzročene po divljačini i zvjeradi itd. u skrižaljkah, risarijah, nacrtih itd.

#### III. Rudarstvo.

### B. Privremena (temporaerna) izložba.

*1. Izložba stoke.*

*2. Izložba cvieća, povrća, voća i grožđja.*

Privremene izložbe obdržavat će se u stanovitih razdobljih, koja će se naknadno ustanoviti.

## Obćenite urtanove za jubilarnu gospodarsko-šumarsku izložbu godine 1891 u Zagrebu.

*1. Svrha i trajanje izložbe.*

Jubilarna gospodarsko šumarska izložba obdržavat će se u proslavu petdeset-godišnjeg obstanka hrv.-slav. gospodarskoga družtva, a glavna joj je svrha: da strani i domaći sviet upozna naše gospodarske i šumarske proizvode, pa time da se podigne i unapriedi gospodarstvo naroda.

Izložba otvorit će se 15 kolovoza, a zaključiti 29 rujna 1891.

*2. Obseg izložbe.*

Obseg izložbe označen je u glavnom programu, po kom se izložitelji moraju ravnati.

*3. Uprava izložbe.*

Izložbom upravlja centralni i eksekutivni izložbeni odbor.

4. *Prijave i rok za prijave.*

Prijavljivat će se posebnimi prijavnicami, koje će eksekutivni izložbeni odbor bezplatno razašiljati, te koje se i kod njega bezplatno dobiti mogu. Prijavnice morat će se priposlati najkasnije do 31 ožujka 1891. Kasnije prispjele prijavnice uvažit će se samo onda, ako još bude razpoloživih mjesta za izložbene predmete. Svaka prijava mora biti na dvie prijavnice napisana: jednu valja poslati eksekutivnom izložbenom odboru, a drugu priložiti izložbenim predmetom, kad se budu odašiljali.

5. *Primanje izložaka.*

Eksekutivni izložbeni odbor ima pravo, da neprikladnih stvari ne prima, bilo već kod prijave, bilo onda, kada su poslane, te nije dužan navesti razlog, zašto ih ne prima. Alkohol, ulje i u obće upaljive stvari mogu se izložiti samo u dobro za to priredjenih posudah. Glede toga mora se svaki izložitelj odredbam eksekutivnog odbora posvema pokoravati.

6. *Mjestarina za izložene predmete.*

Za izložene predmete neće se plaćati mjestarina.

7. *Opredieljenje mjesta za izložke.*

Za svakog izložitelja opredielit će mjesto eksekutivni izložbeni odbor. *(Sliedi).*

## SVAŠTICE.

**Klačina od ruševina u poljodjelstvu.** Klačina, koja se dobije kad se razruše stare sgrade, jeste izvrstno sredstvo u poljodjelstvu, osobito za poboljšavanje težkih, žilavih, gnjilastih ili ilovastih zemalja. Za hektar zemljišta hoće se 40 do 50 centih ruševina, koje težku žilavu gnjilaču naprave dostatno prhu. Klačina ne samo da upliva na narav zemlje, ali upliva i na njena spojiva, i to u toliko; u koliko čini topiva pepeličnа i fosforna spojiva, a osobito spojiva fosforne kiseline. Klačina upliva dalje na raztvorbu humusa (crnice), te na štetne humozne kiseline, i to u toliko u koliko čini topiva pepeličnа i fosforna spojiva, a osobito spojiva fosforne kiseline. Klačina upliva dalje na raztvorbu humusa (crnice) te na štetne humožne kiseline, i to u toliko u koliko ih veže, i čini ne štetnim, što se osobito opažava na tom, da sa takove zemlje nestaje kiselih i štetnih trava, kao kiseljaka, mahovine itd. Premda klačina za sebe nije gnojivo, ipak kad se primješa zemlji, ona biva puno rodnija, a to radi toga, što draži zemlju, te podupire tvorbu i raztvorbu hranivih čestica. Posiplje se po zemlji jeseni ili rano u proljeće.

**Gorušično brašno i žestok vonj posudja.** — Bačve, staklenice ili drugo posudje, kada stoji puno vremena prazno daje praznimom, ili drugim kojim neugodnim vonjem. — Isto je tako težko odstraniti vonj od vinovice, od ruma i druge slične žestoke vonje. Ipak se bačve, staklenice i drugo posudje, može izčistiti od žestoka vonja, te rabiti za vino i druge tekućine pomoću brašna od crne gorušice. — U rečenu svrhu uzme se malo brašna od crne gorušice, razmuti se u mlakoj vodi, pa se ulije u dotičnu posudu, i izvalja se. Gorušica digne svaki vonj. I za izpiranje rukuh, kada daju kakovim neugodnim vonjem rabi se gorušica u mlakoj vodi.

**Kumin proti nadmu.** Poznato je da posve lako oboli od nadma blago koje se pase na bujnim rosnim livadam, a osobito ono, koje se pase na bujnim, mladim djetelištim. Da se to ne dogodi t. j. da blago ne oboli od nadma može se preprie̋iti, ako se po livadam i djetelištim uz trave i djetile zasije nešto kumina (kümmela). Kumin pomješan sa hranom, pa bila ona sočna i rosna prieči da se pojavi nadam.

**Brzo tovljenje mladih golubova.** — Kad je mladim golubovim dvadeset dana, odnosno, kad se počmu kititi perjem, postave se u jedan koš, koji je obložen ili podstavljen mekim sienom i mahovinom. Koš sa golubovim drži se na tamnom, ali zračnom mjestu. Golubovi se hrane tri puta na dan u razmaku od 5 satih sa prokuhanim kukuruzovim zrnjem. — Hranjenje se obavlja tako, da se mladim golubovim drži otvoren kljun, te ih se od puta stupa sa 30 do 40 zrna kukuruza mlakih. Ovim postupanjem u 10 do 14 dana utove se golubovi baš nevjerojatno dobro, a pri tom im je meso tečno, sočno i meko.

**Kako da se dozna gdje kokoš nese jaja?**— Poznato je da kokoši najradje nesu jaja na sakrivenim mjestim. One znadu ta mjesta, tako vješto izabrati, da sve nastojanje gospodarice, da ih pronadje ne pomaže. To je za gospodarice od ne male štete, jer im na taj način ide izgubljeno puno jaja, na koje one računaju. — Ima jedan stari način. po kojem se može doznati gdje kokoši nese jaja, koji je vehoma jednostavan. Ako se dotičnoj kokoši, za koju se nezna gdje nese jaja, natare stražnica sa malo soli, ona će odmah dok se pusti iz rukuh odtrcat onamo gdje je jaja sniela. Ako ju se slieki odkrit će se gnjezdo i naći će se puno jaja.

**Da crljeni luk (kapnia) ne klica.** — Crljeni luk je neobhodno potrebit u kuhinji radi začina, a ipak kad proklica nije više za porabu. Da luk ne proklica, a da bude ipak tečan i sposoban za začin, valja postupati kako sliedi. Priveže se crljeni luk u mrežu, pa se ovjesi za 8 ili 10 dana u dimnjaku. da ga dim dobro uhvati. Usljed djelovanja dima, crljeni luk ne klica, premda uzdrži svu tečnost i sva druga svojstva, te je u svako doba prikladan za začin.

**Proti tekutim.** Poznato je, da patke, kokoši i druga domaća perad puno trpe od tekutih, a da ih se mnogi ne znadu riešiti. — Izvrstno sredstvo proti tekutim jeste pelin; ako se napravi izvarak od pelina, pa se s njim mažu patke i kokoši nestane tekutih. Pelin posušen, smrvljen i prosijan jeste takodjer izvrstno sredstvo proti tekutim, dapače ako se hrani primješa nešto pelina, to takodjer pomaže proti tekutim.

## Tumačenje slikâ.

**Vrbov drvotoč.** Mnogo i mnogo ima zareznika. koji napadaju naša voćna stabla. Vrlo često dapače opažamo, da nam bujna stabla naglo propadnu. Jedan od najveći neprijatelj voćnih stabala jeste vrbov drvotoč *(Cossus Ligniperda)*, kojeg nam naše slike 26, 27, 28, 29, 30 i 31 predstavlja u svim stupnjevim razvoja. Svaki se gojitelj voća može lako osvjedočiti, ako mu je stablo izvrtao drvotoč, jer na kori može da opazi luknjica, koje su začepljene strugotinam, kojih ima često i po zemlji a iz kojih se čuje, žestok neugodan vonj. Dobro je stoga, da se znade, kako se vrbov crvotoč razvija, jer kad se poznade njegov način življenja i razvoja, onda ga je bolje proganjati i utamanjivati. Slika naša predočuje nam lepuricu, koja naliči lepurici prelaca, a boje je keltenasto zemljaste poput kore. Po danu žive na debla ili na tarabam, po čitav dan nepomična, a po noći oblita, s toga se po danu težko lovi. Iz ličinke, koja se takodjer na našoj slici vidi, izvali u lipnju ili srpnju lepurica. Mužko se i žensko pari, pa ženka s nese puno jajasca, iz koji se pak razvije drvotoč, koji je na propast stabala. U lipnju i srpnju valja s toga iz jutra oblaziti debla, te ubijati lepurice, koje se obično nalaze u paru. Čim se prije lati tog posla, više se ženka poubija, pa je manje legla, jer ženke nesu jajasca u pukotina kore. Iz jajasca nakon malo dana izvali gusjena ili crv, koji odmah izvrti drvo, u kojem se razvije do one veličine, kako što se na našoj slici vidi. Drvotoč napravi u deblu dva hodnika sa više otvora, kroz koje pušta izmetine. Na jednom deblu nalazi se obično jedan drvotoč, ali ih može biti više, dapače je bilo slučajevo, gdje se je u jednom deblu čak 100 drvotoča našlo. Kad se promisli da gusjena vrbovog drvotoča trebuje pune dvi godine do podpunog razvoja, onda se je lako predstaviti štetu, koju nanaša. Starija debla lakše odole drvotoču, ali im mlada podlegnu. Gusjenica smrdi jako, a i sok, te izmetine koje izlučuje smrde žestoko, a po tom smradu je lako opredieliti, gdje se nalazi. U svibnju druge godine zaprede se na ulazu kojeg širjeg hodnika, a nakon malo dana preobrazi se u ličinku. Toliko se put obahuri po dno debla ili u zemlji. Nakon pet nedjelje dana izvali lepurica. Od sviju sredstava, koji se rabe proti vrbovu drvotoču bez dvojbe je najbolje lovljenje lepurica u lipnju i srpnju mjesecu, onda ubijanje samih gusjenica pomoću željezne žice, kojom se prodire do dna hodnika.

## Gospodarske Viesti.

Od sparine i žege bilo se bojati da vinogradi protrpe, nego je Bogu hvala pala dne 26 kiša. I ako kiša nije bila najobilnija, ipak je od velike koristi i baš prava blagodat za vinograde i kukuruze, jer je pala u pravom zemanu.

* * *

List „Il Commercio“, koji izlazi u Milanu, piše, da su gospoda Vučetić, Damioli i Castellani izumili nov način za predenje svile. Taj nov način bi se sastojao u tom, što bi se svila mogla razpredati od kožuraka i zapredati na vretenim pomoću hladne vode, dočim se je dosad to moralo obavljati pomoću tople vode. — Novi načinom gosp. Vučetića izključena je posve topla voda, a hladnoj vodi primješavaju se neke sastavine, koje su tajna izumitelja, a koje djeluju na kožurak isto, kako što vrela voda, a ličinka u kožurku ostane živa, dapače i sposobna, da se preobrazi u lepuricu. Svilena žica, koja se dobiva ovim novim sustavom gosp. Vučetića, jeste suha, tanka i čvrsta. I sa zdravstvenog pogleda je ovaj izum od velike koristi, jer kako je poznato, iz vrele vode dizale su se smrdljive pare od kožuraka, koje su štetno uplivale na zdravlje prelâ. Gospodin N. Vučetić je Hvaranin.

* * *

Primili smo zahvalnošću izvješće Kr. Gospodarskog i šumarskog Učilišta i Ratarnice u Križevcih za školsku godinu 1889-90. Viši odjel pohadjalo je 93 što gospodara, što šumara, a Ratarnicu 63. Zavod Križevački baš sjajno napreduje, te se već računa izmedju najboljih Zavoda u Evropi. Napred, sretno!

* * *

U okolici Kamenske, Požege i Okućana u Slavoniji, dobiti će se ljetos nešto 2500 lagava pekmeza prve vrsti.

* * *

„L' Agronomo“ (Poljoznanac) organo pegl' interessi economici, direttore: sac. E. M. Vusio, novi je list, koji izlazi u Zadru svakog 10, 20 i 30 dana od mjeseca.

* * *

Gospodarsko i šumarsko Učilište u Križevcih razpolaže su 296·99 hektara zemljišta. To zemljište je uporabljeno kako sliedi: Za kuće i dvurista 1·89 hektara; a za vrtove i sadilnike 7·96 hektara; za *voćnjake i šljivike 10·82 hektara;* za *vinograde 8·13* hektara; za oranice 63· 24 hektara; za livade 67·17 hektara; za pašnjake 8·95 hektara; za visoke šume 99 63 hek. a za nizke šume 21·67 hektara.

* * *

Kulturni povjerenik M. Milićević u Čagliću, utamanic je za školskom djecom do 2 srpnja t. g. 72,449 leptira U jednom samom danu i to dne 29 lipnja utamanila je školska mladež 16,761 leptir. Hiljadu lepurica (ženkâ) teži 41 dekagram. Ovo je najljepši primjer o koristi, koju se može imati odvažnim i složnim rodom.

* * *

Od 1 kolovoza 1889 do 31 srpnja 1890, dakle kroz godinu dana napravljeno je u Austriji 7,400,000 kvint. sladora, dakle za 2,300,000 kvintala više nego lani.

* * *

U Magjarskoj procienjuje se ljetos žetva pšenice na 42½ miljuna kvintala, dakle za 12·3 miljuna kvintala veće nego lani.

* * *

Proširen je djelokrug burze za žitarice i brašna, tako da se na istoj mogu sada pazariti svi proizvodi zemlje, dapače i vino i ulje.

* * *

Po izvješću Austro-ugarskog konsulata u Beogradu, razabire se da je godine 1889 izvedeno iz Srbije 70,000 *Hl* vina, i to za Francuzku 96,000 *Hl*, za Švajcarsku 21.000 *Hl*, za Magjarsku 9000 *Hl* i za Njemačku 4000 *Hl*.

* * *

Izvoz dužica preko Rieke i Trsta pao je znatno. U mjesecu lipnju t. g. izvedeno je samo 2·16 miljuna komada dužica, dočim je u istom mjesecu prošle godine 1889 bilo izvedeno 7·02 miljuna komada dužicâ.

* * *

Iz Bengalske izvaža se svake godine svile u vriednosti od 26,800,000 do 36,800,000 fr.

* * *

Opet je dozvoljen uvoz ovaca iz Austrougarske u Francezku. Ovce će se sve dovažati u Pariz, te klati u osobitu klaonicu, gdje ne dolaze u dodir sa francezkim ovcam.

* * *

Pri nagradjivanju krava muzara u Beču dne 19 i 20 srpnja, najviše mlieka se je izmuzlo od jedne krave algajske pasmine, naime 22·67 litra, ali je prvu nagradu dobila jedna krava bernske križane pasmine, od koje se je

izmuzlo 18·83 litra mlieka, ali je to mlieko bilo vehoma mastno; sadržavalo je naime 5·18 po sto masla (tusta).

* * *

Magjarska vlada namjerava sagraditi u Budimpešti veliko tržište za ovce, te usredotočiti u Pešti svu magjarsku trgovinu ovaca.

* * *

Magjarska vlada naredila je svim občinam, da tuže sudu kao varalice sve one, koje prodavaju sredstava proti filokseri.

* * *

Na otoku Jamajka pojavila se je jedna nova tajnocvjetna nametnica na lozi koja ne samo što uništi grožđje, ali napada i uništuje lišće. Ta nova nametnica zove se *Uredo Vialae.*

* * *

Njemački kemičari na sastanku u Karlsruhe obdržanu dne 12 travnja t. g. zaključili su:

1. Da se nesmje dozvoliti prodaja onog sadrenog (gipsanog) vina, koje sadrži više od 2 grama kalijevasulfata u litri vina.
2. Da se ciknuću (uzljućenju) naklono ima smatrati svako ono žuto vino, koje sadrži 0·08 po sto kvasinove kiseline, te svako ono crno vino, koje sadrži 0·12 po sto kvasinove kiseline.
3. Da se ima smatrati za pokvareno (uzljućeno) ono žuto vino, koje sadrži 0·12 po sto kvasinove kiseline, te ono crno vino, koje sadrži 0·16 po sto kvasinove kiseline. Ovakova vina nisu za piće, nego za kvasinu.

* * *

Na svilarskom tržištu u Milanu prodava se k/g kožuraka (čahure), kako sliedi:

Japonežki kožurci zeleni i bieli po 3·24 franaka
Križani žuto-bieli . . . . . „ 3·58 „
Žuti domaći . . . . . . . „ 4·02 „

Dakle se ljetos kužurci prodavaju nešto skuplje od lani.

* * *

Francezi razvili su u republici S. Salvador novi obrt, počeli su naime uporabljati za predivo vlakanca od banane.

* * *

U Kalifornij pojavila se je na lozi jedna nova bolest, koja prieti uništiti sve kalifornićke vinograde. Vlada Sjedinjenih država amerikanskih poslala je u Evropu gospodina Newton B. Pierce da vidi, ako ima u Evropi takova bolest i kako se lieči. Fotografičke slike, koje on kaže o okuženim vinogradim, sgražaju čovjeka. Te bolesti nema u Evropi. U Kaliforniji će se morat napustit gojitba loze.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

### A. Odgovori.

*80. Molim jeli svaka vrst voća prikladna za umok? Na što paze drugi narodi pri priredjivanju voća u umoku za trgovinu?*
*P. L. u S. (Hrvatska).*

Nemože se u obće govoriti, dali je svaka vrst voća prikladna za umok ili ne, jer razni narodi, dapače u istim mjestim priredjivaju se umoći na razne načine. Evo nekih obćih pravila: *a)* od bajama za umok traži se da su velike, da su jednako izrasle, da su tanke kore, a pećka mora biti još toliko meka i sočna, da se lako u nju nokat ulupi; *b)* Orasi za umok hoće se da su olušteni, a što se drugog tiče isto onakovi, kako smo naveli za bajame. Orasi, kojima je ljuska (lupina) postala tvrda na vrhu, nisu za umok; *c)* Jagode za umok hoće se da su velike, crljene, prilično zdrele, ali se ni prezdrele ni meke; *d)* Ogrožđje ili grožđje Sv. Ante za umok, hoće se da je jasno zeleno, tvrdo, ne prozirno i da nije runjavo; *e)* Od malina se zahtjeva da su velike, zdrave i tvrde; *f)* Od trešanja, da su velike, jasno crljene i tvrde. I žute trešnje su prikladne za umok, dočim crne trešnje nisu za umok. Višnje nisu za umok kao ni prezdrele trešnje. Bolje su one trešnje, kojima se lako vade koštice; *g)* Od šljiva zahtjevaju se velike vrsti, kojima se lako vadi koštica. Hoće se da su zdrele; prikladnije su modre i žute vrsti, nego li crljenkaste; *h)* Od kajsija i prasaka ljube se velike, žute vrsti, koje se lako odielivaju od koštice, te nisu odveć sočne, a dosti su tvrde. kajsije i praskve, koje su na jednoj strani zdrele, a na drugoj strani zelene, nisu za umok; *i)* Za umok prikladne su kruške bieloga mesa, koje se mogu uzkuhati oluštene, bez da izgube boju i bez da postanu odveć meke. Najprikladniji čas za kuhanje krušaka u umok jeste kada pocrni sjeme, te je plod posve dorasao, ali nije mekan, ni podpuno zdrio. — Kruške, koje se za kuhanja razpadaju nisu za umok.

*81. Nije davno, da sam kupio sisaljku za vino, a već mi se njena ciev od kaučuka lomi. Ima li koje sredstvo, kojim bi joj mogao povratiti prvašnju gibivost i mekoću? — U niječnom slučaju, kako imam postupati novom cievi od kaučuka, da se ne lomi?*
*S. M. u L. (Split).*

Sve stvari od galvaniziranog kaučuka, izgube nakon nekoliko vremena pruživost i gibivost, postanu tvrde, te za prigibivanja posve lako popucaju. Ako se n. p. cievi od kaučuka zanemare, one se u malo vremena iztroše, da nisu više za porabu. Da se stvari od kaučuka, odnosno u ovom slučaju cievi sisaljke za vino brzo ne izkvare, valja ih čuvati na takovu mjestu, gdje se toplina puno ne mnienja. S toga je podrum ili konoba najbolje mjesto za čuvanje cievih od kaučuka, samo što ih nevalja ovjesiti, nego razstrieti. Cievi koje su se prelomile, te teču, ili će do prve prigode proteći, najbolje se popravljaju guttaperchom. — U tu svrhu valja dotično mjesto dobro izčistiti i posušiti, po tom se komad guttaperche omekša močenjem u toploj vodi. — Od ove omekšane guttaperche odreže se nožicam komad širok 3 ili 10 c/m, da dobro pokriva pukotinu, a toliko dug, da uprav jedanput obvije ciev. Prije nego li se obvije ciev guttaperchom, valja dotično mjesto namazati terpentinskim uljem, guttaperchu močenjem u toploj vodi dobro omekšati, onda se pomnjom previje, pa tupicom noža dobro izgladi. Na onom mjestu gdje se krajevi guttaperche dodiraju ili prehitaju valja zaliepiti. U tu svrhu žažari se gvozdena šibica, pa se prodje po rubu guttaperche, koja se usljed topline raztopi i s ljubi dolnjim krajem. Na ovaj način se začepljivaju veće pukotine. Manje pukotine i luknjice začepljivaju se kako sliedi: Izčiste se, posuše i namažu trpentinskim uljem. Onda se odozgor metne komadček guttaperche, koju se usijanim željeznim stapićem izgladi, dok se sa cievi s ljubi i slije. Ovakovim postupanjem, mogu se iztrošene cievi još dugo vremena rabiti, a ovu radju t. j. popravljanje može svak i u tren oka izvesti.

*82. Molim vas, kad je pravi zeman gnojenja sa kilskom salitrovinom?*
*A. V. u V. (Slavonija).*

U prošastome broju bilo je govora o kilskoj salitrovini, te o zemanu, kada je najbolje s njom gnojiti. Ipak evo vam još potanjih obavjestih. Gospodari nisu još posve na čistu, dali je bolje gnojiti ozimine kilskom salitrovinom jeseni, ili na proljeće u glavu. Veći dio gospodara drži se proljetnog gnojenja, a jeseni za sjetve gnoje samo malo i posve slabo kilskom salitrovinom. Jeseni gnoji se samo toliko sa kilskom salitrovinom, da bilje bude imalo dosti hrane za svoj razvoj, dok nastupi studen, i prestane raščenje. Kušnjam izvedenim opetovano puta dokazalo se je, da ako se jeseni pognoje ozime sa 40 k/g kilske salitrovine po hektaru usjeva, da se onda dobije 69 k/g zrnja, i 250 k/g slame više, nego li, ako se ne gnoji. Jeli se ozime odmah okoriste kilskom salitrovinom, oli stopro na proljeće, to još nije dokazano, ali je dokazano, da ona oziminam puno pomaže. Od kolikog je pak upliva na razvoj slame, i kad se ima s njom gnojiti da se podupre razvoj slame, a kada, da se podupre razvoj zrnja, o tom je bilo govora u članku tiskanom u prošastom broju.

*83. Svake godine, dok ljeti dobro ugrije, na panjim od loze počme rasti nekakva guba, od koje obično propadne panj. Molim vas, šta je to? Koje sredstvo da rabim, da od tog biča uzčuvam panje?*
*S. Š. u S. (Cetina).*

Na vaše pitanje nemožemo dati konkretna odgovora. Izvolite nam poslati jedan panj sa jednom takovom gubom, da vidimo koja je vrst, pa ćemo vam odmah javiti, kako da se protiva njoj borite. Lozu napada više od 1000 raznih tajnocvjetnih nametnica, a svaka ima svoje ime i svoj način življenja, te se drugčije lieči.

### B. Nova pitanja.

*84. Molim vas, koja se sredstva rabe, da se protjeraju crvi sa stražnice marve? Ja sam rabio terpentinsko ulje, ali slabim uspjehom. — Jedan gospodar ovdje, pozna sredstro, lieči badava, a dosti je da znade, koje je vrsti i boje (šare) marvinče; on otide kući, i donese liek, koji uspješno djeluje. Zna li tko drugi za takovo sredstvo?*
*G. T. u P. (Slavonija).*

*85. Grožđje, koje vam šaljem bolestno je od bolesti, koju ovdje zovu „grnja“. Molim obavjestite me, koja je bolest, te o uzrocim, razvoju i načinu liečenja iste?*
*J. K. u N. (Brač).*

*86. Molim vas, jeli jež koristna životinja, kako što se u obće misli i cieni?*
*S. R. u P. (Istra).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi “Gosp. Poučnika„

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Bolmarčić I. K. — Brković D. — Brejer S. — Beović V. — Marković F. — Občina - Vis — Šaj F. — Topalović G. — Tudić S. — Tominac I. — Čičigoj J.

— Č. g. Dubrović V. — Sravnano je.
— Č. g. Topalović G. — Knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća“, poslali smo vam.
— Sl. Knjižara L. Hartmana — I vami dva iztiska.
— Č g. Muškardin D — Molimo vas imajte još malo ustrpljenja, jer je gosp. B. odsutan.
— Sl. Gospodarsko Družtvo - Banjaluka. — Žao nam je, da vas nemožemo poslužiti, ali broja 13 od godine 1889 nemamo više u zalihi.
— Č. g. Medović L. — Dolazit će vam redovito počam ovim brojem.
— Č. g. Hrvat pl. M. — Molimo vas razgledajte bolje.
— Č. g. Jederlinić N. — Pisali smo vam.
— Č. g. Pavlović G. — Pošta kaže, da ste vi primali za gosp. F., jer na to od njega ovlašteni. Ergo?
— Sl. Učiteljska knjižnica u Vinkovcih. — Broj 6 i 14 od 1885; 19, 22 i 23 od 1886; 5 od 1887; 9, 13, 17 i 21 od 1888; te 1, 2, 20 i 22 od 1889 poslali smo knjigoveži u Vukovaru.
— Č. g. Ivanković J. — Na onom lišću nije bilo ni tragova kakovoj bolesti, izim obične *Phoma*, koja se pojavlja na svem starom lišću. Sva je prilika, da je lišće propalo od suše, jer se je i drugdje to opazilo. Obilna kiša bila bi bez dvojbe štetna, ali onakova kakova kakova je nekidan pala, koristna je.
— Č. g. V. N. — O sastavinam japna obavjestit ćemo vas drugom prigodom, dok primimo.
— Č. g. Mihajlović pl. N. — Odgovorili smo vam pismom. Počam ovim brojem, šaljemo vam redovito.

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 18

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, napužnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Rujna 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Rujna 1890.

## U oči jamatve 1890.

Premda se je mjestimice već počelo trgati, ipak se još nemože reći da smo u jamatvi, jer veći dio naših vinogradara još ne trga. I nebi bilo poništo opravdano, da se je ljetos prenaglilo, jer su usljed hladna proljeća vinogradi znatno zaostali.

Žalostno iskustvo lanjske godine, bilo je dovelo naše vinogradare do sdvojnosti. Ako se bič božji povrati?! Ako nam i ljetos mildew sve uništi?! bila su pitanja i uzklici još od ranog proljeća. Svaki oblačić odtrgao je vinogradaru po koji uzdisaj, u bojazni od krupe (grada); a onda je nadošla suša, koja je takodjer mnogo brige zadavala.

Nego eto, budi Bogu hvala, svi su ti klanci jadikovci prošli, i eto nam jamatve sutra na vratim, a vinogri i grož̌dje je da nemože bolje.

Da vidimo sada, kakovo je ljetošnje grož̌dje, i kakova je u obće ljetina.

Imali smo prigodu razgledati vinograde, u većem dielu naših vinorodnih kotara, i uvjerili smo se da je grož̌dje svudi zdravo. Riedko gdje, da je na grož̌dju opaziti tragova mildewa, a i druge su se bolesti slabo pokazale. — Sumporom se je uztukao lug (nedaća oidium), a palac ili grnja (crnja) ograničio se je samo na pojedine loze ili skupine loza.

Grozdovi su puni, zrnje je jedro i oblo, ali nije slatko, kako inače biva.

Što grož̌dje nije slatko, kako drugih godina, ima se u prvom redu prepisati tome, što su vinogradi ljetos zakasnili usljed hladna proljeća, a u drugom redu tome, što loze, radi lanjskog mildewa, a i što je ljetos mjestimice lišće ošinuo, nisu djelatne kao obično. I suša ima svoj dio; usljed nagle i žestoke suše, nije zdrienje teklo redovito i pravilno.

Gdje grož̌dje još nije zdrelo radje je pričekati trganjem, nego li se prenagliti jamatvom, jer od ne zdrela i ne slatka grož̌dja slabo vino.

Ljetos nisu vinogradi obilno rodili, a to se ima u prvom redu prepisati udarcu, što su lani dobili od mildewa. Ali se opet nemože reći, da su slabo rodili.

Ljetošnja se jematva, što se vrsti vina tiče, može ubrojiti u dobre, a što se kolikoće tiče u sredinje.

Ima mjestija gdje će se više potrgati nego li lani, ali će se u obće, a osobito na Visu, Hvaru i Braču napraviti puno manje vina od lani.

Dok ovako stvari stoje kod nas, u drugim vinorodnim pokrajinam naše države, te u inozemnim vinorodnim državam ne ide gore.

I oni su se odriješito i odvažno borili protiva mildewu, a i vrime ih je pomoglo. Vinogradi su im radili dobro, u nekim mjestim dapače obilno, pa se skorom svudi ljetošnja godina ubraja u dobre i rodne.

Istra je u zadnje doba nešto protrpila od zla vremena, te jedan kotar u Tirolu, i dvie manje važne pokrajine taljanske, ali inače odasvud dolaze dobri glasovi.

U Franceskoj dobro, a u vinorodnim predjelim Italije dobro, u Grčkoj i Magjarskoj izvrstno. Izvrstno su dapače rodili vinogradi i u susjednoj Bosni i Hercegovini, te u Hrvatskoj ali je Slavonija nešto protrpila od mildewa, isto tako južna Štajerska i Dolnja Austrija.

Kako se iz svega dade do danas razabrati, svudi su vinogradi i rodili i uspjeli puno i puno bolje od lani, i od onog što se je obzirom na lanjsku godinu očekivalo.

Koje će biti ciene? To je najteže opredieliti. Čekajmo da se vino izbistri.

## Postupanje grož̌djem za slatka vina.

Najbolje vino dobiva se iz grož̌dja, ako se potrga kad je grož̌dje baš zdrelo. — Može, doduše gospodar ostaviti grož̌dje na lozi, da mu prezdrije, ili ga može ovjesiti da se prosuši, poslje nego li je potrgao. Kad vinogradar ovako postupa grož̌djem biva u svrhu, da iz tog grož̌dja napravi stanovito vino, osobitim obilježjem i osobitim svojstvim.

Ovakovim postupanjem dobiva se uvjek manje vina, a nije uvjek baš do kraja istina, da se dobiva boljega vina.

Ako se dozrelo grož̌dje ostavi na lozi, nakon malo vremena posuši se hostulja, te prestane svako obćenje i izmjenjivanje sokova izmedju grozda i loze. Iz zrnja izpariva neprestano voda, a usljed toga raztopina sokova biva gušća; odnosno grož̌dje postaje sladje.

Kad se takovo grož̌dje izmasti, mast sadrži toliko sladora, da za vrienja samo jedan dio istog prevrije, dočim drugi dio sladora ostane vječno raztopljen u vinu, i od tud nam stalna slatka vina.

U nekim predjelim pospješi se sušenje grož̌dja na lozi time, što se prelomi ili previje hostulja, te se tako odmah prekine svako obćenje sokova izmedju grozda i loze. Ovaj se način rabi samo u onim predjelim, gdje je svrha usušivati grož̌dje i praviti suhve. Od odveć izsuhvana grož̌dja dobiva se samo malo masta, koji je odveć sladak, dočim je za slatka vina dosti prosušiti grož̌dje.

Za mnoga se slatka vina suši grož̌dje bez ikakovog pravila, ali kome je stalo do toga, da svake godine pravi slatko vino istih svojstva i iste tečnosti, taj valja da svake godine jednako suši, i to ili za desetinu, ili za petinu, ili za trećinu, ili za polovicu prvobitne težine grož̌dja.

Neki mjesto da suše grož̌dje, ugušćuju mast kuhanjem, odnosno izparivanjem, pa ugušćenom mastu dodadu ožetoga masta. Na ovaj se način pravi malaga vino, ali nije od najboljih načina, jer se u vinu čuje uvjek, da je kuhano. Ovako se vino, koje potiče od masta ugušćena, kuhanjem, nemože pravom brojiti izmedju naravskih vina, jer je kuhanjem izgubilo svoju naravitost.

Razstiranje grož̌dja po policam, sturam i i daskam u svrhu da se prosuši nemože se preporučiti, jer se grož̌dje premetanjem tuče, odpada mnogo zrnja, mnogo zrnja popuca, a razvije se i mnogo pliesna, pa mnogo zrnja pregnjije. Od ovakovog grož̌dja, nosi vino na sebi uvjek po koju manu, koja ga čini neprijatnim,

---

## PODLISTAK.

### Novi način da se na brzu ruku opredieli kolikoća vinovice u vinu, pivu i drugim alkoholičnim tekućinam.

*Piše* M. J. Dudan.

(Nastavak vidi broj 17 "Gosp. Pouč.").

Lanjske godine, kad je prof. Carpene priobćio znanstvenom svietu svoj nov postupak, bio je takodjer objelodanio jednu tablu po kojoj iz potrošene kolikoće vina, piva itd. na 10 kubičnih $c/_m$ svoje vinovično terpentinske raztopine od 70%, čitao se je odmah postotak alkohola stanovitog vina ili piva itd.

Za taj postupak trebalo je imati jednu Mohrovu buretu od 25 kubičnih $c/_m$, jednu pipetu od 10 kubičnih $c/_m$, jednu staklenu ciev, na koju je na osobit način trebalo prilijepiti bieli papir sa crnimi crtami; te onda još mali ljevak i toplomjer uz svoju specialnu tablicu. Prof. Carpene je odmah vidio, da akoprem metoda nije komplicirana, ipak da bi se mogla svesti na još jednostavniji način; povjerio je s toga stvar svojemu sinu, davši mu neke naputke, po kojim da usavrši tu metodu. I sbilja, gosp. Rubidio Carpene asistent kemije na sveučilištu u Bologni, rečbi da je zadaću riešio podpunoma. Vinoteržci i vinogradari, i u obće sva poduzeća za proizvadjanje alkoholičnih tekućina dobivaju u metodi prof. Carpene-a veoma brz i točan postupak za ustanovljivanje kolikoće alkohola u raznim tekućinam. Evo u čem se taj postupak sastoji. Rubidio Carpene je opazio, da kada u 10 kubični $c/_m$ gori opisane vinovično-terpentinske raztopine dodademo 5 kubičnih $c/_m$ čiste vode, da se smiesa pomuti, te da je toplina koju trebamo, da nam se tekućina posve izbistri uvjek jednaka t. j. konstantna, i to baš od 63·4° po Celsiusu. — S druge strane, da ova toplina biva sve to manja, čim više vinovice stanovita tekućina sadržaje, ali da ta toplina stoji u konstantnom razmjeru, t. j. da se za svaki postotak vinovice smanjuje 1·325 stupnja Celsiusa.

Za analiziranje jednog vina načinom u govoru postupati će se, kako sliedi: Jednom pipetom uzeti ćemo 10 kubičnih $c/_m$ vinovično-terpentinovog reagenta, te ćemo ga uliti u prilično uzku ($2\frac{1}{2}$ $c/_m$ siroku) staklenu ciev, onda ćemo pridodati 5 kubičnih $c/_m$ vina i sve dobro promiešati. Napokom ćemo ugrijati na plamen od špirita sve to dotlen, dok tekućina postane posve bistra; a u isto doba uroniti ćemo u ciev odnosno u tekućinu veoma osjetljiv toplomjer (koji bilježi $\frac{1}{10}$ stupnja), te ćemo točno odčitati stupanj topline.

Stavimo, da smo našli, da je toplina 52·8 stupnja. Ako sada odbijemo od broja 63·4° broj 52·8°, dobiti ćemo 10·6. Ako sad ovaj broj t. j. 10·6 razdielimo sa 1·325, dobiti ćemo broj 8, a ovaj broj 8 nam kaže, da naše vino sadrži 8 po stotaka vinovice po objemu.

Ovaj postupak daje posve točnih rezultata, samo onda kad se kuša obična vina ili tekućine koje nesadržavaju sladora, jer ako u vinu imade sladora, onda se ne dobivaju točne brojke, nego odveć visoke. *(Sliedi).*

Puno ju bolje sušenje vješanjem. Grozdje se vjesi ili na žice ili na drače. Na drače se dade puno više grozdja ovjesiti nego li na žice, ail na draču laglje gnjije, jer je natrpan grozdna grozd. Rekli smo, da je puno bolje vješati na žice, ali i pri tom valja paziti najpre, da se grozd grozda ne dodira, a onda da je mjesto u kojem se vjesi grozdje izloženo promahi. Ako nema dosti zraka i promahe u prostoru gdje se ovjesi grozdje, ono se prije svega sporo suši, a posve lako pljesnivi i gnjije.

Za sušenje valja birati bolje, finije vrsti grozdja, koje se odlikuju ili tečnostću, ili slatkoćom ili miomirisom, a nevalja nigda miešati sve moguće vrsti, jer se onda ne dobije vino stalna, osobita i označena izraza.

Jedna sama vrst grozdja može da dade izvrstno vino, a dvi i tri vrsti pomješane u stanovitom razmjeru, mogu da dadu još izvrstnije vino, ali od puno vrstih, pomješanih bez reda i pravila nije moguće dobiti dobro vino.

U južnim predjelim, gdje topline ne hvali, najbolje je da se grozdje prosuši na lozi, a to se može pospješiti zarezom u kostulju ili prelomljenejm iste. Na sjevernim stranam valja grozdje vješati na žice u zračnim i suhim prostorijam.

## Obćenite ustanove za jubilarnu gospodarsko-šumarsku izložbu godine 1891 u Zagrebu.

(Svrha vidi broj 17).

*8. Pošiljanje prijavljenih predmeta za izložbu.*

Predmeti za izložbu šalju se frankirani, i to: „eksekutivnom izložbenom odboru jubilarne gospodarsko-šumarske izložbe u Zagrebu". (Vidi točku 12). Uz svaku pošiljku valja priložiti prijavnicu.

Kod svake pošiljke mora iz vana na sanduku ili omotu prilјepljen biti bojadisan list sa napisom, u koji odiel izložbe poslani predmet spada. Te bojadisane listove bezplatno će izložiteljem razašiljati eksekutivni izložbeni odbor.

Pošiljke sjemena žitarica primat će se do konca lipnja 1891, a vino i druge stvari do 15 srpnja 1891. — Glede pošiljaka za privremenu izložbu, obznanit će se kasnije posebnimi programi.

Od svake vrsti poljskoga sjemena moći će se izložiti najmanje 3 litre, a sjemena djeteline i trave najmanje 1 litra.

Uz sjeme žitarica neka se od svake vrsti pripošalje i malen snopić čitavih biljka. Snopić mora imati najmanje 15 c/m u promjeru.

Na napisu neka se po mogućnosti označi: gdje, na kakvom tlu je dotična bilina rasla i kolik bijaše prihod na 1 hektaru.

Kukuruz izložit će se u zrnu i u klipovih; zrna mora biti najmanje tri litre, a klipova najmanje 5 komada. Na napisu neka se naznači, kada je bio kukuruz posijan, kada je dozreo, u kojem je predjelu rastao i koliko je bilo prihoda po hektaru.

Krumpira izložit će se najmanje 20 komada svake vrsti; cikle, repe, buraka itd. najmanje 10 komada. Lan i konoplja izložit će se kao zrno i kao biljka: zrna mora biti najmanje 1 litra, a biljka sa korjenom snopić 20 c/m u promjeru. U tom odjelu izložit će se i predja, i to u gvalah, te od iste predje načinjeno platno i tkanine; gvale predje moraju biti bar 2 k/g težke, a platna i tkanina mora biti bar po jedan metar.

Duhan izložit će se kao sjeme i kao lišće: sjemena mora biti bar 10 grama, te će se izložiti u čašicah, a lišća mora biti najmanje 5 komada od svake vrsti.

Posude za izložbu sjemena bezplatno će pribaviti esekutivni izložbeni odbor.

Vino neće se izlagati, nego će biti markirano bocami po 0·7 litre, i to bielo vino u renskih bocah, a crno vino u bourdovskih bocah, koje će bezplatno pribaviti eksekutivni odbor. Na bocah će biti etiquete sa naznakom imena producenta ili trgovca vina, predjela, u kojem je vino urodilo, godina, od koje je, ciena po H/l i množina vina za prodaju. — Etikuete pribavit će izložbeni odbor; samo kod onih izložitelja, koji imadu vlastite etiquete, mogu te ostati, ali moraju biti ukusne.

Za porotu (juri) mora svaki izložitelj od svake vrsti svoga u bocah markiranog vina poslati tri boce po 0·7 litre, koje moraju biti dobro začepljene i providjene etiquetom, na kojoj su svi prije spomenuti podatci.

Cognac mora se slati u originalnih bocah, a šljivovica, droždjenka itd. u malih buteljah po 0·35 litre, i to od svake vrsti bar 3 boce, od kojih će biti jedna za izložbu, a 2 za porotu.

Ulje neka se šalje u originalnih bocah.

*9. Postavljanje predmeta na izložbi.*

Izložke gospodarskih podružnica, koje će kolektivno (skupno izložiti, dati će na izložbi postaviti sam izložbeni odbor, ako gospodarska podružnica ne bi imala svoga povjerenika ili zastupnika, koji bi imao stvari urediti. Pojedini pak izložitelji, koji žele posebice više toga izložiti, imadu svoje izložke, sporazumno s eksekutivnim izložbenim odborom, sami postaviti.

*10. Prodaja izloženih stvari.*

Prodani predmeti ne smiju se prije svršetka izložbe bez dozvole eksekutivnoga odbora odstraniti, osim ako bi se odmah drugimi zamienili.

*11. Napisi.*

Svi napisi na izložcih, oglasi itd. imadu biti hrvatski pisani.

*12. Polakšice kod dopreme i odpreme izložaka.*

Glavni i eksekutivni izložbeni obbor nastojat će, da polući polakšica kod željeznica i parobroda za dopremu i odpremu stvari, kao i za posjetitelje izložbe. Takodjer će se pobrinuti i za to, da izložene stvari budu proste od potrošarine. Uspjeh toga nastojanja priobćit će se kasnije.

*13. Nagradjivanje izložitelja.*

Pojedini izložitelji odlikovat će se diplomami i nagradami u novcu, koje će se naknadno ustanoviti. Za nagradjivanje bit će u svakom odjelu posebna porota.

*14. Odprema stvari poslje izložbe.*

Svaki izložitelj mora najkasnije 14 dana poslije izložbe svoje stvari odpremiti. Tko ne bi u tom roku stvaki odpremio, imat će eksekutivni odbor pravo, da njegove stvari u korist izložbenog fonda proda.

*15. Posebni program za temporerne izložbe.*

Za temporerne izložbe izdat će se kasnje posebni program.

*16. Kušaonice.*

Glede kušaonica, u kojih će izložitelji moći svoja pića i jestvine prodavati, izdat će se posebna odredba.

*17. Prodaja voća e grozdja.*

Osim povremene (temporerne) izložbe voća i grozdja, prodavat će se za čitavo vrieme trajanja izložbe voće i grozdje na malo i veliko, što će se kasnje još točnije ustanoviti.

*18. Dužnosti i pritužbe izložitelja*

Svaki izložitelj dužan je vršiti naredbe izložbenog glavnog i eksekutivnog odbora, a u slučaju, da sa izložitelj glede česa pritužі, ima o tome eksekutivni odbor odlučiti.

*19 Upiti i obaviesti.*

Svi upiti glede izložbe imadu se upraviti na „eksekutivni odbor jubilarne gospodarsko šumarske izložbe u pisarni hrv.-slav. gospodarskog družtva u Zagrebu", koji će na sve upite obaviešćivati.

*20 Izolbeni katalog.*

Za trajanja izložbe prodavat će se izložbeni katalog, koji će imati ovaj sadržaj:

a) Poviest hrv.-slav. gospodarskog družtva;
b) Nacrti gospodarsko-šumarske statistike;
c) Imenik centralnog i eksekutivnog izložbenog odbora, te imenik porote i izložitelja;
d) Oglasi.

*21. Lutrija.*

S izložbom bit će spojena i lutrija sa dobitci izloženih predmetć, o čem će se još naknadno posebnom odredbom ubaviestiti.

## Nešto o vinskom posudjom.

Neima dvojbe da od vinskog posudja mnogo ov si dobrota vina. Vinsko posudje zauzimlje u pivničarstvu drugo mjesto, pa se u obće može reći, gdje je dobra pivnica, te zdravo i u redu držano vinsko posudje, tamo ćemo naći u svuko doba čašu dobra i zdrava vina. Vinsko je posudje u raznih predieli i okolnosti iz raznoga gradiva napravljeno, pa prema tomu imamo, drveno, glineno i cementno vinsko posudje. Budué da glineno i cementno posudje za naše prediele i u naših okolnosti nije od osobite vriednosti, a pošto je drveno posudje kod nas prostrano rabljeno, s toga ćemo se ovdje istim baviti.

Važnost drvenog posudja sastoji poglavito u tom, što drvenimi šupljinicami (poranci) zrak u vino polagano ulazi i koristno na isto dieluje, dočim je trusovim vinu štetnih glivica ulaz zapriečen. Uz to je drveno posudje jeftinije, dugo trajnije, a radnja je istim laglja, te redovito teče.

Obzirom na vrst drva koja se rabi za pravljenje vinskoga posudja, mienja se napram mjestnim odnošajim; tako se n. p. kod nas rabi najviše hrastovina, jelovina i smrekovina, dočim se drugdje rabi ariževo drvo, kostanjevo, jasenovo, a u Italiji dudovo drvo. Hrastovina je najbolja i najdugotrajna, dočim su sve ostale vrsti drva slabije i od manje vriednosti za pravljenje vinskoga posudja, jer bud daju vinu poseban neugodan tek ili vonj, bud su malo trajni, pa ih se niti sa ekonomičkoga gledišta nemože predpostaviti hrastovini. Spomenuti je pak, da nije svaka hrastovina za pravljenje vinskoga posudja jednako vriedna; najprikladnije za to vrste jesu: *Quercus pedunculata* i *Q. Sessilliflora*, ove se vrste najviše preporučaju, jer se odlikuju svojim gustim sastavom, pa uslied toga je izhlapljivanje vina neznatno, a preporučaju se i zato, što se lahko ciepaju i priredjivaju. Same duge prave se iz hrastove jezgre dočim se bielika i sve ostalo odstrani. Kod pravljenje bačava paziti je da duge budu posve suhe, u tu svrhu čuvaju se iste na otvorenu složene u obliku četverokuta. Iz ovako izloženih duga može kiša izprati dobar dio treslovine, a bačve se iz ovakovih duga laglje priredjivaju. — Kod sastavljanja duga paziti je, da jedna uz drugu čvrsto prione, da se dna valjano umetnu i obruči dobro nabiju, da bačva ne teče. -- Broj obruča potrebitih za jednu bačvu ovisan je o veličini iste, pa se prema tomu uzimlje za manje bačve 4, a za veće 10 i više obruča*) treba. Još su na svakom lagvu potrebita dva otvora; i to gornji (vranj) na sredini posude koji služi za nalievanje, te jedan na dnu (čep) za otakanje vina. Veliki su lagvi providjeni vratima da se *može* u nje ulisti radi čišćenja; ovakova *vrata valja* da budu shodno napravljena da se uzmognu podpuno zatvoriti, s toga se na njima obično učvrsti četverokutan komad želježa kroz koji se onda klin zabije, ili je na željezu samom načinjen poseban klin sa ključem.

Da lagvi ljepše izgledaju običaje se omazati njih gustom uljevnom tvarju ili katramom, ovakovo jednokratno mazanje neće lagvu naškoditi; nu, ako mi mazanje više puta opetujemo, začepiti ćemo puči, pa zrak neće moći dielovati na vino; a uslied toga trebovati ćemo mnogo više vremena da vino dozrije. Pogledom na veličinu, posudje može biti veće ili manje prama tomu kako je komu milije, ali ipak je bolje te se više preporučaju bačve manje sadržine, jer je bolje s njimi raditi, da vino u njima brže dozrieva

Za prosta i slaba vina, i u velikih pivnica za mješanje raznih vina se ipak upotrebljavaju velike bačve, jer se u malim bačvam rečena svrha nebi valjano postigla. *(Sliedi).*

## SVAŠTICE.

**Tko će, da nasedne jaja pod kvočku valja da pazi:** 1. da jaja, koja će da nasedne potiču od kokoši, kojoj je barem godina dana, te da je ona dobra nosilja. 2. Jaja nesmiedu biti starija više od 14 dana, jer se od starijeg jaja težko izvali pile. 3. Tko će da ima samo jedno leglo, neka kvočku nasedne početkom travnja, tko će da ima dva legla, onda neka nasedne početkom travnja i svibnja. Nesmje se poništo nasesti prije početka ožujka, ni poslje početka lipnja. 4. Jaja koja će se nasesti moradu biti posve čista, inače zaduši se pile u jajetu. 5. Ako se u leglu razbije jedno jaje, valja sva druga jaja oprati u mlakoj vodi. Leglo valja prirediti na zaklonjenu mjestu, i to od siena ili drugog suhog i mekog bilja. Gnjezdo mora da je plitko i lako pristupno, da se kvočka ne trudi uspijanjem, e da ne razbije jaja tanke ljuske. 6. Hranu nevalja držati blizu legla, jer se kvočka nebi dizala sa jaja, što je potrebito

*) Ovdje se razumjevaju gvozdeni obruči i za hrastovo posudje, dočim za smrekovo posudje, kakovo se kod nas najviše pravi, mjenja množina obruča od 10 do 18 i više.

i radi toga da ne brljaju jaja, i radi toga da se jaja ohlade. Nakon 6 dana potraže se jaja, da se vide ona jaja, koja su se zametnula. Jaja bez zametka odstrane se.

**Čuvanje orasa** — Tko će da orase dugo zdrave čuva, valja da ih drži na stablu, dok posve uzdriju i dok sami odpadaju. Onda se oberu i čuvaju se u bačvi u pržini. U tu svrhu metne se na dno bačve sloj pržine od 3 %m, onda red oraha, pa opet red pržine, i tako izmjenično pržine i oraha, dok sud bude pun. Nad gornjim redom orasa metne se barem za 5 %m pržine, pa se pokrije, da miševi ne izjedu orahe. Orasi se vade red a red, pa se svaki put iznovice zaspu pržinom.

**Odpale jabuke,** rabe se obično, kao hrana za svinje, dočim se od njih može praviti jabukovača. Nezdrele jabuke nisu sladke, ali su dosti kisele, ako im se s toga doda nešto slatka i vode, pa ako prevriju dobije se prilično dobra jabukovača. U rečenu svrhu rabe se obično tikve, koje, kako je poznato sadrže puno škroba odnosno sladora. Na 25 do 40 jabuka, i to napram vrsti doda se jedna tikva od 5 do 6 k/g težine.

**Zašto su krastavci gorki** (žuki)? Krastavci bivaju gorki od sunca; ako plod (krastavac) stoji izložen ravnom djelovanju sunca postane posve gorak. Onaj krastavac, koji se razvija u zasjeni lišća, posve je tečna teka, i nije ni najmanje gorak. U obće, tim se tečniji i bolji krastavci uzgajaju čim se plod u većoj sjeni razvija, i čim se gospodar bolje brine za vlagu. Ništa ne upliva toliko na dobrotu i tek krastavca, koli suša, odnosno nestašica vlage.

**Koščano brašno za hranu,** daje se svim onim životinjam, koje nisu čvrstih kostiju, te u onim predjelim, gdje sieno potiče sa odveć blatavih livada. Koščano brašno priredjiva se od kostiju, nego svaka kost nije za košteno brašno. Košteno brašno može se praviti samo od zdravih čistih kostiju, tako da ono bude bez svake mane. Za svaku 100 k/g životne težine, daje se 10 grama koštanoga brašna.

## Tumačenje slikâ.

**Hollandova sprava za proredjivanja kukuruza,** slika 32. Ovu spravu je izumio James T. Holland iz Cerryville, i dao si je istu patentirati. Ona je posve umjestna na gustim kukuruznim usjevim, jer se usjev posve liepo i na brzu ruku proriedi. Kako što god se rabi za proredjivanje kukuruza, isto se tako može rabiti za proredjivanje boba, graška i drugih okopavina. Na slici našoj 32 u odielu 1, 2 i 3 predočena je sprava sa tri razna vida, a pod 2 vidi se i kako je sastavljena. Iz slike se čisto vidi, kako su spojeni pojedini djelovi izmedju sebe. U glavno sastoji se sprava iz dvi jednako duge drvene zavornice, koje su medjusobom tako spojene željeznom sponom, da prednja zavornica može puziti po stražnoj. – Na dolnjoj strani obih ovih zavornica (kračuna) i to s obe strane pričvršćene su željezne ploče. — Svaka zavornica ima na gornjem kraju ručicu. Pomoću stražnje ručice zadube se sprava u zemlju i drži se u svom položaju, a prednjom se ručicom pomiče prednja zavornica gori i doli. Kako se u 2 naše slike vidi, dolnji dio zavornice je zaobljen, te na obe strane za toliko zarezan, za koliko iznaša debljina željeznih pločica, koje su smještene sa strane. — Dolnji krajevi ovih pločića spojeni su klincim, na koje vjese tri manje pločiće; ove su na svojem dolnjem kraju takodjer spojene pomoću klinaca sa zaoštrenim šiljevim, koji stoje vodoravno na polje. Pločice pričvršćene na stražnoj zavornici kreću se prama doli, to usljed toga nastane kretanje svih drugih pločica, a ima istodobno dovoljno prostora za zakretaj zaostrenih šiljeva, koji se tim zadubu u zemlju izpod biljke, pa kad se ručicom zavornica potegne gori, onda se biljka izguli. Naravski ovo ide mnogo brže, nego li se misli i nego li se dade opisati.

## Gospodarske Viesti.

Zadnjih dana vlada izvanredno liepo, suho i hladno vrieme, čemu se svak čudi. Nade u kišu su se izjalovile. I ako je nizka toplina grožđje dozrieva na očigled. Vino će biti bez dvojbe izvrstno, ali će ga biti mnogo manje, nego li bi ga bilo, da je u pravom zemanu pala obilna kiša.

* * *

Gospodarski medjunarodni kongres u Beču, bio je veoma brojno posjećen.

* * *

Esekutivni odbor gospodarske i šumarske izložbe u Zagrebu dobio je oprost od poštarine za poštarske listovne pošiljke.

* * *

U Hrvatskoj i Slavoniji bilo je godine 1887 zasadjeno 118,601 jutro zemljišta vinogradom, ali je od toga bilo propalo od filohsere 3440 jutara, a bilo je znatno oštećeno 5344 jutra. — Ti vinogradi rodili su rečene godine 1,273,767 hektolitara vina, t. j. poprieko 21·16 *Hl* po jutru.

* * *

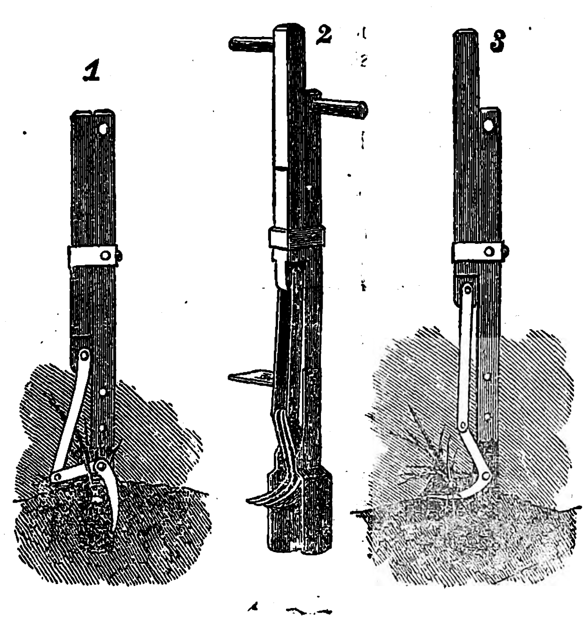
Bud šljive nisu ljetos obilno rodile, jagme se za njima sa svih strana. Puno je bečkih trgovaca došlo u Bosnu i Hrvatsku kupovati šljive, koje pak šalju u Beč u bačvâ. Neki se dapače pogadjaju za kruške i jabuke.

* * *

U Rusiji i u južnoj Italiji su ljetos sočivnice zlo rodile. Usljed toga dolazi na Franceskim, Ingleškim i Belžijanskim tržistim posve malo sočivnica. Francuski su se trgovci već obratili u Hrvatsku, da se za vremena obškrbe pasuljom, lećom itd.

* * *

U Hrvatskoj i Slavoniji bilo je ove godine zasijano 121.800 hek. zemljišta pšenicom. Od toga 70 je postotaka urodilo preko poprieċnog priroda, 16 postotaka poprieċnim prirodom, 14 postotaka izpod poprieċnog priroda. Raži bilo je zasijano 103.809 hektara. Od toga je 47 post. urodilo preko poprieċnog priroda, 28 post. poprieċnim




**Slika 32.** *Hollandova sprava za proredjivanje kukuruza.*

prirodom, 25 post. izpod poprieċnog priroda. Prirod se cieni na $1\frac{1}{2}$ miljun metričkih centih. Kakvoća je izvrstna. Ječma bilo je zasijano 42.341 hektara. Tu je 42 post. urodilo preko 27 post. poprieċnim, a 31 post. izpod poprieċnog priroda. Prirod se cieni na nešto manje od miljun metričkih centih. Zobi bilo je zasijano samo 11.550 hektara. Tu je 57 post. urodilo preko 32 post. poprieċnim, 11 post izpod poprieċnog priroda. Urodilo je oko $1\frac{1}{2}$ miljuna metričkih centih. Što se tiče priroda u kukuruzi, krumpira i sočiva poprieċno nisu nade velike ni najbolje.

* * *

Jedno njemačko parobrodarsko družtvo stupilo je u dogovor sa srbskim izvožiteljim za izvažanje srpskih proizvoda preko Soluna u Hamburg. Bud su prevozne ciene nizke sva je prilika, da će se tim putem srbski proizvodi prokrčiti put u Njemačku.

* * *

Taljanska vlada zasnovati će u Beogradu trgovačku agenciju sa skladištem uzoraka. U rečenu svrhu opredielila je 6000 franaka godišnjeg potroška za uzdržavanje iste agencije.

* * *

Usljed razmirice izmedju Austro-Ugarske i Srbije, rečbi da će Rusija sklopiti posve povoljni ugovor sa Srbijom, te da će si osigurati srbsko tržiste za svoje obrtničke i trgovačke proizvode.

* * *

Riečka rafinerija kamenoulja spojiti će se sa erdeljskom i umanjiti će glavnicu na jedan miljun fiorina.

* * *

U Leskovcu u Srbiji ustrojiti će vlada tkalačku školu za tkanje pertenine i suknenine.

* * *

U Dalmaciji tekuće godine 1890, na 12 postaja za oplodjivanje, bila su 22 pastuha, koji su oplodili 878 kobila t. j. svaki pastuh je oplodio 39 kobila. U Istri na 9 postaja za oplodjivanje bilo je 29 pastuha, koji su oplodili 879 kobila. Dakle svaki pastuh oplodio je 30 kobila. Kako stoji naše konjegojstvo prama onom u Českoj, vidi će se iz sljedećih brojeva. Godine 1890 bilo u Českoj 134 postaje za oplodjivanje Na tim postaja bilo je 505 pastuha. koji su oplodili 25,821 kobila t. j. svaki pastuh oplodio je 51 kobilu.

* * *

Gospodari u Krakovu su zaključili da gospodarska družtva pretvore u agrarne komore poput trgovačkih komora.

* * *

Od 27 do 30 rujna obdržavati će se u Meranu izložba voća i grožđja.

* * *

Državna rudara u Brixlegg ima još razpoloživih 1000 metričkih centih modre galice, te ju nudja po fiorina 29 metričku centu uz 2 po sto popustka za gotov novac.

* * *

Kroz pet prvih mjesecih t. g. 1890 uvedeno je u Austro-Ugarsku 14.927 metričkih centih vina u bačvâ i 1. 389 metričkih centih vina u staklenicâ. Najviše vina je uvedeno iz Srbije, naime: 10,143 metr. centa. Kroz isto vrieme t. j. od prvi siečnja do konca svibnja t. g. izvedeno je iz Austro-Ugarske 356,604 metrička centa vina u bačvâ i 3311 metr. centih vina u staklenica.

* * *

Iz loznika Dolnjo-austrijskih, razdat će se u proljeću 1891 godine 80,000 ključeca amerikanskih loza.

* * *

Black-rot se je ljetos prilično žestoko pojavio na vinogradih u Girondi.

* * *

Francuska vlada je odredila da se najsavjestnije pregledaju vinogradi okolo Epernay-a Šampagni (Champagne), te da se najozbiljnije i najkorienitije mjere upotrebe na one vinograde na kojimi se je već pojavila filoksera.

* * *

Magjarska vlada dielit će budućeg proljeća bezplatno ključice amerikanskih loza svim onim vinogradarim i družtvim, koji se budu obvezali da će ih gojiti.

* * *

U Kaliforniji pojavila se je na lozi jedna nova bolest, koja prieti uništiti sve kalifornićke vinograde. Vlada Sjedinjenih država amerikanskih poslala je u Evropu gospodina Newton B. Pierce da vidi, ako ima u Evropi takova bolest i kako se lieči. Fotografičke slike, koje on kaže o okuženim vinogradim, sgražaju čovjeka. Te bolesti nema u Evropi. U Kaliforniji će se morat napustit gojitba loze.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

### A. Odgovori.

*83. Svake godine, dok ljeti dobro ugrije, na panjim od loze počme rasti nekakva guba, od koje obično propadne panj. Molim vas, šta je to? Koje sredstvo da rabim, da od tog bića uzčuvan panje?*
*Š. Š. u S. (Cetina).*

Bolest na panju, kojeg ste nam poslali na ogled, jeste, krastavost, koju je bolest Thümen prvi opredielio na lozi, a koja se znanstveno zove *Fusisporium Brasolettianum*. Pojavlja se na već okržljavljenim lozam, koje su blizu da izumru. Dok se opazi da se je krasta počela na panju pojavljati valja izrezati do zdrava, da se odstrani toli krasta, koli ono što je uzrokom, da panj kržljavi. Pomaže puno, ako se zimi ili u rano proljeće i to odmah po rezitbi namaže panj sa nakiselom zelenom galicom.

*84. Molim vas, koja se sredstva rabe, da se protjeraju crvi sa stražnice marve? Ja sam rabio*

*terpentinsko ulje, ali slabim uspjehom. — Jedan gospodar ovdje, pozna sredstvo, lieči badava, a dosti je da znade, koje je vrsti i boje (šare) marvinče; on otide kući, i donese liek, koji uspješno djeluje. Zna li tko drugi za takovo sredstvo?*

*G. T. u P. (Slavonija).*

Za te crve na stražnici živinčeta rabe se razna sredstva sa više ili manje uspjeha. — U najnovije doba preporuča se i rabi se uspješno izvarak od cvieća od buhača. Drugi rabà pelien ili sam ili pomješan čim drugim. Kao najbolje sredstvo drži se da je izvarak od peliena sa smrdljivim uljem. U tu svrhu pomješa se $\frac{1}{2}$ litre izvarka od peljena (kojeg se dobije ako se ukuha 35 grama suhoga peljena sa 9 grama smrdljivog ulja, pa se podade sve na jedanput dotičnom govedu ili konju. Drugi rabe smjesu od bljuvaćeg sreša, zelene galice, smrdeće smole i solitre. Od svake ove stvari uzmu 4 grama, pa umjese sa brašnom u zalogaj i podadu govedčetu ili konju. I smjesa od $\frac{1}{2}$ diela smrdljivog ulja, $\frac{1}{2}$ djela terpentinskog ulja i 10 djelovâ vinovice djeluje takodjer izvrstno. Od ove smjese daje se svakom teliću ili janjetu po jedna žlica u jutro, a jedna u večer.

*85. Grozdje, koje vam šaljem bolestno je od bolesti, koju ovdje zovu „grnja". Molim obavjestite me, koja je bolest, te o uzrocim, razvoju i načinu liečenja iste?*

*J. K. u N. (Brač).*

„Grnja" jeste tajnacvjetna nametnica, koja se znanstveno zove *Sphaceloma ampellinum*. U Dubrovačkom ju zovu „crnja", u Splitskom „patule", na Hvaru „palac" itd. Inače obće je poznata pod imenom "antraknosi". Razplodjiva se trusjem, a pojavlja se na svim djelovim loze, na zelenim mladicam i matrakam, na lišću i na grozdju. Kod nas se obično pojavlja na mladicam i na grozdju. Kad što odmah u proljeću na okuženim mladicama, lišću i viticama, pa kašnje i na grozdju, pojavi se u smedjih ili grimizastih pjega, koje kašnje postaju jasne ružičasto pepelaste boje. Opasane su pak tamno smedjim kolobarićem. Površje plohe u ovom tamno smedjem kolobariću, uvali se na skoro, dočim se kolobarić predočuje, kao otečen, a ciela stvar, osobito u sredini kao nagrizina zareznina. Tanko lišće pogrize toliko put skroz a skroz, pa se na njemu napravi lukanja i predočuje se kao rešeto. Na mladicama i viticama, spoji se jedna pjega sa drugom bližnjom, pa više njih skupa, i to ili uzdužno ili prstenasto, pa se takove mladice predočuju kao pune rana ili čvorića. Oboljeli djelovi zaostaju u svojem razvitku, pa se posuše i poodpadaju ili ih vjetar lako prelomi. I na zrnju se spoje pojedine manje pjege u veće. te se predočuju kao rane, s kojih se pak grozdje posuši. Kadšto ostane polovica zrna zdrava i razvije se do zreloće, a kad što odpadne zrno nakon malo, osobito ako su držci oboljeli, a ako se patule jače pojave na ozubini (kostulji), onda se grozd niti nerazvije, nego se sasvim posuši. Na odrvenjenim djelovim mladica, te na zdrelom grozdju pojavlja se redje. Patule pojavljaju se od proljeća do jeseni, kadkad tako jako, da ne samo unište svu ljetinu, nego iskvare lozu na način, da se za obrezavanja nemože naći jedan zdrav matrak (prut), ili pak loza iznemogne i pogine. Trusje od ove nametnice na kori od mladica i vitica ili koži od lišća i zrnja, uz vlagu, proklica za nekoliko satih, prodre kroz koru u staničevinu, probija iz stanice u stanicu, pa ih razgrizava, usljed česa se uvali kora i postanu one smedje ranice. Bolest se širi iz stanice u stanicu, te rane postaju sve veće doklengod ne odrveni staničevina, i na taj način postavi meteriz daljem širenju nametnice. U ranam vidi se uzvisina od snopića nitih, koje nose na vrhu trusje. Trusje imade u suhom stanju čvrstu kožicu, koja se u glagi topi, pa se s toga dade lako tumačiti, kako kiše i rose doprinašaju razprostranjenju ove bolesti. Pod jesen preuzme nametnica sasvim novi oblik, rane osobito na viticam, kao da oteku. Snopići nitih, kojimi je pokrivena maldane sva površina rane, podiele se uzdužnim ošitim. Izpod kožice ovih rana, a kadšto i kao uzvisine na njima, naprave se malene, okrugle ili jajolike prostorije, tako zvani *pycnidi* iz kojih se razvija velika množina trusja. Ako ovi pyknidi na proljeće (uo. ne prije travnja) dodju u doticaj sa kapljicom vode, otvore se i razsiju veliku množinu trusja. Patulam može, da ima gospodar posla ili kad su tu, da ih lieči, ili pak, ako su već prije harale, pa je lozje okuženo, da iz zaprieči. Laglje je zapriečiti patule, nego liečit ih. Kao liek proti patulam, rabe mastno vapno u prahu. Ono posiplju za suha i mirna vremena, te se doduše postizava nekakav uspjev, ali nigda da bi se patule sasvim izliečile. Drugi preporučaju smjesu od $\frac{3}{5}$ mastnog vapna u prahu i $\frac{1}{5}$ sumpornog cvieta. Ovom smjesom pospu se prvi put loze, kad su mladiće porasle za 8 ili 10 %m, pa ako se patule unatoč tome pojave, onda se svako 15 dana iznova posiplje navedenom smjesom. Koji su rabili, tvrde, da smjesa od sumpora i vapna, djeluje puno bolje od samoga vapna. — Danas se nastoji zapriečiti, da se patule pojave, pa se u tu svrhu, sliedi savjet Schnorfa, koji je prvi proti patulam rabio 50% raztopinu zelene galice. U tu svrhu on raztopi 50 kg obične zelene galice (vitriolo di ferro) u 100 litara tople vode, pa ovom raztopinom škropi ili maže loze jedno 15 ili 20 dana, prije neg će loze protjerati. Raztopina uporablja se prije neg ohladi. Ona ubija trusje od patula, pa se tako one ne razvijaju. Maže se glava, pruće, jednom rječju sve i dobro. Pupoljci (oka) djelovanjem ove raztopine postanu suri ili pocrne, a namazane loze tjeraju nekoliko dana kašnje, ali neka to nikoga ne plaši, loze će protjerat kašnje, ali bujnije nego one koje se ne mažu. Ovom raztopinom valja raditi velikom pomnjom, da nam ruke ne razjede; ona se radi toga ili škropi pomoću strcaljke ili se maže metlicom na štapu. Dobro je ali zamotati ruku u krpu ili kožu, da niti kapljica na nju ne padne. Za poškropiti ili namazati 1000 loza, troši se 8 litara ove raztopine. T. Skawinski je opazio godine 1882 da nakisela zelena galica, djeluje bolje od obične. On stoga na svaku 50 kg zelene galice, polije 1 litar sumporove kiseline od 50° B., a po tom dolije 100 litara vrele vode. — Valja svakako politi prije sumporovu kiselinu po zelenoj zalici, pa nešto nakon pol ure vrelu vodu. — Da bi se obratno radilo t. j., da bi se prije raztopila zelena galica u vodi, pa naglo uliela sumporova kiselina mogla bi se dogoditi nesreća. Ovu raztopinu valja uporabljati, dok je još topla, inače, ako se ohladi klistalizira se opet dio zelene galice. Škropi se ili maže ova raztopina ili pomoću strcaljke ili još bolje pomoću kista ili skuplja. Doba najprikladnija za uporabljanje ovog sredstva jeste veljača, ili najkašnje 20 dana prije neg loza protjera. Ovo je jedino uspješno sredstvo, te ga svi napredni gospodari uporabljaju od više godina. Nego i pri uporabi ovog sredstva valja paziti da ne padne na ruke ili da se ruke unj ne smoče, jer bi ih razjelo.

*86. Molim vas, jeli jež koristna životinja, kako što se u abće misli i cieni?*

*S. R. u P. (Istra).*

Žalibože u obće vlada krivo mnienje o ježu. Skorom svi drže ježa za koristnu životinju, jer da tamani miševe i druge gamad, koja se koti po zakutcim koće, dočim je baš grabežna životinja. Jednome se gospodaru bili razkotili miševi u kokošinjaku. On nabavio ježa, da ih utamani. Jež je liepo napredovao, ali na veliko čudo gospodarevo nestajalo je svaki dan pilića. Na njegovo začudjenje zatekao je jedan dan ježa sa pilićem u gubici. On zanjim, a jež u gnjezdo. Kad gospodar razgledao gnjezdo ježevo, nadje ostatke svih pilića kojih je bilo nestalo. On ga prenese u jedan podrum u kojem je bilo puno miševa, te je izim toga davao ježu mlieka, kruha, zrnja itd. Ta hrana je ostajala netaknuta. miševa je bilo koliko prije, a jež je nakon malo dana crknuo. U želudcu nije mu bilo naći ni traga hrani. Jednome drugome gospodaru klao je jež patke, a jednom trećem odojčad. Sličnih primjera mogli bi navesti na stotine, ali je i jedan sam primjer dosti.

### B. Nova pitanja.

*87. Molim vas, kako se priredjivaju kruške gorušicom, koje su toli obljubljena hrana kod ingleza?*

*I. L. u V. (Hrvatska).*

*88t Jeli pametno i dobro uzidati šupljine starih stabala? Hodili se s otim stablu ili mu se koristi?*

*A. F. u M. (Dubrovnik).*

*89. Molim vas. koje je najbolje sredstvo za priljepljivanje etiketa na staklenice?*

*S. S. u Z. (Zadar).*

*90. Molim vas na koji se način najlaglje razplodjuje grm Aucuba japonica?*

*B. K. u T. (Istra).*

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika"

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Glavan M. — Josipović pl. M. — Josipović pl. S. — Junković P. — Kobasica G. — Kulmer grof M. — Ravnateljstvo c. k. Velike Realke - Splitu — Zamlić V. — Dolić O. V. — Ibrahimpašić pl. I. — Papi M. — Rubeša F. — Garbin N. — Čukli J.

— Č. g. Tanović F. — Bili smo vam odgovorili, da se za ono pitanje obratite Ribarskome družtvu u Trstu. Ono će vam po svojim strukovnjacim na svako pitanje najtočnije odgovoriti.

— Č. g. Milavić M. — U vaše privatne razmirice sa gospodinom M. G. mi nemožemo da ulazimo.

— Sl. Gospodarsko družtvo u Banjaluci. Već smo vam odgovorili, da nam ja žao, ali da vam broj 13 od godine 1889 nemožemo poslati, jer da ih nemamo u zalihi. Svih drugih brojeva ima, ali broj 13 baš nijedan.

— Č. g. Martinović prof. P. — Knjižicu „Duhan" poslali smo vam, a za ostalo pišemo vam. Odlično odzdravljamo.

— Č. g. Legović A. — „Mane i bolesti" i „O uporabi" poslali smo vam odmah pod pašicom.

— Č. g. Fabianović P. — Vašem pitanju možete čitati obširni odgovor u „Gosp. P." od god. 1885 u člancim „O iztraživanju vina" itd. od profesora Pexidra. — Ondje je svaka točno protumačena, pa ako nabavite sprave, i ako se malko u stvari uvježbate moći će te nam opredjelivati dobrotu odnosno stupnjeve kiseline u strišu.

— Č. g. Bulić I. — Primili smo na račun fiorina 3.

— Č. g. Udina D. — Takodjer fiorina 3.

— Č. g Surčić S. — Broj 9 i 14 poslali smo vam opet.

— Č. g. Avramović T. — Nebi vas znali naputiti.

— Č. g. Vujičić O. F. — Broj 7 poslali smo vam. Franceski proizvodi one vrsti jesu bez dvojbe najbolji i najsolidniji. Istina je da su nešto skuplji, ali zato se nemogu s njimi prispodabljati slični njemački proizvodi.



U ZADRU 1890.

Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 19

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.

Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Listopada 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Listopada 1890.

## Jubilarna izložba gospodarskog družtva u Zagrebu i Dalmacija.

Našim je čitateljem već poznato, da hrvatsko i slavonsko gospodarsko družtvo priredjiva buduće godine jubilarnu izložbu u Zagrebu. Toj izložbi sudjelovat će svi gospodarski i obrtnički slojevi, te će na istoj biti predočena sva produktivna i obrtnička snaga Hrvatske i Slavonije.

Od kolikog je to interesa za zanimani sviet suvišno je da tumačimo.

Nego, da razvide, ociene i prosude, te da se okosiste gospodarstvenim i obrtničkim napredkom banovine u prvom su redu pozvani susjedi, a od susjeda, najinteresiranija je Dalmacija.

Veći dio hrvatskih i slavonskih gospodarskih i obrtničkih proizvoda jeste takove vrsti, kakovih Dalmacija ili nema ili samo djelomice ima i u maloj mjeri.

Nedostatak nabavlja se većim dielom iz njemačkih predjela, dočim bi se sve te stvari i jeftinije i uz manje prevozne troškove mogle nabavljati iz Hrvatske i Slavonije; ali se mi žalibože i u gospodarstvenoj, i u obrtničkoj, i u trgovačkoj struci slabo poznajemo.

Veći dio naših gospodarskih proizvoda, kao vino, ulje, kože, rujevina, kamen, buhač itd. itd., našla bi dobre razprodaje u Hrvatskoj i Slavoniji, dočim smo mi danas vezani na Trst i ne znamo našim proizvodim naći drugog boljeg, naravnijeg i prikladnijeg tržišta do Trsta.

Ovo slabo trgovačko obrtničko i gospodarstveno obćenje, ne samo da je na ekonomičku štetu našu i naše prekovelebitske braće, ali nas i otudjuje.

Kod nas se gore poznadu gospodarstveni i obrtnički odnošaji Hrvatske i Slavonije, nego li oni Sležke ili Dolnje Austrije, a žalibože isto ne znaje vlada preko Velebita o nami i odnosno o našim gospodarstvenim i obrtničkim odnošajim.

Jubilarna izložba u Zagrebu mogla bi zapraviti kraj ovim nenaravnim odnošajim. U tu svrhu morali bi gospodari i obrtnici Dalmacije što brojnije sudjelovati izložbi u Zagrebu, te obilno izložiti svih svojih raznovrstnih proizvoda. S druge strane da se dalmatinski gospodari i obrtnici upoznadu sa gospodarstvenim i obrtničkim odnošajim Hrvatske i Slavonije morali bi posjetiti izložbu.

Glavno, je, da se izmjenično spoznamo, a kad se jednom budemo upoznali, saobraćoj, te gospodarstveno, obrtničko i trgovačko obćenje dolazi od sebe.

## O razašiljanju masta.

Mast je po svojoj naravi posve nestalna tekućina. Nakon malo vremena, prodje u vrienje, promieni se i pretvori se u vino.

U novije doba odkad mildew kvari grόždje, trguje se mnogo zdravim grοždjem i mastom, jer u onim predjelim gdje im mildew izkvari grοždje nastaje polreba nabaviti zdrava grοždja i masta iz predjela gdje nema mildewa, te popraviti svoj vlastiti mast.

Grοždje se puno laglje prevaža i prenaša, nego li mast, ali grοždje zauzimlje više objema i podvrženo je laglje pliesnu. Toli za prevoz grοždja, koli za prevoz masta prvi je i glavni uvjet, da to uzsliedi brzo, jer ni grοždje ni mast nije sposobno, da ostane dugo na putu.

Grοždje se prenaša u bačve, u kojima se laglje ili slabije sabije, a koje se dobro osumpore sumporitom kiselinom, koja se dobije izgaranjem sumpora.

Mast razhladjen do 0° ili negrijan do 60° C. ne mienja se lako, ali prvi navedeni stupanj topline t. j. razhladjenje, valjalo bi da ostane uvjek isto, a to nije moguće. I grijanje masta skopčano je neprilikam, jer za pasteurizivanje masta hoće se osobite sprave, i hotjelo bi se pljuve i ozubine odieliti od šire, te istu prociediti, da se ta radja uzmogne temeljito izvesti. Bolje je i laglje sumporenje. U bačvu u kojoj će se uljeti mast izgori se toliko sumpora, dok se sam u svojem dimu (sumporitoj kiselini) ugasi, onda se pomnjom uspe mast u bačvu i dobro začepi. Sumporita kiselina ubije trusje vinskih gljivica, i prieči, da se uvede vrienje.

Ovakav smrad smrdi žestoko po sumporitoj kiselini, no ako se kašnje zrači, spoji se sumporita kiselina kisikom od zraka i pretvori se u bezmirisnu sumporovu kiselinu, pa mast počme redovito vrieti. — Kolikoća od 0·022% sumporite kiseline drži mast za 4 nedjelje dana bez vrienja.

## PODLISTAK.

### Novi način da se na brzu ruku opredieli kolikoća vinovice u vinu, pivu i drugim alkoholičnim tekućinam.

*Piše* **M. J. Dudan.**

(Nastavak vidi broj 18 "Gosp. Pouč.„).

Da se toj neprilici doskoči treba u istoj cievi kuhati neku količinu sladkog vina, dok ga izhlapi do $^1/_3$, onda so pridoda vode do prvobitnog objama, uzme se kao prije 10 k. c. reagenta i 5 k. c tog izhlapljenog sladkog vina, te se dobro pazi pri kojem stupnju postane vino opet bistro; ta se temperatura zabilježi mjesto one od 63·4.

Prvobitnim sladkim vinom valja opet napraviti jednu kušnju, ali sada nećemo broj stupnjeva odbiti od 63·4 nego od gori rečenog. Za bolje razjašnjenje neka služi sliedeći primjer. Imamo slatkog vina od 11% vinovice; kad bi tim vinom izveli analizu dobili bi 45°·6°, koje ako ih odbijemo od 63·4 t. j. $\frac{63{\cdot}4-42{\cdot}6}{1{\cdot}325}$ dobijemo 13·4% vinovice, naime za 2·4° više; dočim ako smo do $^1/_3$ izhlapili vino, pa mu opet dodali vode do prvobitnog objama, ako izvedemo kušnju naći ćemo toplinu od 60·10; od ove odbijemo 45·6 t. j. $60_{\cdot1}-45_{\cdot6}=14_5$ pa ovaj broj razdielimo za $1_{\cdot325}$ t. j. $\frac{14{\cdot}5}{1{\cdot}325}=10{\cdot}9$

Kako se iz ovog vidi broj 10·9 razlikuje se od broja 11 samo za 0·1, s toga je ovaj postupak dovoljno točan.

Ovdje moram odmah upozoriti, da ako ovom metodom želimo imati točnih podataka, treba prije svega da vino, pivo itd. koje se kuša bude posve bistro; s druge strane da se ustanovi čas u kojem grijanjem reagent od mutna opet bistar postane, nesmie tekućina da bude prevεć bojadisana t. j. zagasite boje. — S toga, crnom dalmatinskom vinu moramo prije analize oduzeti suvišnu boju ili koštanim ugljenom ili što je još laglje dolievanjem vode. — Razvodnenje izvesti će se prama okolnostim, na polovinu, četvrtinu, ili petinu, a onda se samo od sebe razumi da dobiven proizvod valja pomnožiti sa 2, 4 odnosno 5.

Ako vino nije bistro onda ćemo ga prociediti kroz bugaču hartiju što se pomoću malog staklenog ljevka i nešto bugačice za čas vremena izvede, jer u rečenu svrhu trebuje samo 10 kubičnih $c/_m$ bistra vina. Rekao sam 10, jer je svakako umjestnije dvi analize izvesti, te uzeti srednji postotak, nego li jednu.

Što se tiče raztopine terpentinove eksencije u vinovici, treba ju čuvati u staklenici od crnoga stakla, začepljenoj staklenim brušenim čepom, jer se na taj način za dugo vremena posve dobro uzdrži.

Kako smo se iz dosada opisana mogli uvjeriti, cieli postupak neda se jednostavnijim ni pomisliti, jer trebamo samo sliedeće sprave: 1 litru reagenta u crnoj staklenki, 1 osjetljivi i točan toplomjer, koji broji i $^1/_{10}$ stupnja po Celsiusu; 1 prilično široku eprouvete (t. j. ciev $2^1/_2$ $c/_m$ široku), 1 staklenu pipetu od 10 kubičnih $c/_m$ i jednu od 5 kubičnih $c/_m$, te napokom svieću na špirit, i mali stakleni liovak sa nešto bugačice.

Mi smo ovih dana izveli razne pokušaje sa novim Carpenéovim načinom, sravnivajući rezultate sa metodom Salleronovom i sa onom još točnijom specifične težine, pa evo brojaka koje nam označuju postotak vinovice po objamu:

| VINO | Godine | Srednji brojevi triju analiza: Po Salleronu | Po specif. težini | Po Carpené-u |
|---|---|---|---|---|
| Graševina (bielo) | 1885 | 11·00% | 11·080% | 11·00% |
| Muškat „ | 1888 | 9·25 „ | 9·290 „ | 9·21 „ |
| Moravče „ | 1889 | 7·00 „ | 7·020 „ | 6·98 „ |
| Burgund (crno) | 1888 | 9·50 „ | 9·530 „ | 9·60 „ |
| Dalmatinsko „ | 1889 | 11·75 „ | 11·790 „ | 11·82 „ |
| Kadarka „ | 1886 | 11·00 „ | 11·040 „ | 10·98 „ |

Kako se iz navedenih brojeva može razabrati, razlike izmedju pojedinih brojeva su tako malene, da proizvodi dobiveni Carpené ovim postupkom posve su povoljni za praktičnu porabu, a osobito za trgovce s vinom. *(Sliedi).*

Mjesto rabiti sumporitu kiselinu u obliku plina, koja je žestoha vonja, može se rabiti sumporita kiselina u tekućem obliku t. j. voda nasićena sumporitom kiselinom. Na taj se način isto postizava svrha, a mast ne dobije o najodveć neugodni vonj po sumporu.

Salicilna kiselina nesmje se rabiti za ustavljanje vrienja, jer količa od 25 grama po hektolitru, koja je potrebita za ustaviti vrienje, može već biti štetna po zdravlje.

U novije doba preporučaju za obustavljanje vrienja tako zvanu *alfa exynaphtoe* kiselinu, koja bi u svojem djelovanju bila pet puta jača od salicilne kiseliee; ali ova kiselina nije još dosti pokušana, te se nemože preporučiti.

Kad se radi o prenašanju dielom prevrela masta, onda je stvar puno laglja ako su bačve uredjene i providjene sa čepovim kroz koje može uglična kiselina izlaziti, ali nemože mast.

Tih se čepova mnogo preporuča, ali u praksi neodgovaraju odveć, a često se dogodi, da za valjanja usljed udarca prasne bačva ili joj dno odskoči. To se dogodi usljed toga, što iz masta ostane na jedanput slobodno puno uglične kiseline, koja kroz čep nemože da izidje, a koju bačva nema snage da sadrži.

## Na što je paziti kad se goje trešnje?

Od svih voćnih stabala, trešnja je najkoristonosnija. Ima mjesta, osobito u blizini gradova, gdje se vas godišnji prihod gospodara sastoji u trešnjam ili visi od trešnja.

Trešnje su u prvom smislu samo onda koristonosne, kad se sade vrsti koje radjaju trajnim i liepim plodom, kojeg na tržistim najviše vole i traže.

Svaki gojitelj trešnja tuži se na dvoje: *a)* da mu za branja ili inače trpe trešnje (stabla) od ozlieda; *b)* da mu mlade trešnje posve lako prozebu i da mu mlada navrnuta stabla lako propadaju i malo žive.

Što trešnjova stabla malo živu, uzrok je u uzgoju, osobito u cjepilnjaku. U dobroj se zemlji mlado stablo bujnije razvija, te u malo godina razvije visoko deblo, koje se u krošnji navrne. Navrće se obično na razsiep, jer se laglje prima, i jer se krošnja brže razvija, ali se na taj način zasadi odmah klica buduće smrti.

Trajnije je stablo od trešnje navrnute na oko ili pod kožu, ali su ovakova stabla osjetljivija na studen.

Najtrajnije i najbolje se trešnje uzgajaju iz sjemena divljih trešanja, ili ako se navrću na višnju ili na rašeljku. Valja pustiti, da se i deblo i krošnja razvije od divljake, pa se počme navrčati u petoj ili čak u šestoj godini.

Najbolje je navrćati u proljeće pod koru, a one grane na koje se navrtak ne primi navrću se u kolovozu na oko.

Sljedeće godine razvije se već liepa krošnja, koja treće godine počme obilno radjati.

Na ovaj način uzgoji se velikih, baš ojaških trešnjovih stabala, koji su trajni i odole svakoj nepogodi vremena, pa prolaze sigurnošću u baštinatvo od otca na sina. **N. F.**

## Izmetine peradi u vrtlarstvu.

Izmetine od peradi ili tako zvana kolombina, jesu bez dvojbe najbolji gnoj što se proizvadja na jednom imanju; ako su pomjivo i umno baratane, mogu da zamiene najbolji umietni gnoj.

U izmetinam peradi, izim amonijaka ima velika množina fosforne kiseline; a ta fosforna kiselina čini baš izmetine peradi prikladne za povrće, koje rad svojeg brzog razvoja trebuje mnogo hranivosti.

I radi dušičnih spojiva prijaju povrću jer ne samo da mu pomažu dušikom, nego podupiru raztvorbu i raztapljanje rudnih solih u zemlji.

Gnoj peradi najbolje se uporablja u prahu, s toga ako je mokar valja ga posušiti, grudve izmrviti, pa ga prosijati na sito ili rešeto.

U prahu uporabljen topi se ili vodom od kiše ili vodom od zalievanja; a bolje se s njim okoristi samo kada je raztopljen.

Mjesto u suhom stanju, mogu se izmetine od peradi uporabljati u raztopljenom stanju, a tim postupanjem gnoji se za zalievanja. Ovaj način gnojenja prija osobito slabom bilju, koje je zaostalo u svojemu razvoju, jer prima brzo i izravno dobre hrane.

Krastavcim, dinjam i ljubenicam prijaju takodjer izmetine peradi u raztopljenom stanju, samo što valja paziti, da raztopina nebude prem žestoka, jer ako okrene suho vrieme, od takova gnojenja bilje bi nastradalo.

Obično se gnoji suhim gnojem, u koju se svrhu smrvljeni gnoj razaspe podjednako po površini nekoliko dana pred sjetvom ili sadnjom.

Valja ipak paziti, da suhi gnoj nedodje u izravnom doticaju sa sjemenjem ili žilam, jer, bud je žestok može da nahudi; a to se često dogadja, ako vlada suho vrieme. Najbolje djeluje gnoj ed peradi suh uporabljen, ako poslje neg se je razasuo bude zemlja uvjek dostatno vlažna.

Gnoj od peradi je dobar za ono povrće, koje ima da se razvija u lišću i u žilam; dočim za grašak, pasulj, bob i slično poveće nije gnoj od peradi.

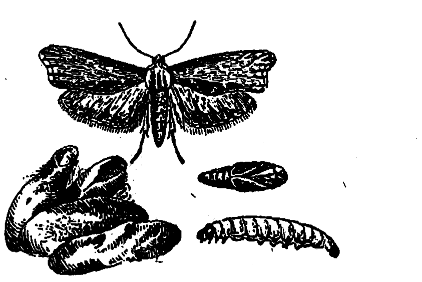
Najbolje prija kupusim, osobito ako se blizu struka napravi kalčićem jamicu, pa u istu uspe malo gnoja od peradi, na koji se pak ulije vode da se odmah raztopi.

Spanjaki i loćiki prija puno, ako se uzdnž redova napravi jačić, te unj uspe gnoja, raztopi istog vodom, a onda jarčić zatrpa.

## O okiselivanju vrhnja za maslac.

Iskustvo naš uči, da se od okiseljena vrhnja puno laglje otuče maslo u stapki, nego li od slatkoga vrhnja. Nastaji sada pitanje, dali vrieme, koje se prišteđi za tučnje okiseljena vrhnja stoji u razmjeru sa dobrotom masla, jer kako je poznato iz slatkog vrhnja dobije se puno bolji maslac, nego li od kiselog vrhnja.

Dobrota maslaca od kiselog vrhnja zavisi od toga, kako je vrhnje okiseljeno; ako se je pogodilo okiselenje, onda je maslac dobar i trajan, kako od slatkog vrhnja, u protivnom slučaju nije za ništa.



**Slika 33.** *Vošteni moljac. Lepurica, gusjenica, ličinka, kukuljica i klupko kukuljica.*

Za okiselivanje vrhnja rabi se kiselo mlieko iz kojeg se je otuklo maslo. Dolije se nešto kiselog mlieka vrhnju u stapki. izmješa se, pa se je nakon malo vremena vrhnje ukiselilo.

Mnogi su mnienja, da nije dobro kiseliti vrhnje mliekom prvašnje tučnje, jer ako u tom mlieku ima trusja štetnih gljivicâ, da se one onda dalje razplodjivaju, te da se tim načinom samo podupire razplodjivanje štetnih gljivica i izkvarivanje vrhnja odnosno masla. Mnogi su mnienja, da je bolje uzeti svježeg mlieka, te ga 24 sata prije ueśto ugrijati da se od sebe ukiseli. Ovakovim kiselim mliekom, nema pogibelji, da se okuži vrhnje trusjem štetnih gljivicâ.

Već smo rekli, da maslac svoj žestoki tek dobije uslјed toga, što se okiseli vrhnje, te da količa mliečne kiseline u vrhnju nit najmanje ne upliva na taj njegov tek, dapače ni na to da se maslac brže utuče. Sva je prilika, da to zavisi od nekog drugog vrienja, ali poništo od vrienja mliečne kiseline.

Teoretički je dakle bolje rabiti svježe okiseljeno mlieko, nego kiselo mlieko od otučenog maslaca.

Toli jednog, koli drugog od dvaju kiselih mlieka, dodaje se vrhnju u razmjeru od 2 do 5 posto. Bud se laglje razpolaže kiselim mliekom od otučena vrhnja, nego što je ukiseliti svježe mlieko 24 sata prije, rabi se obično za ukiselenje vrhnja uvjek prva vrst kiseloga mlieka, samo kad se opazi, ili da maslac neće da se utuče, ili da mu je odveć oporan tek onda se rabi kiselo mlieko priredjeno iz svježeg mlieka.

Svježe se mlieko najlaglje ukiseli u plitkim malenim limenim posudam. U te posude ulije se mlieko ugrijano do 25° ili 30° Celsiusa, pa se metne u slamnate košiće, kojima se po dno razastre prosta sukna, pa se pokriju prosto tkaninom.

Za ukiselje može rabiti obrano i neobrano mlieko, ali se obrano mlieko puno kašnje i teže ukiseli od neobranog.

Na neobrano mlieko za kiselenja napravi se vrhnje; prije nego li se kiselo mlieko pomješa vrhnju za maslo valja kušati jeli njegovo vrhnje bez mane. Ako vrhnje kiseloga mlieka kaže na teku i najmanju manu, onda se odstrani, te se rabi za kiselenje izpod njega nalazeće se kiselo mlieko.

## Sumpor i njegova zamjena u pivničarstvu.

Obzirom na to, što se mnogo prigovara uporabi sumpora u pivničarstvu, namiče se pitanje: nebi li se sumporenje iz pivničarstva moglo izpustiti? To je pitanje svakako važno, pa mislimo da ćemo ugoditi našim čitateljem, aku se s njimi na temelju razpravice poznatoga austrijskog strukovnjaka, dra. I. Berscha, ovdje malo pozabavimo.

Sumpor upotrebljuje se u pivničarstvu, kako je poznato, na taj način, da se u lagvu spali i onda lagav neko vrieme zatvoren ostavi. Kada se sumpor na vlažnu zraku spali, stvara se oštar, ujedljiv plin, koji se zove sumpornasta kiselina, koja ima to svojstvo, da čuva lagve i vino od onih malih organizama, koji vino kvare. Pošto ta sumporasta kiselina one male organizme uništuje, zato se ne može poreći, da je to za pivničarstvo ponajbolje sredstvo, kojim se lagvi mogu osloboditi onih malih organizma. Sa gledišta racijonalnoga, umnoga pivničarstva moramo sumporenje što bolje preporučiti, tim više, što pravim postupkom kod sumporenja ni najmanji trag sumpornastě kiseline u vino ne dolazi. Da to bude, mora se kod pravog postupka lagav, pošto je zasumporen i nekoliko sati odležao, više puta vodom izplaniti, tako da ni najmanji trag mirisa po sumpornastoj kiselini ne ostane. Poslije toga bude lagav tako čist, kako samo treba da bude, to jest, u njemu ne ima nikakvog živog organizma i može se odmah vinom napuniti.

Ako se lagav ne izplavi ili ne onako, kako bi trebalo, onda sumpornasta kiselina dodje u vino, pa je dovoljna i najmanja množina, da vinu dade vonj i tek i osim toga, da takvo vino, ako se i umjereno pije, prouzrokuje glavobolju. Jedini slučaj, kada vino smije doći u neposredni doticaj sa sumpornom kiselinom, jesonda, kada se u vinu osjete prvi tragovi ciknut losti. U tom slučaju treba iz lagva odtočiti nekoliko litara vina i užganu sumpornu šibku turiti sve do površine vina. Buduć u lagvu ima samo nekoliko litara zraka, može sumpor samo tako dugo goriti dok se kiselik u tom zraku ne potroši, te se tako stvori neznatna množina sumporaste kiseline, koja se u vinu raztvori i i uništi ocatne gljivice. U tom slučaju osjeća se neko vrieme u vinu tek i vonj po sumporastoj kiselini, te se vino za tog vremena uživati ne smije. Nu osvjedočit će se svatko, da tek i vonj po sumporastoj kiselini vrlo brzo oslabi i napokon posve izčezne. To biva osobito brzo, ako se sumporeno vino jedan put pretoči. — Sumporita kiselina ima najme to svojstvo, da se primanjem kiselika iz zraka pretvara u sumpornu kiselinu, koja ne zaudara – Ono malo sumporne kiseline, što kod valjanog sumporenja u vino priedje, ne škodi vinu baš ni malo, i to tim manje, što si sumporna kiselina odmah prisvoji jedan dio kalija (pepeline), što se nalazi u birsi, te se pretvara u kaliumsulfat. Vino dobije tim samo nešto malo više vinske kiseline, a da ipak to umnožanje vinske kiseline ne učini vino znatno kiselijim.

Po tome može se razabrati, da valjano sumporenje absolutno ne može vinu naškoditi.

Obazremo li se na sredstva, kojimi bi se sumpor zamieniti mogao, to nalazimo, da ima samo jedno jedino sredstvo kao zamjena sumporenja, a to se sastoji u porabi pare. Ako se lagav opari, onda se svi organizmi u njemu vrućinom usmrte, te je tada lagav upravo tako čist, kao da je valjano zasumporen. Naravski, da je za parenje lagava potreban parni kotao. U većih trgovačkih pivnicah obično se nalazi ta sprava kao nuždna sastavina pivničkog uredjaja. Nu manji vinski producenti, koji si ne mogu nabaviti parni kotao, morat će se uviek služiti sumporenjem lagava.

Kao zamjena sumporenja za liečenje bolestnoga vina ima samo jedan jedini postupak, koji sastoji u tome, da se vino u prikladnom stroju najmanje do 60° ugrije, pa da se tim svi organizmi u vinu usmrte.

Iz svega toga sliedi, da se sumporenje u pivnicah samo onda napustiti može, ako imamo parni kotao ili stroj za grijanje vina do 60°. Nu odatle sliedi i to, da je sumporenje, ako se valjano rabi, takva operacija, kojom se vino ne kvari, pa će se zato radi lahkog svog izvadjanja u manjih pivnicah održati.

*(Iz „Gosp. Lista“ Zagrebačkog).*

## SVAŠTICE.

**Aptovina kao liek.** Naš narod pozna mnoge čudotvorne biljke, koje on sigurnim uspjehom rabi kod bolesti čovjeka ili domaće živine. — Žaliboże izumiru stariji ljudi obojeg spola, noseć sobom u grob svoju tajnu tih ljekovitih bilina, a da mladji i ne mare istu saznati. U Lici je običaj da prasicam invade jajnjak, da ih kako narod veli uškope. Na boku prorežu prasici kožu i tim otvorom izasuču crieva, dok nedodju do jajnjaka, kojeg izrežu. Poslje povrate crieva u trbušnu šupljinu i zašiju prorez. Prasica kunja samo kratko vrieme, poslie se ne tjera, brzo se udebeli, dà bolje nego li uškopljen prasac. Kupljenu prasicu dade jedan birtaš uškopiti, ne znajuć da je ista suprasna (skotna). Uškopljač sdrobi zametnute praščiće i zašije ranu. Uboga krmača bolovaše desetak dana, a da nije ništa okusila. Već je počela skapavati, kad ju gospodar ostavi u dvorištu, neimajuć nade, da će preboljeti. U to banu u dvorište Podgorci i gledahu na pol mrtvu prasicu. Kad im rekoše, što je bilo, preporučiše aptovinu, koju treba samo dobro ugrijati i namazati po trbuhu prasici. Domaćine se prihvatiše posla, i gle čuda; za nekoliko dana se oporavi prasica i poslie udebeli, kao da nikad tolike boli podniela nije. Uspjehom rabe aptovinu u Lici i kod škopljena nerasta, te u slučaju kad iz krave moraju izvlačiti tele. Tada cielu bilinu čupaju i njom oblažu utrobu krave. Dobro će biti, da ovo upamte naši gospodari.

**Tovljenje golubova,** ide najbrže i najbolje u zimsko doba, a hrana zato najprikladnija jeste grahorica i grašak, kojima se primješava uvjek nešto ječma, jer sama grahorica, kao što i sami grašak draže odveć, pa golubovi nesu puno jaja, a ne tove se uspješno. Leća, te odpadci od žitarica, takodjer su izvrstna hrana za golubove, ali ponište raž, jer od raži obole golubovi. Laneno i repično sjeme, takodjer je izvrstna hrana, ali meso biva neugodna teka. Krompiri se mogu takodjer primješavati hrani za tovljenje, ali hoće se da su mlaki.

**Da glavatom kupusu, ne pucaju glave.** Najveća je žalost gospodaru, kad mu glave kupusa razpucaju. Što glave razpucaju uzrokom je vrlo često zemlja, kad je odveć mastna, onda obilne kiše. Rano zasadjenom kupusu radje pucaju glave, nego li kasno zasadjenom, a isto tako vrlo često popucaju kupusu glave, kad se zakasni branjem, te ostane preko potrebe na polje. Može se prepriečiti, da glave popucaju, ako se struk nešto uzdigne, da žile dodju više u doticaj sa zrakom. U tu svrhu uhvati se obim rukam za struk, pa ga se malo izguli. Usljed ovog postupka, i ako vlada obilnija vlaga, neće glave popucati.

**Kako se pozna ako su orasi dobri i svježi?** Baci li se oraha u vodu, zdravi i svježi orasi potonuti će, dočim će nagnjili i pljesnivi stati izmedju dna i površine t. j. neće ni plivati, ni posve potonuti, a stari godišnji ili dvogodišnji orasi posve će plivati.

**Otrov za miševe.** Od toliko otrova, koji se preporučaju proti miševim, evo i sljedeći: U zemljanoj ocaklenoj posudi metne se nekoliko komadića slanine i jedna morska kapula, pa se izkuha (izprži) sve skupa. Ova se kapula razkomada i pojedini komadi stave na plitice, na onim mjestim kuda prolaze miševi, a blizu postavi se zdjelice obranim mliekom. Pošto svaki miš, koji okusi kapule oćuti veliku žedju, naloče se toliko mlieka dok pukne.

**Uzgoj matica.** Inglezi baš na osobiti način uzgajaju matice, a pri tom se ravnaju po sustavu Alleyevu U bezmatično ulište metnu okvir saća sa leglom, ali prije nego li ga postave, iz dviju blizu stojećih radiličnih stanica, u kojim je sneseno jajasce, odstrane jedno jajasce i medjustanični ošit, te od dvi naprave jednu samu stanicu. Na taj način se od jajasca radilice, razvije velika i krepka matica. Amerikanci idu još dalje; oni od triju radiličnih stanica naprave jednu veliku stanicu, u kojoj ostane jedno samo jajasce radilice, iz kojeg se pak razvije baš velika matica. Ovom postupku prepisuju mnogi razlog zašto amerikanci imadu onako brojno napučena ulišta i postizavaju u pčelarstvu onako sjajnih uspjeha.

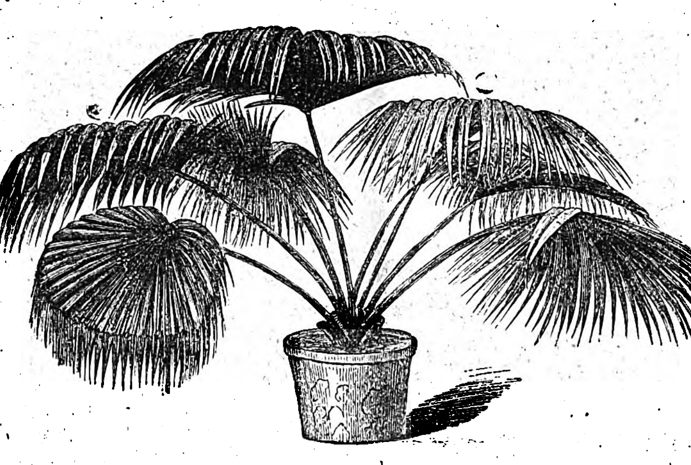
**Osoka za povrće.** — Na zemlji, koju se u zimsko doba obilno pognoji osokom uspjeva buduće godine izvrstno ločika, kupus i vrzina. Ove vrsti povrća na zemlji pognojenoj osokom uspjevaju tako dobro, da su glavice dva puta veće nego obično.

**Hrastova kora proti rujbam.** Ako se 2 $h/g$ hrastove kore izkuha u 4 do 5 litara vode, tako dugo dok ostane polovica vode, dobije se izvrstno sredstvo proti rujbam Do ti je ovakovom ukropinom dva puta namazati noge ili ruke, a rujba nestane.

**Proliev kod kokoših.** Često se pat u kokošinjaku pojavi proliev, kao epidemička bolest, pa mnoge kokoši zaglave, a kadšto i sve kokoši. Izvrstno sredstve protiva proljevu priredjuje se na sljedeći način: U 10 litara vode raztopi se 1 $h/g$ zelene galice. Uzme se $^1/_2$ litre ove raztopine i razvodni se u 10 litara vode, pa se ove vode stavi u kokošinjak, da kokoši piju. Ova voda je žutkasta, kokoši ju rado piju, a nakon malo satih postanu izmetine tamne boje, dapače postanu crne, i nakon malo vremena posve tvrde.

## Tumačenje slikâ.

**Voštani moljac,** slika 33. Izmedju pčelinjih neprijatelja nisu najzadnji moljci, a osobito voštani moljac. On ne nanaša pčelam štete izravno, nego neizravno sredstvom svoje gusjenice, koja razjedava vosak i saće, pa natjera pčele na sdvojnost, tako, da im je stoputi red napuštiti košnicu i izseliti se. — Kod pčelara vlada mnienje, da su lepurice voštenog moljca lakome na med, pa da dolitaju u ulište, da se meda najedu. Pri tom da dodje često do okršaja izmedju pčela i lepurica, te da veći dio ovih ostane žrtvom, jer da ih pčele poubijaju ili zazidaju voskom. Dali je to istina ili ne od male je praktične vriednosti, ono što je vriedno znati jeste, da gusjenica voštenog moljca žive u saću, te da ga razjedava, usljed česa se saće drobi a leglo propada ili ne uspjeva. Gusjenica voštanog moljca *(Galleria mellonella)* duga je do 22 $m/m$, a ima šesnaest nogu, a boje jasno olovasto smedje. Izim što se gusjenica hrani voskom od saća, izim što razjedava saće i pravi po njemu hodnike, ona se zaplita i obahuri u saću, te se prave klupka od više ličinaka. Jače se pojavlja na starom saću, nego li na mladom. Ličinka stoji obahurena 14 dana, onda izvali iz nje lepurica, kojoj je prva briga da se pari, i da nese jajasca. Svaka ženka s nese 50 do 100 žutkastih jajasca, iz kojih nakon malo dana izvale gusjenice koje odmah počmu razjedavati saće. Voštani moljac se neprestano razplodjiva, izuzam kroz ono par posve studenih mjeseci. Najviše štete prave mlade gusjenice, jer one velikom lakoćom vrtaju saće na sve strane, i jer ga brljaju svojim izmetinam. Gusjenica je posve živa, krije se od svietla, a zna se spuštati na niti, s toga ju je vrlo težko izkorieniti. Lepurica je pepelaste boje, smedje izprugana. Leti posve lako, ali jer je noćna čuva se svietla. Zato je odveć brža u nogama, te bježi kao striela, dok zakrije na kakovo tminasto mjesto. Ženka nese jaja duboko u saće, te mu već tim osjegura obstanak. Čistoća jeste najveći neprijatelj voštenog moljca. Valja ga tamaniti svim sredstvim; a osobito nedopuštati, da se razplodi, što se postigne ako se u ulištu ne drži staroga saća, niti blizu ulišta, te ako se drži ulište uvjek čisto. Žestoki neprijatelji voštenog moljca jesu *Entedon luteipes i Aesopolobas fasciiventris.*



**Slika 34.** *Livistona sinensis.*

**Livistona sinensis,** slika 35. Krasna je paoma, koja se goji u loncima poput Latania.

# Gospodarske Viesti.

Viesti o jamatvi dolaze sa svih strana, da nemogu bolje. Svi se hvale na izvrstno vrieme i na izvrstnu vrst, samo se nekoji tuže, da nalaze mnogo manje masta od lani i da im mast naglo i bujno uzkipi. — Što mast odveć naglo i bujno uzavre uzrokom je visoka toplina, koja ljetos vlada.

* * *

Masta se nije puno prodalo, ali se je dobro prodao. Veći dio masta, kupili su oni, koji imadu lanjskog pokvarenog vina, te se nadaju popraviti ga time, da im ljetos prevrije na zdravi i dobri mast. Puno se je više prodalo grodja, i veći dio u istu svrhu u koju i mast. Grožđje se je plaćalo 5, 6, $7^1/_2$, a najzad i 8 novčića $h/g$. Liepe ciene!

* * *

Ljetos se opaža da se veliki trgovci u vinu ne miču. Ne samo što ne kupuju, ali malo koji od njih da pita muštra.

* * *

Českí bačvari u Pragu, sagradit će za poljodjelsku izložbu jednu bačvu, koja će jamiti 600 hektolitara.

* * *

Ima pet godina, da se je u Kaliforniji na vinovoj lozi pojavila neka nova bolest, kojoj se još nezna za narav. Od te bolesti propalo je do sada 15,000 hektara vinograda.

* * *

Kroz prvih šest mjesecih t. g. 1890 uvedeno je u Švajcarsku 514,154 $H/l$ vina, i to iz Austrougarske 104,354 $H/l$, iz Franceske 154,164 $H/l$, a iz Italije 147,360 $H/l$.

* * *

Od 1 rujna 1889 do konca lipnja 1890 bilo je izvedeno iz Austro-ugarske 228,046 $H/l$ vinovice (alkohola), 1010 $H/l$ likera, 24 $H/l$ ruma i 137,701 $H/l$ vina.

* * *

Iz Ministarskih izvješća razabire se, da su poljodjelski tečaji za vojnike, toli u Italiji, koli u Franceskoj bili vehoma brojno pohadjani.

* * *

Koliko se voća traži, i kako bi ga se dobro prodalo, može se svak uvjeriti iz sliedeće viesti: Emil Poetko iz Gubena traži 6 do 8000 kvintala jabuka za pravljenje jabukovače; D. Gross iz Eschwege traži 1600 kvintala krušaka i 400 kvintala jabuka za šušenje; P. Ehl Prüm iz Dillingena traži 50 kvintala oskoruša i 200 kvintala mirabela, te 2000 kvintala jabuka za jabukovaču; L. Gross iz Heidelberga traži jedan vagun stolnog i dva vaguna voća za mast; H. Hennig iz Droždjana traži 7 do 10,000 kvintala jabuka za jabukovaču; Remy i Kohlhass iz Erbacha traže 650 kvintala raznih šljiva; A. Dunkel iz Wallhausena traži više vagona jabuka; A. Backles iz Frankfurta traži svaku množinu jabuka; C. A. Burbach iz Dietzna traži 4000 kvintala zimskih krušaka; Wistz i Zimmermann iz Mühlheima traži nekoliko vaguna slatkih i kiselih jabuka.

* * *

Sveobći promet dužica u Trstu i na Rjeci od siečnja do kolovoza t. g. bio je daleko manji, nego li lani. Na Rjeci prometnulo se je svega 23,560,000 dužica, a u Trstu 3,740,000 dužica, dakle ukupno 27,300,000 dužica naprama 44,580,000 u istom razdobju lanjske godine.

* * *

Dne 21 p. m. bilo je u Kragujevcu utrkivanje i smotra konja.

* * *

Na raznim gojilištim amerikanskih loza u Cislajtaniji ima na razpoloženje više hiljada korenjaka i ključeka od amerikanskih loza, koje će davati za badava obćinam i družtvim, a posjednicim prodavat će se za nizku cienu, i to: 1000 ključeka za 3 do 6 fiorina, naprama vrsti, a 1000 korenjaka za 10 fiorina.

* * *

Najveći posjednik u Austriji jest knez Schwarzemberg; on posjeduje 201,600 hektara

zemljišta; za njim dolazi knez Lichtenstein sa 180,900 hektara, pa nadvojvoda Albrecht sa 119,268 hektara, onda N. V. Car i Kralj sa 97,300 hektara, pa nadbiskup Olomucki 54,500 hektara. U Českoj ima 63 veleposjednika od kojih svaki posjeduje više od 1 četvorne milje zemljišta (5754 hektara).

***

Kako „Weinlaube“ tvrdi, godine 1889 napravilo se je vina:

| | |
|---|---|
| U Dolnjoj Austriji | 1,615,000 $hl$ |
| „ Dalmaciji | 1,150,000 „ |
| „ Štajerskoj | 315,000 „ |
| „ Koruškoj | 92 „ |
| „ Tirolu i Voralbergu | 102,000 „ |
| „ Kranjskoj | 135,000 „ |
| „ Istri | 451,600 „ |
| „ Českoj | 8,400 „ |
| „ Moravskoj | 264,000 „ |

***

Od 5 do 15 listopada t. g. obdržavat će se na gospodarskoj izložbi u Beču, zaključna izložba zemaljskih proizvoda.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

### A. Odgovori.

*87. Molim vas, kako se priredjivaju kruške gorušicom, koje su toli obljubljena hrana kod ingleza?*

*I. L. u V. (Hrvatska).*

Za priredjivanje sa gorušicom uzimlju se veće, zdrave kruške, koje nisu posve zdrele. Izperu se u vodi, prokuhaju, dok amekšaju na toliko, da ih se čvrstom slamom može probiti. Kad se izvade iz vode stave se jedna do druge u plitkoj posudi, da se ohlade; što traje 12 do 18 satih vremena. U istoj se vodi izkuha još jedan dio krušaka, da čorba bude gušća. Prokuhane i ohladjene kruške naslaže se u zemljane posude, ali im se prije odstrani sridica (srce). Čorbi u kojoj su prokuhane kruške doda se sameljene gorušice, i to u vodi u kojoj se izkuhalo 50 krušaka doda se 250 grama gorušice, pa se ova voda ulije na kruške, ali tako da ih oblija, te da čorba stoji nad kruškam. Povrh čorbe, u svakom pojedinom loncu, metne se jedna mala vrećica puna sameljene gorušice. Lonci se smjeste u hladnoj konobi, te se svakog drugog ili trećeg dana pregledaju, te skosnu malko, da budu kruške uvjek u čorbi e da ne izpljesnive. — U tri nedjelje dana probije čorba sa gorušicom kruske, pa se onda one jedu kao umok s mesom i drugim jelom.

*88t Jeli pametno i dobro uzidati šupljine starih stabala? Hudili se s otim stablu ili mu se koristi?*

*A. F. u M. (Dubrovnik).*

Nema sumnje, da se starom stablu puno i puno pomogne. ako mu se uzidaju šupljine. U šupljinam ne samo, da staje voda, koja podupire gnijenje, ali se kote razni zareznici. Mi s toga svakome, koji hoće da produlji život jednome starome stablu, koji ima šupljina u panju, preporučamo da iste uzida. U tu svrhu valja najprije šupljinu temeljito izčistiti od gnjileža, pa ju onda sazidati. Najbolje se uzida opekam i klakom, pa se onda s dvora prevuče naslagom cementa. Ako je dobro uzidano ne samo, da panj neće dalje gnjiti, ali će stablo puno laglje odoliti žestokim vjetrovim, trpiti će manje od zareznika, a živiti će puno i puno više, nego li bi bio živio.

*89. Molim vas. koje je najbolje sredstvo za priljepljivanje etiketa na staklenice?*

*S. S. u Z. (Zadar).*

Puno se sredstva preporuča za priljepljivanje etiketa na staklenice, a izkustvom se pak u pojedinom slučaju može uvjeriti, koje je sredstvo bolje. U Franceskoj rabe sljedeća sredstva za priredjivanje liepka za etikete: *a)* Liepak od brašna i vode, kojemu se na svakoj litri doda 2 grama boraksa, da ne pljesnivi; *b)* Obični liepak od brašna i vode, koje mu se na svaka dva litra, doda 1 litar tekuće klije. Ovim liepom ne pucaju etikete; *c)* tekuće staklo; *d)* Izvrstan liepak dobiva se, ako se izkuha stolarske klije sa kvasinom, pa ako se ovoj smjesi doklen kuha dodade nešto malo finâ brašna. Ovaj liepak valja svaki put ugrijati pred porabom e da postane tekuć; *e)* U Franceskoj se najviše rabi liepak, koji se priredjuje na sljedeći način: 250 grama arabske gume razriedi se vodom, dok postane gusta kaša. U drugoj posudi raztopi se 20 grama kocelja i 250 grama škroba, pomoću vode, i to posve riedko. Obe ove raztopine pomješaju se skupa, pa se skupa kuhaju dok se napravi liepak. Ovo je bez sumnje najbolji liepak, jer ovim liepkom prilješljene etikete ne puštaju ni u vodi.

*90. Molim vas na koji se način najlaglje razplodjuje grm Aucuba japonica?*

*B. K. u T. (Istra).*

Grm Aucuba japonica razlodjiva se sadjenicam (mladicam) i lišćem. Jednako se lako razplodjiva i na jedan i na drugi način, ali grm od kojeg se uzmu mladice za sadjenice, težko da se više kada oporavi. Bolje je daklen razplodjivati lišćem, u koju se svrhu uzimlje lišće sa petljom. Zemlju za rečenu svrhu priredi se od tri diela pržine i jednoga diela zemlje od rastrošena lišća. U ovoj zemlji zasadi se petlja do plojhe, zasadjeno lišće drži se na sjenastu, a toplu mjestu, pa se ono brzo ukorieni i protjera bujnu mladicu. — Najprikladnije doba za razplodjivanje lišćem jeste u ožujku mjesecu, prije nego li počme proljetna vegetacija.

### B. Nova pitanja.

*91. U proljeću ove godine posijao sam u dolcu za ralo prostora djeteline. Liepo je pronikla i bujno se je razvila. Kad nekidan već opazih, da se na nekim mjestim toga prosto razakotila neka biljka, tanka kao konac i gusta. Obavije se oko stabaljke djeteline, te ju zadavi. Šaljem vam istu na ogled. Ljudi govore, da će se taj bič razkotiti po svemu prostoru i svu djetelinu, da će zatrt. Molim vas, koja je ova trava, i na koji način, da ju izkorienim sa djetelišta?*

*V. O. u R. (Istra).*

*92. I u susjednoj Bosni, a i kod nas stoje ljetos špice u jabukam i kruškam naopako, t. j. mjesto da stoje širjom stranom prama stapki a oštrijom stranom prama kraju ploda, stoje baš obratno. Jeli kako opravdano, što špice stoje naopako ili je ovo posljedica kakove bolesti?*

*M. A. K. u K. (Knin).*

*93. Imam jedan komad zemlje, koja je močvarna za najsuhjeg vremena jedva da se na površini suši 12 $c/_m$ duboko, a odozdol ostane uvjek vlažna U jesen i u prolieće je odveć vlažna, a zimi popliva, dapače ostaje kadšto dulje vremena pod vodom. Kukuruz slabo na njoj uspjeva, a drugo žito poništo. Molim vas podučite me čim, da zasijem ili zasadim tu zemlju?*

*A. B. u V. (Hrcegovina).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi “Gosp. Poučnika„

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. c. čč. gg. Braća Nazor pok. Nikole — Občina Starigradska — Grünhut M. — Novaković N. — Jeličić S. — Sutvara A.

— Č. g. Grünhut M. ž. — Broj 3 i 12 poslali smo vam.

— Č. g. Kunjašić J. — I vami brojeve 15, 16 i 17. Blažene pošte!

— Č. g. Dorbolo J. ž. — Pisali smo vam i zamoli li smo vas za razjašnjenje glede onih čepova. Dok primimo vaš odgovor nabavit ćemo vam i jedno i drugo. Srčan odzrav!

— Č. g. Ivičić S. — Tko nema badnje na dvostruka dna, u kojimi drop stoji neprestano u širi (tekućini) taj ni šta ne pomaže, ako svaki dan iz svakog pojedinoga badnja otoči dva puta jednu trećinu tekućine, te ju odozgor opet dolije.

— Č. g. Zuvičić L. Nismo kušali; te vam po vlastitom izkustvu nemožemo ništa savjetovati.

— Č. g. Schmidt J. C. -- Primili smo. Hvala vam!

— Č. g. Miličić S. T. — Od sjemena od suncokreta može se vaditi ulje; a to rade na veliko u Rusiji, gdje se suncokret prostrano goji. Ulje od suncokreta je mastno i slatkasto, a rabi se za jelo, za gorenje i za priredjivanje finih vrstih sapuna i uljenih boja. Dali se tko kod nas bavi vadjenjem ulje od suncokreta, nije nam poznato.

Č. gdja. Barišić L. — Neugodni vonj sočivica odstranjuje se, ako se iste par puta izperu u čistoj vodi, ili ako im se dolije par kapljica pet postotne raztopine hypermangan kisela kalija. Hvala vam liepa na viestim!

— Č. g. Kovačić I. S. — Što lišće zloljesine ili oleandra pocrni, biva obično od crn[illegible] medljike, a kadšto i mediča. — U oba slučaj[illegible] pomaže ako se dotično lišće škropi vodom, [illegible] kojoj se raztopi dva po sto salicilne kiseline.

— Č. g. Hajdić A. — Grančavo salo i[illegible] svinjsku mast čisti se na sljedeći način. U j[illegible]dnoj posudi metne se na vatru 5 $k/_g$ sala sa 2 litra vode, i kuha se iz tiha. Prije neg se r[illegible]čena smjesa posve ugrije. dolije se istoj mal[illegible] po malo 33 grama ingleške sumporove kiseline. te se sve skupa kuha $^1/_4$ sata vremena. Ka[illegible] se digne s vatre doda se 125 grama uglično [illegible]sela vapna, a kad se sve ohladi ostrani se sa[illegible] pa se još jedanput prokuha u čistoj vodi. M[illegible]sto da se posuda sa salom izravno stavlja [illegible] vatru bolje je kuhati u ruskoj kupelj.



U ZADRU 1890.

Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 20

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vieštu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Listopada 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Listopada 1890.

## Obrtničko-zanatljiska škola u Splitu.

U Splitu, u najživljem i največem našem trgovačkom gradu, u središtu najnaprednijeg, najradinijeg i najobrtnijeg diela Dalmacije, otvorila se je jučer obrtničko zanatljiska škola.

Kako što smo veseljem pozdravili misao o osnovanju te škole, tako isto veseljem pozdravljamo njeno otvorenje.

U središtu, kakav je Split, obrtničko-zanatljiska škola, može puno i puno uplivati na obrtnički i zanatljiski napredak grada i kotara, dapače može dati novog pokreta obrtu i zanatu. Najbogatiji su oni narodi, koji najviše proizvadjaju, i koji svoje proizvode znadu izraditi i prirediti za trgovinu.

U zadnje doba, odkad se je počelo opažavati nešto napredka u poljudjelstvu, počeo je napredovati i obrt, ali je naš domaći obrt još uvjek u povojim, a zanatljiska ruka je sasvim propala. Strana konkurencija je uništila vas naš domaći obrt i potištila je zanatlije do selenja.

Tomu zlu je u prvom redu neuka. što naši zanatlije i obrtnici, jer neuki, i slabo uvježbani nisu koracali napredkom vremena i dobe, te nisu bili u stanju da priredjivaju i izradjaju svoje proizvode po ukusu tražitelja i jeftino, kako što sviet želi.

Obrtničko-zanatljiska škola nastojat će u prvom redu, da usavrši i razvije već postojeće obrte i zanate, te da uvede novih koristonosnih. Nego, da rečena škola uzmogne postići svoju svrhu hoće se dvoje:

1. Da bude dovoljno obskrbljena naučevnim sredstvim, te gradivom.

2. Da bude brojno pohadjana.

Praznih se rukuh, neda ništa učiniti. — Najvriedniji učitelji nepostizavaju svrhe i klone duhom, ako nisu obskrbljeni naučevnim sredstvim i neimadu na razpoloženje potrebito gradivo, a učenici postaju nemarni i nehajni i odvraćaju se od škole.

I od broja učenika zavisi uspjeh škole. Čim bude škola brojnije pohadjana, tim je veće natjecanje učenika, i tim se većim pravom može zahtjevati od predpostavljenih da za vremena obskrbe školu potrebitim sredstvim.

Split sam po sebi pružiti će školi liep broj učenika, ali neće zaostati ni Brač, ni Hvar, ni Vis, ni Kaštela i ostala okolica Splitska, dapače nebi smjeli li zaostati ni ostali kotari Dalmacije.

## Medič loze (Coccus Vitis).

Medič pojavlja se samo na odrenama; po sve riedko na brajdâ, a skorom nigda na lozam nizko gojenim po vinogradima. Kad se pojave u velikome broju ne samo, što su uzrokom da loza okržljavi, ali mogu biti uzrokom da ona posve pogine.

Izpod lupine stare lanjske ženske, nalazi se bjelkasta vuna, a u ovoj u proljeće množina jajasca. Iz ovih malenih crveno smedjih jajasca izvale ličinke, koje provedu prvo svoje doba izpod ljuke već umrle majke.

Kašnje ostave ličinke ljusku i razidju se po panju. Nakon nekoliko vremena ustave se, preobraze se u ženske i ostanu nepomične. Sva je prilika, da u ovom položaju krilati mužaci oplode ženke, koje pak snesu jajasca i umru, dočim njihova ljuska služi i dalje, kao žastit jajascim i ličinkam za njihovoga prvoga razvoja.

Kao sredstvo proti mediču loze preporuča se istrgati iste krpom, pa namazati lozu vapnenim mliekom. Ova se radja najlaglje obavlja kasne jeseni ili u rano proljeće poklen se loza obreže.

Nessler preporuča, da se u srpnju ili lipnju na svaki pojedini medič kapne po jedina kapljica tekućine, koju se napravi, kada se pomjesa 360 grama smrdljivog ulja (Amylalkohol), 1 litar žeste, i 2 litra vode, pa se ovoj smjesi na svaki litar dodade 50 grama zelenog sapuna.

Poslje nego li su se izliečile loze od mediča, valja iste dobro zagnjojiti, e da se opet osnaže.

## Krumpirova bolest.

Osobito za vlažnih godina spopada krumpir bolest, s koje može plod ove dragocjene gomoljače ljuto da nastrada.

Prije desetak godina preporučio je gosp. Jeanson, da valja krumpir na visoko i strmo ogrtati; jer da bolest spopada stabljiku krumpirove cime, s koje se grinje (gljivice) s kišom osklizuju u zemlju, gdje one dolaze u doticaj s gomoljem te ga okužuju. Te grinje nisu drugo, van trusovi ili spori peronosporae infestans, koja je u rodu sa peronosporom loze. Ogrnutu

## PODLISTAK.

### Kako se poznaje starost ili doba kod konja?

(*Piše* Nikola Vežić).

Kada si nakan kupiti konja, prije svega treba ti znati, koje je dobe; nu da to doznades moraš tražit savjet u drugoga i skupo ga platiti. Najsigurniji način, po kojem se može saznati, koliko je konju godina sastoji se u ogledavanju njegovih zubi. Često opažamo, da konjari, kada kupuju konje, zaviriju istim u zube, da vide, koliko imadu godina, a to je dobro, jer oni zbilja mogu po tom lako pogoditi godine konja.

Zubi se diele na prednjake (sjekutiće), na očnjake (koji su kod kobilâ sasma maleni te jedva vidljivi) i na kutnjake.

Konj ima 40 zubî i to: 12 prednjakâ (sjekuticâ), 4 očnjaka i 24 kutnjaka.

Prvi zubi zovu se mlječnjaci; na mjesto kojih kašnje izrastu stalni zubi.

Gornja ploha na svakom zubu zove se ploha trenja, u kojoj (plohi) se nalazi veća ili manja dubina, a to je kaljak. Ako je kaljak manje izdubljen zove se marka; ako nije nikakove dubine, onda se zove znak.

Svaka vidljiva promjena kod zuba, zove se doba iliti odobje. Takovih razlikujemo šest vrsti, te su sliedeće: I. Doba mliečna, od 0—2 godine. II. Doba mjenbe, od $2^1/_2$—5 godina. III. Doba oblojajasta, od 6—12 god. IV. Doba okrugla, od 12—18 god. V. Doba trokutna od 18—24 god. VI. Doba naopako jajasta, od 24—27 godine.

I *Doba mlječnjaci.* Novo rodjeno ždrebe ima već sječnjake mlječne, te 1, 2 i 3 kutnjak; od 5 nedjelja dobije srednjake; od 6 mjesecih pokaže se ploha na sjekutićih; od 8—9 mjesecih pokažu se skranjaci; od 1 godine pokaže se ploha trenja i kod skrajnjakah i 4 kutnjak izraste; od $1^1/_2$ godine počme se kaljak trti; od 2 godine kaljka na sječnjacih nestane, dočim se na srednjacih i skrajnjacih pojavi.

II. *Doba mienbe.* Od $2^1/_2$ godine promiene se sječnjaci i prvi kutnjak; od 3 godine sječnjaci počmu se trti i drugi kutnjak se mienja; od $3^1/_2$ godine srednjaci se promiene; od 4 godine srednjaci su u trenju i treći kutnjak se promieni; od $4^1/_2$ godine mienjaju se skrajnjaci; od 5 godina skrajnjacih su poravnani.

III. *Doba oblojajasta.* Sada valja paziti na nove sjekutiće. Ovi (sjekutići) imadu na gornjoj plohi male dugoljaste crne rupice (znak oblojajast), koje se grizenjem lagano bruse pa ih nestaje onim istim redom, kojim su zubi rasli i ispadali. Od 6 godine znak je oblojajast na sječnjacih, a srednjaci i skrajnjaci jesu s kaljkom. Od 7 godine ima znak oblojajast na sredjacih; od 8 godine ima znak oblojajast na skrajnjacih; i to, još uvjek na dolnjoj čeljusti; od 9 godine ima znak oblojajast na sječnjacih, gornje čeljusti; od 11 godine ima znak oblojajast na skrajnjacih gornje čeljusti.

IV. *Doba okrugla.* Od dvanaeste do osamnaeste godine postaju ti znakovi sasvim okrugli i opet onim istim redom najprije na dolnjoj a onda na gornjoj čeljusti.

V. *Doba trokutna.* Od 18 godine ima znak trokutan (nalik na trokut) na sječnjacih dolnje čeljusti; od 19 godine ima znak trokutan na srednjacih dolnje čeljusti; od 20 godine ima znak trokutan na skrajnjacih dolnje čeljusti; od 21 godine ima znak trokutan na sječenjacih gornje čeljusti; od 22 godine ima znak trokutan na srednjacih gornje čeljusti; od 23 godine ima znak trokustan na skrajnjacih gornje čelusti.

VI, *Doba naopako jajasta.* Od 24 godine ima znak naopako jajast na sječnjacih dolnje čeljusti; od 25 godine ima znak naopako jajast na srednjacih dolnje čeljusti; od 26 godine ima znak naopako jajast na krajnjacih dolnje čeljusti; od 27 godine ima znak naopako jajast na sječnjacih gornje čeljusti itd. itd.

Po ovoj mjenbi zubih može se podosta sigurno ustanoviti konju doba (starost), premda ima i u tom različitih prevarâ.

Zbog toga upozorujem svakog gospodara, da dobro pazi pri kupovanju konjâ na zube, da li nisu varalice (tih žalibože e novije doba ima dosta) izbrusili i opilili mlječnjake konjem; jer neki prodavaoci konja tako znadu umjetno izbrusiti i opiliti mliečnjake dvoljetnim ždrebetom, da isti mlječnjaci izgledaju. kao u peto ili šesto godišnjih konjâ; nasuprot pale starima, dvanaestero i višegodišnjim konjem one znakove, kako ih nalazimo u peto ili šestogodišnjih, pače i četverogodišnjih konjâ.

Sasvim starog konja poznat ćeš po sliedećim znakovi: Stari konj ima siede, dlake oko očiju na bokovih, zatim očna dubljina, odveć je duboka, dolnja je gubica mljitava a ima i mnogo drugih u oči odarajućih znakovâ.

cimu da valja položiti i dapače zemljom pokriti njezine bolestne česti; ovako se kiša ne ciedi po stabljiki već se trese sa cime u jarke ili brazde, gdje izhlađi ili se dalje ociedi.

Propis g. Jeansona bio je primitivan; od desetak godina znanost je puno napredovala, najpače ona, što se zanima bakteorologiom i myceologijom. Kušalo se navlaš liečiti cimu sulfatima: željeznim i bakrovim; vodom bordoležkom i bakrenimi sulfasteatiti, pak se ovimi sredstvi i ove godine uspješno radilo.

Osobito od onoga vremena, kad se dokazalo, da je bakreni sulfat nesumnjivi liek od mildewa, uzelo se odvažno škropiti i krumpirovu cimu bakrenim sulfatom. — Danas imamo na tom polju izvjestnih, neoborivih rezultata. U Belgiji pojavila se na krumpiru peronospora infestans prošlog proljeća u velikih razmjerih. Ovako prikazala se ne samo mogućnost već i nužda, da se radi.

Profesor na agronomnon zavodu u Bruselju g. Peterman izvodio je svoje radove sustavno i biljažio posljedke, koji zaslužuju, da se i dalje priobće. Jedan gospodar u Zagrebu, koji je po gornjem savjetu proljetos škropio svoje krumpirište upravo tako, kao i vinograd, te mu osta polje divno zeleno.

Gospodin Peterman izvodio je pokušaje na 8 čestica polja, koje je čitavo prostrano 200 četv. metara. Služio se ovima sredstvima: zelenom galicom, bakrenom galicom, bordoležkom židčinom i ogrtanjem po propisu Jeansonovu.

Radio je pako ovako:

Raztopio je u 100 kila vode (2 vedra) po 1 kilo željezne galice i škropio je tako, da je tim mogao oškropiti 1 hektar polja. Na svojih 25 čet. met. uzeo je dakako razmjerno toliko.

Isto je tako učinio bakrenim sulfatom.

Bordovsku ili bordoležku židčinu ugotovio je kako se ugotavlja židčina za škropljenje vinograda, nu uzeo je tri puta toliko i više. — Škropio je na 18 lipnja i na 15 srpnja po mirnu i suhu vremenu; nu kad je noći bilo rose.

Služio se brizgalicom vinogradarskom, koja židčinu tjera u najsitnijih tracih. Bolest bila se pojavila na jednoj čestici 13 srpnja; dne 16 srpnja opaziše ju u vrtu gospodarskoga pokušališta; 5 kol. bile su zaražene sve čestice, što su bile odabrane za pokušaje. Zaraza otela je bila mah ne samo na granah cime već i na lišću.

Sve čestice bile su jednako žestoko spopadnute; nu do skora moći je bilo izmedju svih razabrati onu, što je špropljena bordoležkom židčinom; toliko je bila zelena i zdrava.

Izkopavši gomolje našli su, da je bilo toliko postotaka bolestnoga gomolja:

Na čestici, što ju nisu liečili . . . 11·3
„ „ škropljenoj zelen. galicom 8·3
„ „ škropljenoj bakrenom ili modrom galicom . . . 2·5
„ „ bordoležkom židčinom . 5·5
„ „ Jaensonovim načinom. . 0·8

Dakle je uporaba popriečnih sredstava znatno umanjila učinak bolesti na gomolje. No ima kolajna i svoju obratnu stranu. Galica zelena i modra znatno su umanjile množinu ploda i bolestna i zdrava, dočim bordoležka židčina nije na plod naopako djelovala, već je dapače gomolje bolje urodilo nego li na onih česticah, gdje se nikako nije radilo.

Nadalje sliedi iz gore nanizanih podataka, da je tobožnji primitivan način Jeansonov urodio povoljnim rezultatom od svih ostalih, modernih sredstava. Dakle jako i visoko, strmo okopavanje vriedi kao sredstvo od peronospore više od svih ostalih, što ih danas propisuju. — Usuprot po takovu okopavanju rodi krumpir veoma slabo; jer se u onom humku ne može uzdržati vlaga, pak i za razmjerno vlažne godine strada gomolje sa pomanjkanja vlage. I ovaj je manjak rodovitosti tolik, da s njega ratar više štetuje, nego li s ono nešto malo više bolestna gomolja, što ostaje, kad se krumpir drugimi sredstvi brani od bolesti.

Ipak ne valja, da se prenaglo povedemo za gosp. Petermanom, koji je uslied ovih uspjeha zanemario sva druga sredstva te hvali samo bordovsku židčinu. Ona je skupa, te bi rad njom, ako hoćemo da obilato škropimo, bio veoma skup.

Po mnienju gosp. Colasa, u ravnicah i u hladnijih predjelih valjalo bi ipak krumpir na visoko ogrtati; jer tu mu suša toliko ne udi; nu u gorskih, inače toplih predjelih, sa plitkim tlom, pseporuča špropljenje modrom galicom.

*(Iz „Gosp. Lista“ Zagrebačkog).*

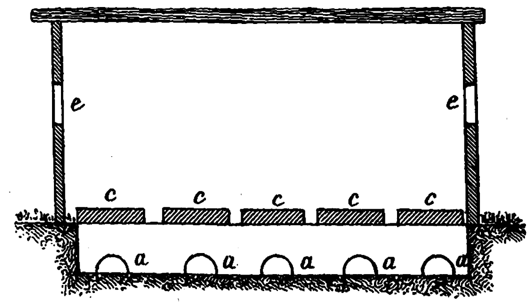
## Vino u staklenicama.

Vino se nesmje lievati u staklenice, nego kad je ono posve dozrelo i izškolano.

Da je vino dozrelo, kaže se onda, kad se je ono izčistilo posve, i poprimilo stalan izraz; a da je izškolano, kad je bistrenjem i pasteriziranjem poprimilo stalan izraz, te je nepromjenjivo.

Žalibože, malo tko naša vina, tako barata, da kad se uliju u staklenicu jesu dosti stalna, oblika, te se više neće promieniti.

Mlada, nezdrela vina se posve često pro-



Slika 35. *Besarabska ložinca po dužini.*

miene u staklenici, a obično biva da prevriju, ako su sadržavala sladora ili su još slatkasta.

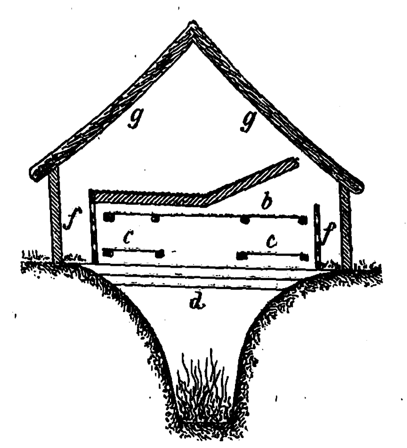
Vrienjem u staklenici promiene slatkasta vina posve svoj oblik, jer izim što se vrienjem napravi nešto malo taložine, koja se otaloži po dno staklenice, ugličnu kiselinu koja se razvije za vrienja upije vino, pa kad se staklenica otvori vino pjeni poput šampanjca, ili je barem pjenušavo.

Vina o kojim se nezna, da su posve dozrela, ne valja lievati u staklenicu, radje ih je prije kušati, u tu svrhu napuni se 3 do 6 staklenica rečenim vinom i postave se u sobi u kojoj je toplina 18 do 20° C. Ako se za 4 do 6 nedjelja dana vino u staklenici ne promjeni, to je znak da je dozrelo za staklenicu i da će odoliti svakoj promjeni topline.

Ako vino predje u vrienje, onda je znak, da nije dozrelo za staklenicu, pa je red pasterizirati ga.

U staklenicama u kojima se pojavi slabo vrienje, može se vino i dalje uzdržati, ako se staklenice stave u veliki kotao, koji se napuni vodom, te se ova ugrije do vrienja. Pri tom biva, da dok voda vrije vino se u staklenicama ugrije do 60° C. Ali ni ovim postupkom nije još svršeno. Ako se vino u staklenicam nakon nekoliko dana uzmuti, to je znak da pasteriziranje nije pomoglo. U sličnom slučaju ne ostaje drugo nego izliti sve vino iz staklenica u jednu bačvu da redovito prevrije.

Po vrienju pročisti se vino dobro, pa kad je posve bistro ulije se u staklenice.



Slika 36. *Besarabska ložinca u prorezu.*

## O šusenju šljiva

(Od prof. **V. Thallmayera**).

Nije lako na brzu ruku i dobro posušiti veću količinu šljiva, jer nema baš nijedna sušnica, koja bi bila prikladna za sušenje. Amerikanske sprave za sušenje i svaporatori gradjene su na vlaš za razplačuše krušaka, jabuka i prasaka, jer kako je poznato, u Americi naše šljive slabo uspjevaju, dapače se može reći da neuspjevaju.

U onim zemljam u kojim se najviše goje šljive, kako što je Turska, Bosna, Slavonija, Srbija i južna Rusija, suše se šljive na najprimitivniji način; a baš o načinu, kako se suše šljive nije slova napisano, nego to zavisi od iskustva i vježbe. Meni je poznato samo jedno djelo o sušenju šljiva, a to je djelo Valeriana Vasiljevića Černajeva, koje nosi ime: *Oguevaja suška fruktov i ovoštašej*, a izdano je u Petrogradu 1887, a koje se može toplo preporučiti svim onim, koji razume ruski. Iz tog djela razabiramo, da u Besarabiji, Podoliji, te u Poltavskoj i Čarkovskoj guberniji gdje se šljive goje na veliko, da se one suše u krušnicam ili u pozemljušam.

Hrdjavo se suše šljive u ložincim besarabskim, i šljive daju po dimu. Te su ložince četverouglasta oblika, kako što naša slika 35 i 36 na strani 78 predočuje, koje su providjene odjelnim zidom, na kojem imade lukanja *a*, a na rubovim zida staje police. — Police su od pletera, ponajviše od granja i vrbova pruća. Sva ložinca pokrita je lakim krovom *f*, *f*, koji je na krajevim providjen luknjam *e* za odvod dima.

Loži se tiha vatra od kića, šume ili suha lišća, ili druge tvari, koja ne gori velikim plamenom. Svako često, obično nakon nekoliko satih promješaju se šljive, koja se nalaze na policam; a suši se sve dotlen, dok se šljive posuše do one mjere, koju se želi.

Ovako posušene šljive daju po dimu, kiselaste su i crne, te se prodaju posve jeftino. Rusi označuju ovu vrst suhih šljiva riečju: *dimlanki*, dočim se inače suhe šljive zovu *černosliv*.

Bolje se suše šljive u guberniji Poltavskoj i Čarkovskoj. Oni izkopaju u tu svrhu jednu jamu, od oblika, kako ju naša slika 37 na str. 79 predočuje a zovu ju kopanka, koja ima svoj slamnati krov *d* ili jednostavni štrop. Police odnosno površina za police jeste od pletera. — Dim prolazi kroz *f*, *f*, te se ne dodira šljiva. Topao zrak prodire kroz police na kojima su rastrte šljive i izlazi kroz isti otvor, kroz koji izlazi dim.

Bolje se suše šljive u krušnicam, nego li na gori opisane načine.

Poslie neg se izpeče kruh ili posli neg se iztopli krušnica omete se vas lug, da nebi oblužio šljive, koje bi prestale uslied toga smedje boje. Poslje neg se krusnica izmete razastre se po podu iste slame ili se metne u krušnicu limenih ploča (polica) po kojima se je prije razastrlo slame. Ova se radja obavi u večer, te šljive ostanu u krušnici preko ciele noći, a jutro se izvade, postave se povrh krušnice, i tu ostanu dok se peć opet zazžari, i dok bude gotova za sušenje šljiva.

Sljedećeg, naime drugog jutra, obično su šljive suhe da se baš posve posuše drže se još jednu noć u krušnici.

Najbolje se šljive suše na suncu; posušene šljive traže se u trgovini i računaju se izmedj najboljih i najfinijih vrstih.

Sušenje na suncu je sasvim jednostavno, jer se šljive razastrte na polici izlože izranom djelovanju sunca. Ali ovaj način sušenja moguć je samo u onim predjelim, gdje sunce žestoko grije, i gdje za dobe sušunja ne padaju velike kiše.

## Koristi ugara ili ledine.

Bilo je zemana, kad se je ugar držao za najbolj način poboljšanja zemlje, pa se je sve sile ulagalo, da se zemlja što duže drži na ugaru. Onda je bilo došlo doba zelenog ugara, pa se je najzad ugar sasvim zanemario.

Ugar ima svoje dobre strane, pa je dobro da gospodar drži za neko vrieme svoje zemlje na ugaru, naravski ne ni pri dugo, ni pre kratko, i za ugar slatka sredina jeste uvjek najbolja.

Koliko se vremena i kako se često ima držati jedna zemlja na ugaru zavisi od mjestnih i zemljištnih odnošaja, te u obće od sveukupne gospodarske uredbe.

Zatravljenu zemlju i zemlju punu troskota (pirike) valja staviti na ugar, a poništo se nesmje na njoj gojiti bilje, jer ono slabo i loše radja, te troškovi pozoblju plod.

Takovu zemlju valja staviti na ugar, te ju pomnjivo preoravati, da se s jedne strane uništi štetni korov, a s druge strane da se one raztvara, mieša i izlaže blagotvornom djelovanju vazdušnina.

Prva je briga dobrog ugara izkorieniti korov, što se, kako rekosmo, postizava opetovanim preoravanjem; druga svrha ugara neka je mrvljenje grumenja za suha vremena, a treća povećanje mekote t. j. postepenim i neprestanim preoravanjem svesti mekotu što dublje moguće.

Puno bolje nego li oranjem postizava se svrha ugara krčenjem, kopanjem motikom ili lopatom, ali takova radja je skupa i nije uvjek izvediva.

Primiješavanje mulja, ili ilovače i gnjile lakim zemljam pomaže puno, kako što li primiješavanje pržine težkim zemljam, ali najbolji se uspjeh postigne ugarom, ako se izkrči ili rigola zemlja.

Ako je zdravica dobra valja ju za ugara postepeno pomješati mekotom, u protivnom slučaju valja ju prorahliti, da bilje bude moglo laglje spuštati u nju svoje žile.

Na ovaj način vodjen ugar priredi zemlju za svaku gospodarsku i obrtničku rastlinu, te ona radja dugo i obilno.

Svaka zemlja ima potrebu odmora, a ona se najbolje odmora ugarom. Čim je lošija zemlja, tim češće valja ju držati na ugar, a i najbolje zemlje valja držati na ugar barem svako 15 godina.

## O natapljanju livada.

Pod natapljanjem razumjeva se puštanje vode za neko vrieme na livadi, i to tako ili da ova livada stoji pod vodom ili da voda stoji u jarugam iskopanim na livadi, pa da ju tako moči.

Poplava livade nije dobra, jer voda teče preko nje, te nema vremena, da otaloži, ako što hraniva vodi sobom, ako brže teče nosi sobom hraniva sa livade, koju se nataplja. Natapanje koristi ako je kratko, dugo natapanje, tim više štetuje, čim je manje propustna zdravica, dapače ako je zdravica nepropustna, dugo natapanje je štetno.

Najbolje uspjeva trava na onim livadam, koje su za 2 ili 3 dana natopljene, pa se za 10 ili 12 dana drže suhe; dulje natapanje pomaže samo onim livadam, koje su posve propustne zdravice ili se nalaze u suhim predjelim.

O trajanju natapanja uči najbolje iskustvo, jer jedna livada može da podnese 2 do 3 puta više vode nego li druga. Sve zavisi od položaja i od naravi zemlje.

Sljedeća pravila mogu se uporabiti pri natapljanju svake livade:

1. Voda za natapljanje je najbolja, kada raste t. j. poslje kiše, jer čim je mutnija, tim više hranivih tvarih nosi u sebi.

2. Mutna voda najviše pomaže jeseni i rano u proljeće, kad je na livadi trava malena, čim je višja trava i čim se više približava kositba tim mora voda za natapanje biti bistrija.

3. Jesen i proljeće jeste najprikladnije doba za natapnje livada.

4. Mjestne okolnosti će odlučiti dali se koncem proljeća, i to nekoliko dana pred kositbom ima natapati ili ne.

5. Zimi se nesmje natapati, jer ako se smrzne, onda trpi livada puno.

Iz svega se vidi, da puno koristi natapljanje, ali da ono valja izvesti u pravo doba, a poslje neg se livada natopi, da joj valja dati vremena, da se prosuši. T.

## O rezanju vrbova pruća.

Dok zahladi ili bolje rečeno dok se pojave prvi noćni mrazovi valja se latiti sječnje rakete il vrbova pruća. Sječnjom nevalja kasniti, jer ako smrzne, onda se raketa lako krši i lomi.

Rana sječnja ima više prednostih, a glavne su te, da je pruće u kući prije zime, pa se za vremena može izčistiti, podieliti po vrsti, oluštiti i razprodati. Sječnju valja obavljati pomnjom da sve glave budu jednako obrezane, i da na njima ne ostane puno i dugih krakovâ. Obična dužina krakova računa se 3 do 4 %m od glave, ako su dulje dobiva se slabije pruće i prije se panj iztroši.

Sječnja obavlja se vinorežcim ili nožicama, a i na jedan i na drugi način obavlja se siečnja dobro, jer sječnja zavisi više od vještine radnika, nego li od orudja, kojim se obavlja. Glavna je stvar da orudje za sječnju bude oštro, da je riz kratka i obrnuta prama zemlji e da se voda neustavlja i panj ne gnije, te da je sve, dapače i najtanje pruće odrezano.

Siečnja obavlja se uz pogodbu ili na nadnicu Na nadnice je nešto skuplje, ali je radja bolje izvedena, jer rezač ulaže više pomnje, dočim kad je uz pogodbu gleda da dovrši što prije pa bilo kako.

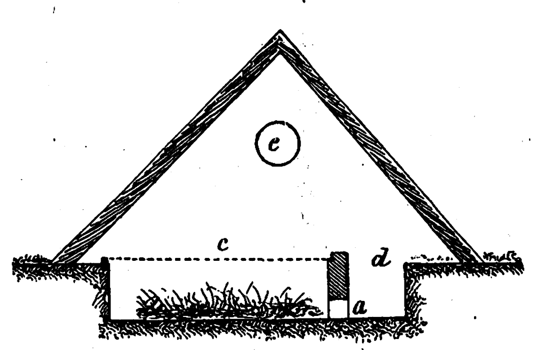
## SVAŠTICE.

**Da čepove od pluta ne razjedavaju kiseline,** valja ih prirediti kako sliedi. Uzme se 7 djelova parafina i 2 diela voseline, pa se sve skupa ugrije do 40° C, a onda se namoču čepovi. — Ovako priredjeni čepovi odole kiselinom i svakom kemičkom sredstvu.

**Zelene mrlje od trava** dižu se sa bielog rublja najlaglje pomoću kositerne soli. U tu svrhu raztopi se malo kositerne soli pa se propere dotična mrlja, koje odmah nestane. Nego dok se propere u raztopini kositerne soli, valja odmah dobro proprati u vodi, jer bi inače rublje progorilo.

**Da krave presuše.** Kad gospodar hoće da utovi kravu za mesnicu prva mu je škrb, da ona presuši, jar dok doji teže se tovi. Posve lako i izvrstno sredstvo imade on u lišću od oraha. Napravi se izvarak od orahova lišća, pa se ukropinom istog, ali poslje neg se ohladi izpere svaki dan tri puta vime Izpiranje traje svaki put barem 3 do 5 časa vremena. Tko hoće da rečenu svrhu još brže postigne, neka zelieva kravu svake večeri i svakog jutra sa 3/4 litre rečenog izvarka (ukropine). Ovo sredstvo smie se uporabljati za krave opredjeljive za mesnicu, jer im se mlieko više nigda ne povraća.

**Kako da se svinje obrane od trakavice i trichina.** Lug preporuča se kao izvrstno sredstvo, da se obrane svinje od trakavice i trichina. U tu svrhu uzme se čistog drvenog luga, pa se svake nedjelje pomješa svakom krmčetu puna šaka luga u hranu. Na ovaj se način brane




**Slika 37.** *Poltavska kopanka u prorezu.*

svinje od rečenih bolestih, a ako su već napadnute t. j. bolestne, onda im se svake nedjelje pomješa hrani 3 do 4 puta po puna šaka luga (pepela). Pepeo ne hudi ni najmanje svinjam, niti im poremeti probav, a brani ih i od drugih bolestih, kako što je bedrenica itd.

**Ribe hrana kokošim.** U primorskim predjelim, gdje ima često sitne ribe posve ciene, može se ista vrlo dobrim uspjehom upotrebiti kao hrana za kokoši. Na 10 kokoših uzimlje se 1 kg ribe. Riba se izkuha, pa onda se pomješa drugom hranom. Ona je izvrstno i vrlo hranivo jelo, jer sadrži u sebi puno fosforno kisela vapna u posve lako topivom i probavivom obliku.

**Kad najviše rodi loza?** Loza vinova radja najviše, kad je u najvećem naponu svoje snage, a to biva izmedju 7 i 15 godine. U Alsaciji se je opetovano prokušalo, da loze u dobi od 7 do 15 godine radjaju do četiri put više nego li loze do 7 i poslje 15 godine. Nakon 15 godina gubi loza snagu, a tim manje radja čim je starija.

**Da vijci (šarafi) ne hrdjaju.** Vijci, kako što i sve gvozdene stvari posve lako hrdjaju. Često biva, da nakon nekoliko vremena vijke valja odviti. Ako zahrdjaju, neda se to izvesti niti porabom ulja. Da vijci ne izhrdjaju, i da ih je u svako doba lako odviti, valja ih prije nego li se prvi put uporabe namazati smjesom od ulja i tuhe (grafit). Na taj način ne samo da se preprieči hrdjanje, ali se olakoti zavijanje i odijanje vijka, jer je tuha puziva stvar, te nestaje svakog opora.

## Tumačenje slikâ.

**Sprave za sušenje šljiva.** — Slika 35 i 36 predstavlja nam Besarabsku ložincu, a slika 37 Poltavsku kopanku. Tumačenje ovih sprava za sušenje šljiva, čita se u članku „Sušenje šljiva" u ovom istom broju.

## Gospodarske Viesti.

Trajno, neobično liepo i posve suho vrieme dovelo je gospodara do zdvojnosti, jer se neda nista povrća uzgojiti, niti je moguće misliti na zimske usjeve.

* * *

Ima nekoliko dana, da je započela prodaja vina, i prodala ga se je dosti. Ciene mienjaju napram okolicam i vrstim.

* * *

U ovom saborskom zasjedanju, kaže se da će se razpravljati osnova zakona o uredjenju vjeresijskog zavoda. Premda je takav zavod veoma koristna i potrebna institucija, mi smo mnienja da se zavod nebi imalo zavesti, dok se ne urede žemljištne knjige i dok se u zemlji ne poboljšaju vjeresijski odnošaji jer bi lako mogao zavod dobiti smrtni udarac još u povojim.

* * *

U južnoj Americi počeo se je sve više tražiti buhač, jer da je izvrstno sredstro proti raznim zareznicim. Južno amerikanci vole nabavljati u cvietu, pa sami mlieti, nego li nabavljati buhačeva praha u Evropi priredjena.

* * *

Evo popis dalmatinskih izložitelja odlikovanih na Gospodarskoj izložbi u Beču.

Odlikovanja sliede ovim redom: 1. Začastna diploma. 2. Zlatna kolajna. 3. Srebrena kolajna. 4. Državna kolajna od bronca. 5. Izložbena kolajna od bronca. 6. Priznajna diploma. Dobiše začastnu diplomu: Lukšardo Jerko iz Zadra, Mlikotin Ante iz Lukšića, Morpurgo Vid iz Splita i Petar Pavičić lučki kapetan u Splitu Dobiše srebrenu kolajnu: Skupna izložba pokrajinskoga poljodjelskoga vieća u Zadru, Borelli knez Manfred iz Zadra, Didolić braća sa Selaca, Foretić Jakov iz Komiže, Goić Jure iz Supetra, Gondola Frane iz Dubrovnika, Katalinić Stjepan iz Novoga kod Trogira, Kovačević Dr. Krsto iz Šibenika, Madiraca braća iz Trogira, Mazura Jozip iz Tiesnoga, Radić Ante iz Bola, Radman Frane iz Omiša, Santić Šime iz Novoga kod Trogira, Topić Ante iz Visa.

Dobiše izložbenu kolajnu od bronca: Bilić Jozip L. iz Šibenika, Cega Dr. Jakov iz Staroga, Duboković I. iz Jelse, Juras Visko iz Splita, Kuzmanić Antun iz Novoga kod Trogira, Magazin Mate iz Zadra, Perišić Paval iz Stafilića, Petrić Ante iz Komiže, Radić Ante s Bola, Šupuk Ante iz Šibenika. Dobiše priznajnu diplomu: Arambašin Vicko iz Novoga kod Trogira, Carić Ante iz Zadra, Franjevci u Zaostrogu, Ivulić Petar iz Bola, Jaković braća iz Vele luka, Jakoni Jakov iz Komiše, Lukšić Ivan iz Stivana, Pavišić Ante iz Omiša, Radun Vicko iz Staroga i Pokrajinsko Kulturno Vieće u Zadru.

* * *

U Hrvatskoj i Slavoniji ovogodišnja jamatva (berba) nije obilna, ali su zato vrsti veoma izvrstne.

* * *

Na pokušalistu Hr. Sl. gospodarskag družtva u Zagrebu pojavila se je filoksera.

* * *

Ministarstvo za poljsku privredu u Srbiji poslalo je svojeg tajnika gosp. Šokorca u Novi Sad, da prouči, kako se tamo izradjuje svila, te koji odnošaji postoje izmedju tvorničaru i proizvoditelja.

* * *

U Franceskoj kuju se zlatne sreberne i mjedene počasne kolajne, koje će vlada podjeljivati onim poljskim radnicim, koji odsluže vjerno 30 godina na jednom imanju.

* * *

U Rusiji osnovati će vlada ministarstvo za poljodjelstvo.

* * *

Šume u Rusiji zauzimlju površ. 229,029,750 desjetina (mjera za površinu, skorom jednaka hektaru). A 117,172,670 desjetina tih šuma nalazi se u Evropejskoj Rusiji, i bile su dosad esploatirane od njemačkih židija.

* * *

Umro je u Sylt u Westerlandu H. Nathusius, poznati njemački gospodarski pisac. Zanimao se je osobito konjarstvom i o tom je predmetu više diela napisao.

* * *

Gospodarska izložba u Beču, ostaje otvorena do konca listopada.

* * *

Na gospodarskoj izložbi u Beču, bilo je toliko izložitelja nagradjeno, da je za njihova imena tiskna osobita knjiga od 280 stranica.

* * *

Bavarski gospodari zaključili su, da se zamoli vlada, neka zatvori blagu (marvi) granicu, jer da se uvadja puno bolestne marve, onda da se prouči pitanje, zašto ciena mesa ne stoji u nikakovom razmjeru sa cienom blaga.

* * *

Godine 1889 ubijeno je u Beču 91,854 goveda, čije je meso težilo 29,852,550 $k/g$. Izim toga uvedeno je iste godine u Beč 14,383,094 $k/g$ mesa, te je po tom Beč god 1889 potrošio ukupno 44,235,644 $k/g$ govedine ili 121,193 $k/g$ mesa na dan.

* * *

Sabor dalmatinski izmedju ostalih zakonskih osnova razpravljati će i osnovu zakona u ustanovljenju zemaljske zaklade za poboljšanje i obradjivanje polja.

* * *

Torbâ od žukve za tiskanje ulja imade na prodaju u Metković u gosp. J. Fabiani

* * *

Umjetnaja gnoja za vinograde, ima skladište na Visu gosp. Petar Marasović, i prodaje ga u vreća od 50 $k/g$, po 7 fiorina svaku ili po 14 fiorina kvintal *).

* * *

Pišu nam iz Podgradja, da je ondje vino slabo rodila, ali da su vrsti izvrstne, dočim da u seocim povrh Omiša ima dosti i dobroga vina.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*91. U proljeću ove godine posijao sam u dolcu za ralo prostora djeteline. Liepo je proniklа i bujno se je razvila. Kad nekidan već opazih, da se na nekim mjestim toga prostora zakotila neka biljka, tanka kao konac i gusta. Obavije se oko stabaljke djeteline, te ju zadavi. Šaljem vam istu na ogled. Ljudi govore, da će se taj bič razkotiti po svemu prostoru i svu djetelinn, da će zatrt. Molim vas, koja je ova trava, i na koji način, da ju izkorienim sa djeteliśta?*

*V. O. u R. (Istra).*

Vaše je djetelište zaraženo od viline kose (Cuscuta epithymum). Vilina kosa je bič, koji zna uništiti sva djetelišta, pa valja proti njoj postupati najvećom odlučnošću. O vilinoj kosi je bilo već opetovano put govora u ovome listu, i bila je baš potanko opisana, nesamo, ali i načini i sredstva, kako da se utamani. Mi vam s toga nećemo ovom prigodom svaku ponavljati, nego vas upućujemo na one članke i preporučamo vam, da se odmah i odlučno proti vilinoj kosi borite. U rečenu svrhu pokosite onu djetelinu, koju je napala vilina kosa, i još svu zdravu djetelinu za 1 ili 2 metra sve naokolo. Tu pokošenu djetelinu na istom mjestu pomješajte slamom poškropljenom petroleumom i izgorite ju. Onda uzmite živoga vapna, i razsijte ga po zemlji sa kojeg ste pokosili djetelinu, pa ga polijte vodom. Voda će zagasiti živo vapno, a ovo će izgoriti sve ostatke viline kose i njeno sjeme. U novije doba utamanjivaju vilinu kosu pomoću zelene galice (zelenog kamena, gvozdenog vitriola, solfato di ferro). Poznato je da vilina kosa sadrži puno treslovine; kad se dakle polije raztopinom zelene galice, spoji se ova treslovinom, te vilina kosa pocrni i propadne. U rečenu svrhu raztopi se 10 $k/g$ zelene galice u 100 litara vode, pa se rečenom raztopinom škropi ono mjesto u djetelištu, koje je napala vilina kosa. Kako smo već rekli, zelena se galica spoji treslovinom viline kose, pa uslјed toga vilina kosa pocrni i pogine. Dok ova raztopina zelene galice ima svojstvo da ubija vilinu kosu, ne hudi djetelini, dapače joj prija, te ona kašnje bujno uspjeva.

*) Gospodin Marasović, koji je otvorio skladište umjetnoga gnoja, dobro bi učinio, da javi občinstvu, koliko po sto amonijake, a koliko fosforne kiseline sadrži njegov umjetni gnoj. Te od fosforne kiseline koju sadrži, koliko je po sto topivo i probavivo od bilja. Umjetni gnoj valja prodavati uz jamčevinu i oznaku njegove dobrote, jer za neuka od dva ista umjetna gnoja, jedan je izvrstan a drugi otruje zemlju.

*92. I u susjednoj Bosni, a i kod nas stoje ljetos špice u jabukam i kruškam naopako, t. j. mjesto da stoje širjom stranom prama stapki a oštrijom stranom prama kraju ploda, stoje baš obratno. Jeli kako opravdano, što špice stoje naopako ili je ovo posljedica kakove bolesti?*

*M. A. K. u K. (Knin).*

Taj položaj špica u jabukah i šljiva jeste abnormalan. U naravnom položaju štoje špice baš, zako vi kažete. Nego, opet takav posve preokrenuti položaj neda se tumačiti. Sva je prilika da su s kojemudrago razloga špice abnormalno razvijene, te da je njihov oblik takav, da se predočuju i pričinjaju kao preokrenute. Dosad se je takav abnormalan razvoj špica opazao, na pojedinom plodu, ali tako obći pojav posve ja nov; valja da je uplivala kakova bolest (nametnica), ili kakav zareznik.

*93. Imam jedan komad zemlje, koja je močvarna za najsuhjeg vremena jedva da se na površini suši 12 $c/m$ duboko, a odozdol ostane uvjek vlažna U jesen i u proliеće je odveć vlažna, a zimi popliva, dapače ostaje kadšto dulje vremena pod vodom. Kukuruz slabo na njoj uspjeva, a drugo žito poništo. Molim vas podučite me čim, da zasijem ili zasadim tu zemlju?*

*A. B. u V. (Hrcegovina).*

Ako niste u stanju, da na toj zemlji urediti odvodnju, onda vam ne preostaje drugo, nego da ju pretvorite u livadu. Dobra livada je mnogo unosnija, od najbolje oranice. Izorajte dakle dotičnu zemlju, pa ju u proljeće zasijte livadnim travam.

### B. Nova pitanja.

*94. Kako je to, da zadruga (roj) od 30 do 40.000 pčela nemože da odoli smrtoglavu (Troglodytes acherontis), koji u rujnu mjesecu, pod večer, unidje u košnicu, najede se meda, te nakon 10 ili 12 časova izadje i odleti?*

*J. K. u Č. (Hrvatska).*

*95. U mojem dvorištu, uz obične kokoši gojim i nekoliko većih, koje nakon godine ili godine i pol dana počmu mršaviti i propadati. Neznam što može biti tomu uzrok, i na koji način, da tomu doskočim?*

*I. N. u K. (Hrvatska).*

*96. Molim vas, na koji se način najlaglje čuva i uzdržava orma?*

*S. L. u T. (Bosna).*

*97. Na koji se način odstranjuje iz podruma uglična kiselina, koja se razvije za vrienja masta?*

*N. V. u Z. (Zadar).*

*98. Imali koje jednostavno sredstvo za izbjelivanje trava ili slame?*

*A. B. u M. (Dubrovnik).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika,,

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Zanki P. nž, — Purgić O. A. — Novaković V. — Sladović pl. M. — Šeman D. I.

— Č. g. Marušić J — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza t. g.

— Č. g. Medović L. — Broj 18 poslali smo vam iz nova.

— Č. g. Marotti T. — I vami reklamirani broj 18.

— Č. g. Šeman D. I. — Takodjer broj 9. Srčano odzdravljamo!

— Č. g. Vukajlić S. — Izpravili smo.

— Č. g. Herman J. — Ona tri fiorina mora, da ste pogriešno nami poslali. Svakako pišite nam obširnije, koje vrsti voćnih stabala želite imati.

— Č. g. Bnrić p. M. — Dostavljena tri fiorina podmiruje vašu cienjenu predbrojbu do konca lipnja t. g., jer ste nam lani bili poslali samo 1:50 fior.

— Č. g. Milavić M. — Pisali smo vam.

— Č. g. Kamenarović P. — Knjižicu „Duhan" poslali smo vam.

— Č. g. Fabiani J. — Obrano mlieko zove se ono mlieko iz kojeg je izvadjen škorup. — Ocaklena, kaže se jednoj posudi, onda kad je iznutri pocaklena, što biva obično od zemljanih posuda, u kojih se ima držati tekućina. Kad zemljana posuda nije ocaklena, onda kroz nju curi tekućina na polje, jer je pečena gnjila jako šupljikava. Morska kapula zove se znanstveno *Scilla marittima*. Tamošnji ljekarnik moći će vam pokazati što je to morska kapula.

— Č. g. Vežić N. — Knjižice „Mane, Duhan„ itd., poslali smo vam.

— Č. Ružić G. — Pisali smo vam za ono što zelite.

— Č g. Tripalo J. — Takodjer.

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 21

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Studenoga 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Studenoga 1890.

## Intensivno gospodarenje.

Kako god u obrtu i trgovini isto tako i u gospodarstvu duše nas sa svih strana.

Usljed gospodarskog napredka, u drugim zemljam proizvadja se mnogo više, nego li se je prije proizvadjalo, i nego li im za vlastitu porabu trebuje, pa vas taj višak gledaju da raztovare gdje laglje i bolje mogu.

Kod nas se već žitija slabo izplaćaju, a i dohodci od vinograda padaju od dana na dan; u obće su se dohodci od svih poljskih i gospodarskih proizvoda tako otančali, da pri pravom računanju mnogo se toga neizplaća gojiti

Iz Budimpešte, uz sve troškove prevoza, dobivamo jeftinije i bolje brašno, nego li ga od vlastite pšenice možemo na kući samljeti. Već smo jedne godine osjetili konkurenciju taljanskog vina na tržištim južne Dalmacije, a brzo ćemo oćutiti onu magjarskog vina, koji nam već prave konkurenciju u tuzemstvu i u inozemstvu.

Ako se točno svaka prouči, dolazi se do zaključka, da je ovom našom hrdjavom stanju i položaju uzrok način gospodarenja. Kod nas se još gospodari na staru, estensivno, pa izim što je proizvodnja malena, troškovi obradjivanja i proizvodnje su veliki, te ovi zoblju sve i svaku.

Svemu ovome uzrokom je doneklen način gospodarenja, ali je u prvom redu kriva gospodarska teknika. — Kad kod naprednih naroda razgledamo gospodarstva, mi se moramo diviti njihovom uredjenju i teknici za obradjivanja. Oni, sa malim troškom, pomoću savršenih sprava, dobivaju nevjerojatno velikih proizvoda. — Danas je već riešeno glavno pitanje; te tko neće, da promieni gospodarsku tekniku pri obradjivanju svojih zemalja i gospodarenja o obće, taj mora da propadne; drugog puta nema. Ali promjena gospodarske teknike, osim što predpostavlja stanoviti stupanj izobražbe, troši puno novca. — Veleposjednici, ako nisu prezaduženi, moći će lako pomoći, ali kako da se pomogne malom i srednjem posjedniku?

Za intensivno gospodarenje hoće se novca, hoće se puno novca! — A odkud, da si izbije novca naš težak, i naš srednji posjednik koji uz mnoge druge nevolje, ima da se bori kamatništvom?!

Novca nije lako naći uz malu kamatu, a sam dug i uz najpovoljnije uvjete težka je mora na prsima težaka i maloga posjednika.

Ostaje još jedan jedini put; naime, da se više slabih sila složi skupa u jednu veliku silu. U teoriji, ovo je vrlo lako i liepo, ali je u praksi težko izvedivo, imale bi se obćine u prvom redu brinuti, da ovu misao oživotvore.

Nastojanje ujedinjenju naših težaka i srednjih posjednika u svrhu da poprave svoju gospodarsku tekniku, dalo bi obćinam liepe zabave, i novog poleta pri našem gospodarskom razvoju.

Jače obćine mogle bi raditi za sebe, a manje obćine mogle bi se udruživati, te tako postepeno, a posve lako promjeniti našu gospodarsku techniku.

Naravski ovo je još daleko; valja da nas još dobro pritisne konkurencija, prije nego li se budemo odlučili, da promienimo našu gospodarsku tekniku, ali je svakako dobro, da se o stvari razmišlja, i da se počme razpravljati. — Moguće je, da se vremenom odnošaji promjene nešto nama u prilog, ali težko, da će se igda podići naše gospodarstvo, ako se ne promjeni gospodarska teknika. **B.**

## O uplivu studeni na vino i na doba otakanja.

O ovom veoma važnom pitanju piše profesur Nessler sliedeće: Vlada obće pravilo i uvjerenje, da vino valja pretočiti za hladna i vedra vremena.

Za hladna i vedra vremena veći je pritisak zraka, te nedopušta, da se uglična kiselina izlučuje, koja sobom vuče uvjek nešto taložine i muti vino.

Studen upliva na striš i na druge tvari, koje mute vino; usljed studeni postaju rečene tvari ne topive i taloži se na dno. Vino, koje je za hladna vremena bistro, odmah se nešto uzmuti, dok nastane toplo vrieme, a to zato, jer one tvari, koje su bile otaložile, opet raztope i uzdignu.

Za žutine (biela vina) koje su posve prevrele, nema bolje stvari, što pretočiti ih za studena vremena, kad su posve bistre. Drugčije stoje stvari za crna vina. Zima (studen) je neprijatelj crnoga vina. Čim je studenije, tim se crno vino laglje pomuti, te gubi svoje boje i postane bliedje. Pri toplini od 5 ili 6 stupnjeva Celsiusa može, da se crno vino posve pomuti, te da izgubi svoju liepu crnu boju. Ovo i je razlog zašto onih godina, kada je za jematve studeno dobivamo od masta manje crno vino, nego onih godina kada je jesen topla.

---

### PODLISTAK.

## O uzgoju šumskog drveća.

Suvišno je razlagati, od kolike su koristi šume, to danas i djeca znadu. Zle prosljedice od nestašice šuma mi svakog dana osjećamo. Lani imali smo kišno ljeto, a krasnu blagu zimu, dočim nas je ljetos suša pritisla, te kaplje vode ni za oči.

Pohvalno je zauzimanje obćina, pokrajine i vlade oko pošumljenja naše goleti, ali kod nas ima toliko toga za pošumiti, da bi puno i puno vremena morali čekati, dok bude toliko šume, da ona bude mogla uplivati i ravnati naše podnebne odnošaje.

Puno više, nego obćine, nego pokrajina i nego vlada, mogu učiniti pojedinci, jer kad bi samo svaki pojedini stanovnik zasadio svake godine dva šumska stabla, mi bi u deset godina imali zasadjeno više od deset miljuna stabala.

Evo s toga kratke pouke, kako se lako mogu uzgajati šumska stabla.

Zemlju, u kojoj će se zasijati sjeme šumskog drveća valja prirediti jeseni. U tu svrhu odabere se u vrtu ili na bližoj dianici komad zemlje, i duboko se prekopa; rano u proljeće se opet izkopa, pa pograblja.

Sjeme nabavi se zimi. Rano u proljeće pak, naprave se na zemlji jarčići, na 5 $c/_m$ razmaka, pa se u njih zasije sjeme; pokrije se isto zemljom i poravna.

Koliko duboko, da se sjeme zasije zavisi od vrsti sjemena. Pet do 8 $c/_m$ je srednja dubljina. Manje sjeme sije se plitje, a veće dublje. Nevalja sjeme ni odveć plitko, ni odveć duboko zasijati, jer u prvom slučaju ptice pozoblju posve lako sjeme, a u drugom slučaju sjeme težko i sporo proklica. Glavna je svrha, da sjeme što brže i u što većem broju proklica.

Ako se sjeme proklica suho i na suho ono stoji prcklicati 3 do 6, dapače 8 i čak 10 nedjelja dana, dočim ako sjeme u vlažnu zemlju zasije proklica puno brže. Najbrže proklica sjeme, ako se pred sjetvom moči 24 do 48 satih u vodi. Za sjeme od četinjača dosti su 24 sata močenja, a za sjeme od listnatog drveća hoće se više vremena. Namočeno sjeme proklica u 4 do 6 dana.

Sjemenjaci ne trebaju velike njege. Glavno je, da ih sunce ne izgori ili da ih ptice ne izjedu. I od jednog i od drugog neprijatelja brane se posve lako, ako se prekriju kićem. — Ali, opet kiće nesmije biti pregusto jer ako neimadu dosti svjetla slabo se razvijaju.

Zalievaju se samo u slučaju trajne i velike suše. I tom prigodom postupa se posve obzirno, te se zalievaju samo u večer, odklen je sunce zapalo, a nastavi se zalievanjem dobre kiše.

Ovakovim postupanjem, uzgoji se od proljeća do jeseni liepih sjemenjaka, koji se zimi ili rano u proljeće mogu već razsadjivati.

Razsadjivanje obavlja se ili na polju u prostroj zemlji. na 10 $c/_m$ razmaka, ili se obavlja u loncim.

Razsadjivanje na polju jeste puno laglje i bolje, jer se sjemenjaci jače razviju, a oko njih nema kašnje velike radje. Sva se radja sastoji u tom da se zemlja kadkad prorahli i izčisti od korova.

Ovako gojeni sjemenjaci razsadjivaju se na polje na opredieljenom im mjesto, gdje će vječno ostati. U tu svrhu prirede se unapred potrebite jamice, a pojedino trogodišnje stabalce, izkopa se kolcem za izkopanje sa svim žilam i zemljom, pa se zasadi u već priredjenu jamicu.

Ova je radnja doduše nešto dosadna, ali ako se pomnjom radi sva se stabalca prime.

Laglje je uzgajanje u loncima. Jednogodišnji sjemenjaci zasade se u lonce od 10 i 15 $c/_m$, u dobroj zemlji pa se poreda lonac do lonca. Ako je radja pomnjom izvedena svaki se sjemenjak primi. U loncima ostanu dvi godine, kroz koje doba valja ih neprestano zalievati, jer inače lako presuše i poginu.

U loncima uzgojena stabalca nisu nikada čvrsto razvijena, kako ona stabalca, koja su uzgojena u zemlji. Obično im žile trpe, toli u razvoju, koli u obliku.

Iz lonaca se posve lako razsadjuje, a i lako se prenaša na mjesto gdje se ima saditi.

Mlado se crno vino, istinabog izbistri za studeni, ali taložina i striš, koji se u tom času odiele iz vina, potegnu sobom i dobar dio boje, te vino postane puno bledje. Toplina i drugčije upliva na crno vino. Čim je toplije, tim crno vino prije uzdrije, s toga valja uvjek nastojati, da u konobi u kojoj je crno vino, bude uvjek toplo barem 12 do 14° Celsiusa.

I crna vina preporuča se pretakati za hladna i vedra vremena, ali svakako valja nastojati, da se odveć ne ohlade prije nego li se otoče.

Valja daklen drugu konobu držati za biela, a drugu za crna vina, i valja uvjek nastojati da crna vina dodju u toplu konobu, i to nigda blizu vrata ili blizu prozora, gdje bi se mogli odveć ohladiti.

## Fosforno vapno za blago.

U novije doba, ljudi se i odveć brine za kosti podmladka, te se dandanašnji u živognojstvu rabi svakovrstna sredstva, da im se kosti ojačaju. Taj postupak nije uvjek opravdan, jer nije uvjek potreba ojačavati kosti podmladka.

Sva sredstva, t. j. sve vrsti osnovnog fosforno kisela vapna, koje danas preporučaju za ojačavanje kostiju, nisu uvjek djelatna, ni zdrava. U svakom, pa i u najgorem slučaju puno se više pomaže blagu dobrom i shodnom hranom, koja sadrži lako probabiva vapna i fosfornih soli, nego li najboljim preparatom.

Podavanje fosforno kiselog vapna preporuča se samo u onom slučaju, gdje je slabina kostiju baštinjena ili se već opažava na pomladku.

To isto biva, kada usljed velikih povodnja ili usljed velike suše, sieno i slama sadržaje malo fosfornih soli i vapna.

Žitarice u obće sadrže malo vapna. a ječam i raž najmanje. Najviše vapna sadrži stručje sočivnicâ. Ako uz sieno i slamu, koja sadrže malo slame, krme krompiri, repe i slična, onda se hoće po gotovo drugčije pomoći, inače bi blago obolilo od kostju.

U sličnim slučajevim mjesto da se kupuju skupi preparati fosforno kisela vapna, bolje je smrviti lupina od jajeta i kostiju, pa pomješati krmom.

Ovaj je postupak jeftin, a ako se lupine i kosti u prah smrve te pospu po hrani, postigne se bez troška i u malo vremena podpun uspjeh.

Naravski, praha od lupina od jaja i kostiju nevalja primješavati u velikoj mjeri, nego po malo, ali za to svakog dana.

Ako je ali krma, kojom krmimo blago zdrava i dobra, a u blagu nema baštinjene bolesti kostiju, onda je sama hrana dostatna za pravilan razvoj kostiju, a svaka primješa je suvišna, dapače štetna po zdravlje.

## Cviet ili sjedina (Mycoderma vini).

Mnogi se ljetos tuže, da se brzo i posve rano pojavlja cviet ili sjedina na vinu. Cviet ili sjedina jeste jedna bolest vina, od koje trpe slabija vina. — Nju prouzrokuje jedna vinska gljivica, koja se znanstveno zove *Mycoderma vini*, a koja ima svojstvo, da raztvara žestu u polovicu ugljične kiseline. Usljed toga vino postaje slabije i vodnije.

Cviet ili sjedina pojavlja se ljetos obilnije i češće, jer usljed suše koje su vladale, nisu vina žestoka, kako što drugih godina.

Cviet ili sjedina pojavlja se na vinu u obliku tanke kožice, koja sve više deblja, na uštrb žeste (alkohola), koju pretvara u ugljičnu kiselinu i vodu.

Da vino ostane zdravo, valja što moguće prije, ovu kožicu ubiti i sa njegove površine odstraniti. Ako se cviet ubijo. onda se pusti da potone na dno, a može se takodjer živ izvaditi iz vina.

Bolje je ubiti sjedinu ili cviet, a to se lako postigne, dolievanjem žestokog alkohola ili pasteriziranjem. Prvi je postupak jednostavniji i laglji. Ako se alkohol polako i iztiha lieva na vino, onda on pliva na vinu, te svojom žestinom ubije sjedinu ili cviet.

Cviet ili sjedina, koju ubije alkohol ne ostane dugo na površini, nego se nakon malo na dno otaloži i pravi dio taložine.

Cviet se može iztjerati iz bačve dolievanjem vina. U tu svrhu metne se lievak, koji prodire kroz sjedinu do vina, pa se malo po malo lieva vino. Usljed toga uzdigne se sjedina i izadje na vranj na polje. Ovaj postupak nije dobar radi toga, što na stranam ostane uvjek nešto sjedine, koja se kašnje razklica i opet na vinu razširi.

Poraba alkohola je bez dvojbe najbolje i najsigurnije sredstvo, ne samo proti sjedini ili cvietu, ali i proti svim drugim gljivicam i nametnicam, koje se mogu pojaviti na vinu.

## Zimska hrana za konje.

Svaki gospodar mora da se za rana pobrine za hranu potrebitu konjim, jer kad okrene zima, onda je težko nabavljati hrane i skupa je, a ako konji neimadu dosti hrane, da ih uzdrži u snazi, propadaju, a konj, koji je glad trpio, neda se više nigda nasititi i oporaviti.

Konj se može zimi hraniti i sa repom (blitvom), jer je njeno djelovanje isto onome mrkve, a hranivija je od mrkve. Repu se nesmje smatrati, kao sočnu hranu, nego jedino i samo, kao uzdržnu i pomoćnu hranu, a nije istina, da repa tjera crve, kako, što ni da čisti krv. Velika mrkva je malom iznimkom iste hranivosti repe.

Repa krmi se u komadu t. j. ciela i izsjećkana t. j. izrezana na komadiće. — Mnogi vole krmiti konjim izsjećkanu repu, ali to baš nije dobro, i bolje je krmiti u komadu. Sjećke konj razbacava, iz njih se ciedi i gubi sok, a ako sjećke stoje duže vremena upale se ili se izljute; a izim toga vrlo se često dogodi, da sjećka ostane u jednjaku, pa prouzrokuje konju zanoveti, dok ju izbaci ili ju proguta. Repu u komadu ne proguta konj, nego vrlo riedko, obično ju u ustima izvače; ali ako ju i proguta, ona se u želudcu razpadne i bude probavljena.

Konjim, koji mienjaju zube, kako što i i posve starim konjim i starim kravam, valja davati izsjećkanu repu.

Repa se krmi vavjek, kao zadnja hrana, t. j. posle nego se je konju dalo druge hrane n. p. slame, siena ili zobi. Ako se krmi izsjećkana repa valja ju pomješati izsjećkanom slamom, jer se laglje probavlja.

Krumpiri mogu se takodjer krmiti konjim, ali samo u maloj mjeri, i to takovim konjim, koji ne rade, ili rade posve malo.

Krumpiri djeluju meko na tielo, te ga otvaraju, s toga ne samo da dobro dolaze, kada se krmi suha krma, kako što je slama ali se uz njih može krmiti više suhe krme, a nije se bojati kolike.

Sve korenjače i gomoljače djeluju meko te se hranjenje istih može smatrati, kao nastavak zelenog hranjenja.

Kolikogod su izvrstna hrana u maloj mjeri, u velikoj mjeri prouzroče trbušastost, te konj lako se poti i lako izmara na radji.

Uz gomoljače i korenjače hoće se vavjek sočne krme, i to takove, koje sadrži vapnenih i fosfornih solih, jer inače trpe kosti. Dodavanje kuhinjske soli t. j. solenje krme pomaže puno.

## O napajanju kokoših u zimsko doda.

Kolikogod za hranu, isto toliko valja se brinuti za napajanje kokošiju. Zimi se osobito u noći lako smrzne voda u posudam, valja s toga svake večeri izprazniti sve posude za vodu, te ih u jutro opet nalieti vodom, jer u jutro kokoši kad ustanu prvu stvar što traže jeste voda.

Iz posuda u kojimi se je smrznula voda nemogu piti, a sniežna voda ili snieg djuluje baš ubitačno na kokoši; ako piju sniega ili snieźne vode, izmršave, da ih nije lako prepoznati.

Na južnim stranam se riedko dogadadja, da voda smrzne, ali se zato to vrlo često dogadja na sjevernijim stranam. Gdje se voda u korita smrzava redovito svake noći, valja vodu držati preko noći u toploj sobi, ili se inače pobrinuti

Tko ima na razpoloženje svježeg konjskog gnoja, može se istim pomoći. Uzme se jedna manja i jedna veća posuda. Manja metne se u veću, a prostor izmedju njih, toli sa dna, koli sa strane izpuni se konjskom balegom. Manja posuda izpuni se vodom, pa se pokrije daskam i slamom. Konjska balega dok gnjije razvija topline, te drži vodu toplu i nedopušta da se smrzne. Kad je balega iztrošena, t. j. kad više ne daje topline, onda se izmjeni novom Na ovaj način ima se preko sve zime, odnosno svakog jutra dobre svježe vode, koja osobito prija kokošim.

Gdje nije odveć ljuta zima, ali se ipak voda u noći kadšto smrzava, može se smrzavanje predusresti, ako se drži voda u običnim koritim, pa se na nju kapne malo ulja, ulje prieči smrzavanje. Kad je dugo vremena hladno i kišno vrieme, preporuča se staviti u vodu komad gvoždja.

Ima ih, koji u sličnim prigodam, kako što i kad se kokoši razkvoče, priredjivaju im sliedeću vodu za pilo. Na deset litara vode stave komad zelene galice, kolik liešnjak, te 3 kapljice sumporove kiseline ili zličicu željezne tinkture. Naravski uz rečeno pivo, daje im se 2 do 3 puta na nedjelju malo konoplja.

## Liešnjak.

Liešnjak je grm, koji zaslužuje mnogo mnogo više pomnje, nego li mu je se do danas posvećuje. On ne samo da radja, i prilično obilno, dobrim i tečnim plodom, ali je njegovo šiblje traženo od bačvara za obruče i od košarača za pruće. Osobito dobru djapiju daje košaračim razciepan, jer su ciepanice široke, a može se ciepati posve na tanko. Od deblih grana prave se izvrstna držala, toli gospodarsko, koli za razno drugo zanatljisko i obrtničko orudje.

Drvo lješnjaka gori izvrstno, a rabi se ponajviše za proizvadjanje ugljena, koje ga se pak rabi za pravljenje pušćanog praha.

Plod, naime liešnjak, obljubljena je hrana, a rabi za proizvadjanje ulja, koje je tečno i slatkasto. Plod sadrži do 60 po sto ulja.

Liešnjak ljubi dobru, prhu zemlju, a uspjeva najbolje u dolam i na ravnicam u zaštiti drugog drveća, a osobito u zaštiti bukve. Ima mnogo liešnjaka a osobito u Istri i na suhom kamenitom tlu, te uspjeva izvrstno i radja obilno. Na suhoj, kamenitoj zemlji uspjeva obilno, kada može razprostraniti svoje žile duboko izmedju pukotina kamenja. Ako može birati, najvoli ilovastu crnicu, i u njoj najbolje uspjeva.

Liešnjak, goji se obično u obhodnji i to u 12 do 15 godišnjoj obhodnji t. j. svako 12 ili 15 godina, pokosi se do na 30 % od zemlje, pa se na taj način pomladjiva.

Razplodjiva se ili sjemenjem ili izbojim iz koriena ili povaljenicam, ali je najlaglje i najobičnije razplodjivanje izbojim. Kad se razplodjiva izbojim ili povaljenicam, koje se druge godine odrežu od matice, dolazi liešnjak na rod četvrte ili najkašnje pete godine, dočim uzgojen iz sjemena radja stopro 10 ili 12 godine. Sjeme sije se zimi ili rano u proljeće, odmah na opredieljeno mjesto ili pak u sjemenjaku.

Bud se u zaduje doba i plod i drvo od liešnjaka traži, dobro bi bilo da se gojitba liešnjaka proširi barem u onim predjelim, gdje drugo izim liešnjaka ne uspjeva.

## O uplivu sjetve na žetvu.

Da se doznade od kolikog je upliva sjetva na žetvu odabralo se je komad zemljišta, koji je vas jednak, izoralo ga se je jednako duboko, te ga se je razdielilo na više djelova, a svaki dio zasijao se je od osam na osam dana istom količom sjemena i isto duboko.

Opetovane kušnje su dokazale, da ona raž najobilnije radja, koja se zasije u prvoj i drugoj nedjelji rujna mjeseca, a pšenica najbolje radja, koja se zasije u trećoj nedjelji rujna mjeseca, ali ipak nije velika razlika od pšenice, koja se zasije u četvrtoj nedjelji rujna mjeseca.

Na raži zasijanoj u prvoj nedjelji listopada, već se opaža razlika u žetvi, i raž tim manje radja, čim se kašnje zasije. Za pšenicu je razlika manja, ali je ipak osjetljiva.

Jarinam pravile su se kušnje na isti način, i sijale su se od treće nedjelje ožujka mjeseca, do četvrte nedjelje lipnja mjeseca, u razdobju od nedjelje dana

Za jarine nije razlika tako velika, kako za ozime, a to valja radi toga što se proljetna vegetacija jako mienja napram vladajućem vremenu,

Dvoredni i šesteroredni ječam radja obilnije, ako je zasijan u trećoj i četvrtoj nedjelji travnja mjeseca; a zob zasijana polovicom travnja; čim se zob kašnje sije tim manje radja.

Bob i grašak mienja napram godinam — Bob i grašak zasijan polovicom travnja, rodio je za opetavanih kušnja najobilnije

Burag i druge blitve za krmu tim bolje radjaju i uspjevaju, čim se razmjerno ranije zasiju.

## O izkorienjivanju korova iz povrtnjaka.

Korov, drač ili trava, najveći je neprijatelj povrća i najveća napast za gospodara, koji hoće i želi, da mu je vrt čist.

Pomnjom i nastojanjem utuče se korov iz vrta, ali ako susjed ništa ne radi, onda je opet vas trud za badava, jer vjetar donaša sjeme od susjeda na čistu zemlju.

Sami maslačak radja sa više od 4 hiljade zrna sjemena, koje vjetar raznese, i koje sve klica.

Tko hoće, da baš temeljito izkorieni korovlje, hoće se, da mu pozna narav, odnosno, da pozna narav svake pojedine trave.

Korov ili se razplodjiva samo sjemenjem, ili sjemenjem i korienjem ili sa plazim i vriežam, ili pak gomoljim i glavicam.

Korov može se s toga temeljito izkorieniti samo uztrajnim i napornim radom. Korov, koji se razplodjuje sjemenjem valja neprestano pljeviti da nedodje do sjemena, a onaj korov, koji se razplodjiva korienjem, vriežim, gomoljim i i glavicam valja neprestano kositi i rezati, da mu podzemni djelovi iznemognu i poginu.

Plievljenje je najdosadnija i najskuplja radja, ali i najuspješnija. Najlaglje se plievi poslje kiše. Korov, koji se za pljevljenja neda izguliti, valja izkopati ili motičicom ili pljevilom.

Najviše pomnje valja posvetiti mladom korovu, jer se isti najlaglje izplievi i izkorieni.

Po pljevljenju valja zemlju zaliti, da se zemlja slegne na one žile, koje su se razmakle za plievljenja.

Ako se goji povrće u redove, puno se laglje tamani korov, nego kad se goji povrće bez reda, a dobra mienbena osnova t. j. razborito izmjenjivanje povrća na jednoj zemlji najviše pomože izkorienjenju korova. **D. G.**

## Pokusi u hranjenju krava muzara.

U fiziološkom laboratoriju gospodarskoga učilišta u Halle učinjeni su pokušaji u hranjenju dvijuh muzara ukiseljenom kukuruzom (zrnom) i sladovom komovinom. Uzeli su sa pokus dvie krave anglenske pasmine te su postigli evo ove uspjehe:

1. Kad su mjesto 20 $^{k}/_{g}$ blitve ili buraka uzeli razmjernu količinu ukiseljene kukuruze, uvjerili su se, da je muzara dala nešto više mlieka, nu nije bilo toliko mastno koliko od repe

2 Dok se je ovako hranilo, pojela je svaka muzara za tri $^{k}/_{g}$ manje ječmove slame nego li inače, pri čem se ipak nije umanjila množina mlieka.

3. Goveda ovako hranjena, težila su za čitavoga ovoga vremena malo ne posve jednako, kako i inače.

4. Teža muzara podavala je uz ovako hranenje za 26% mlieka više nego li slabija i laglja; prva težila je živa 463 $^{k}/_{g}$; druga pako 403 $^{k}/_{g}$.

5. Okus mlieka od muzara, hranjenih ukiseljenom kukuruzom nije bio posve čist; maslo pako nije ni po okusu ni po trajnosti vriedilo ni s daleka toliko, koliko inače.

Hranenje sladovom komovinom urodilo je sliedećim uspjesim:

1. Hrani li se muzara frižkom sladovom komovinom, daje puno više mlieka, nego li kad se repom hrani.

2 Sušena sladova komovina ne zaostaje po svojoj vriednosti ni malo za frižkom.

„G. L. Z“

## SVAŠTICE.

**Koliko živu pojedina stabla?** U svojem djelu „Pflanzenleben“ profesor Kerner označuje sliedeće godine, kao skrajnu starost stabala: Čimpres (Cupressus fastigiata) 3000 godina; tisa (Taxus baccata) 3000 godina; kesten (Castanea vulgaris) 2000 godina; hrast (Quercus pedunculata) 2000 godina; cedar (Cedrus Libani) 2000 godina; smreka (Abies excelsa) 1200 godina; lipa (Tilia grandifolia) 1000 godina; čimbor (Pinus cembra) 500 do 700 godina; oariž (Larix europea) 600 godina; bor (Pinus silvestris 570 godina; trepetljika (Populus alba) 500 godina; bukva (Fagus silvatica) 300 godina.

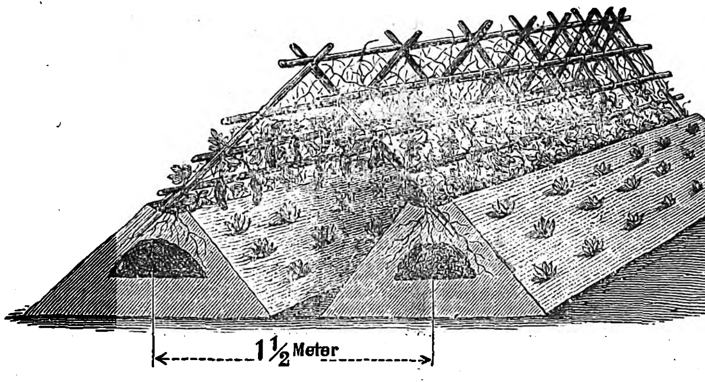
**Što odlučno upliva na zdrenje vina?** — Po mnienju Toneca, na zdrenje vina najviše upliva kisik. Čim više kisika dodje u doticaj sa vinom, uz istodobno sudjelovanje svjetla i topline, tim vino prije dozrije. Pod navedenim uvjetim vino gubi nešto boje, ali se istodobno u njemu pojavlja miomiris i tek, te se vino brže i bolje bistri.

**Sparoge u podrumu.** — Svaka gazdarica ili gospodar, koji razpolaže jednom konobom može da u istoj goji sparoge. U rečenu svrhu metne se u jednom dielu konobe za 1 metar visoko lišća i gnoja, a nad ovim za 20 $^{c}/_{m}$ posve sitne zemlje. U ovako priredjenoj zemlji zasade se 4 ili 5 godišnje sparoge, te se za 25 $^{c}/_{m}$ zagrnu zemljom. Spuroge mogu se posve blizu saditi, jer ne tjeraju bujno. Ako je potreba vlage poškropi se zemlja mlakom vodom. — Ovakovim postupanjem dobije se liepih i posve tečnih sparoga.

**Mahovina,** koja se nasedne i razplodi po stienam, krovovim itd., može se posve lako odstraniti pomoću živoga vapna. Zagasi se živoga vapna, pa se odmah namažu ona mjesta, koje je napala mahovina. Prva dobra kiša, koja padne raznese svu mahovinu. Ako mahovine još ostane, onda se opet namaže vapnom, ali kojemu se primješa nešto zelene galice.

**Mast za prozore.** Da nam u zimsko doba, kroz prozore ne prodire studen zrak, valja sve pukotine dobro namazati. Izvrstni maz u rečenu svrhu priredjuje se od ražena brašna i pepela (luga), koje se umješa vodom. Poslje neg se je sve zamazalo, otare se krpom maz, što preteče. Ovaj maz ima i drugu prednost naime da se prozori do potrebe mogu otvoriti.

**Kako se najbolje gnoj čuva?** U zimsko doba vrlo često izveze se gnoj na polje, ali vrieme nedopušta, da se zakopa ili podore. Da taj gnoj ostane preko zime izložen nepogodam vremena, do proljeća bi malo što ostalo, i ono što bi ostalo bilo bi nevaljano. Da gnoj zimi na polju neizgubi svoje snage valja ga pomješati zemljom, na način kako sliedi: Na sloj gnoja 35 do 45 $^{c}/_{m}$ debeo, metne se sloj zemlje od 15 do 20 $^{c}/_{m}$, te se izmjenično naslaže gnoj i zemlja, dok se sve naslaže; onda se još sve pokrije slojem zemlje 30 $^{c}/_{m}$ debeline Na ovaj se način gnoj izvrstno uzdrži, a na proljeće razkopa se i rabi, ali bez da se odjeljuje zemlja od gnoja.



**Slika 38.** *Krastavci gojeni na odreni.*

## Tumačenje slikâ.

**Uzgajanje krastavaca na odreni,** slika 38. Krastavci su slatkokusno voće, ako nisu žuki, ili neimadu koju drugu manu. Premda uzgajanje krastavaca nije stvar težka, ipak neuspjevaju uvjek lako, dapače čestoput mora si gospodar glavu razbijati, da uzgoji malo krastavaca. R. Dolenc, koji se već odavna bavi uzgojem krastavaca piše sliedeće: Sedamnaest je godina da se bavim uzgajanjem krastavaca, pa sam imao vremena, da kušam i da razmišljam, kako krastavci najbolje uspjevaju. Ja dadem navoziti govedjeg gnoja (jer od konjskog gnoja bivaju krastavci žuki) i naslagam ga u kupove u razmak od 150 $^{c}/_{m}$, te ga dadem složiti i sabit tako, se se naprave grebeni 40 $^{c}/_{m}$ široki a 30 $^{c}/_{m}$ visoki. Grebeni su posve usporedni jedan s drugim. Zemlju okolo grebena, dadem iskopati i nabacati povrh gnoja, tako da gnoj ostane posve zakopan, te da se od zemlje naprave veliki grebeni. Na vrhovim grebenja naprave se jarčići, koji se pognoje mješancem Na vrhovim grebenja zasade krastavci, a po stranam ločika. Dok krastovci proklicaju i porastu, zasade se kolci i kiće kutasto iz jednog grebena na drugi, tako da se ciela odrena predočuje, kako krov od kuće. — Po odreni stavi se kića, a po ovom se penju krastavci. Krastavci u malo vremena prekriju svu odrenu, pa je divota gledati, kako krastavci (plod) vjese od odrene u sjeni svojeg vlastitog lišća. Ovaj način gojitbe ima sliedeće prednosti: 1. Na odreni uzgaja se puno više krastavaca, nego li se na razmjernoj istoj površini, može uzgajati u ravnici. 2. Na odreni ne gnjiju krastavci, ne brljaju se i ne trpe od puževa. 3. Može se u svako doba pregledati svaki krastavac i nije moguće, da koji ostane, te da prezdrije i pregnije. Puno se kašnje pojavlja guba na krastavcim, nego li obično. Ovaj način gojitbe jeste nešto skuplji, ali se dobiva razmjerno mnogo više ploda, te plod nadomješta troškove odrene.

# Gospodarske Viesti.

Zadnjih petnaest dana porasla je znatno ciena vinu. — Na Braču, Hvaru, Visu, Šolti i Korčuli slabo se pazari, ali proizvoditelji drže ipak ciene visoko. U Šibeniku i okolici se je liepo pazarilo, u dobru cienu. Veći dio vina prodao se je na malo, za Tršćanski, Riečki i Puljski mjestni konsum, te za Hrvatsku, za Njemačku i sjeverne pokrajine Cislajtanije. U Splitu se je slabo pazarilo. Splitski veletržci i oni susjednih otoka nekupuju vina, jer su ciene visoke. I inostrani veletržci ljetos ne kupuju. Ovaj čas kad pišemo u Francuskoj je naše vino za 4 franka jeftinije, nego li kod nas, a za izvesti naše vino u Francusku imade 14 franaka po hektolitru raznih troškova i carine. Naše se vino, danas prodaje napram vrsti 11 do 16 fiorina hektolitar, a traže se više biela vina (žutine), nego li crna.

* * *

Odkad je nešto kiše palo počeli su se priredjivati zimski usjevi i povrće, o kojem se sbog suše nije moglo govoriti, danas se s reda sadi, pa ako potraje blago vrieme nadat se je, da će uspjeti.

* * *

Sa svih se strana tuže, da masline zlo idu. I ono malo maslina što je bilo ostalo, poodpadalo je od velike suše, a ono maslina što ima, tako slabo daju ulja, da se jedva izplaćuju.

* * *

Izim onih, koje smo naveli u prošastome broju, bili su još odlikovani za izloženo grožđje gg. Bulat, Cambj i Tommaseo, posjednici u Splitu.

* * *

Zastupnik častni Tartalja potaknuo je vladu, da se više zauzimlje za poljodjelsko obučavanje u pučkim školam, i primjetio je, da je poljodjelstvo posve slabo zastupano u novim čitankam.

* * *

Sabor je uzeo u pretres zakon „o ustanovljenju zemaljske zaklade za poboljšice“ i zakon „o zemljištnom vjeresijskom zavodu“.

* * *

Jematva je u Hrvatskoj i Slavoniji izpala srednje, a vrsti su dobre.

* * *

Tko želi nabaviti dobre i prave rakije dropulje (komovice) od 20 stupnjeva na staru (Cartier) ili 53 stupnja po novu (centigrad); te od 18 stupnja na staru ili 46 po novu, i od 16 stupnja na staru ili 37 po novu, neka se obrati za potanje obavjesti Upravi „Gospodarskoga Poučnika“ u Šibeniku.

* * *

U Pešti radi se oko osnove zakona, kojom bi se vinogradi zarazeni ili uništeni od filoksere posve oprostili od poreza, barem dotlen, dokle se nebi popravili ili nebi zemljište za drugu kulturu upotrebilo.

* * *

Namjestništvo dalmatinsko, u svrhu raširenja voćarstva u Dalmaciji razdielit će ove zime posjednicim vrtovâ koji imaju manje novčanih sredstava, ali pružaju jamstvo, da će sami odgojiti dobivena voćna stabla iz raznih državnih i obćinskih voćnjaka sliedeća oplemenjena, višegodišnja voćna stabla, a to: 854 jabuke, 606 krušakâ, 534 trešnje, 10 višanja, 26 šljivâ, 4 kajsije, 673 oraha, 540 bajama, 3 oskoruše, 100 murava, 200 kestenâ, u sve 3550 komadâ. Obaljene ciene ustanovljene su kako sliedi: za jabuke, kruške i bajame po 10 novčićâ komad; za trešnje, višnje, šljive, orahe i oskoruše po 15 novčićâ komad; za kajsije murve i kestenje po 20 novčićâ komad. Tko želi ovih stabala nabaviti nek se odmah prijavi c. k. namjestništvu u Zadru.

* * *

U Zagrebu izdati će se „Novi adresar obrtnog i poslovnog svieta“, koji će sadržavati po prilici 20,000 adresa, a tiskat će se u 3000 primjeraka.

* * *

U Osieku izgorio je pčelac sa 96 drižanka, od kojih je bilo više od 70 napučenih. Tom prigodom izgorilo je više od $^1/_2$ miljuna pčela, 6 kvintala meda i više od 1500 izradjenih okvirića saća (voska).

* * *

Od dvadeset djaka ratarske škole u Kraljevu, bilo je njih trinaest nagradjeno radi odlična ili vrlo dobra uspjeha u naukam. Dva učenika dobila su nagradu po jednog bika švajcarske pasmine, tri po jednog ovna, dva po jedan Vidačev plug; dva po jedno vrcalo za med; a četvorica po jednu kutiju vinogradarsko-voćarskog orudja.

* * *

Do godine, prigodom gospodarske izložbe, obdržavat će se u Pragu, obći poljodjelski sastanak.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

### A. Odgovori.

*94. Kako je to, da zadruga (roj) od 30 do 40.000 pčela nemože da odoli smrtoglavu (Troglodytes acherontis), koji u rujnu mjesecu, pod večer, unidje u košnicu, najede se meda, te nakon 10 ili 12 časova izadje i odleti?*

*J. K. u Č. (Hrvatska).*

Pčele nemogu se braniti od smrtoglava, niti ga napasti, jer je sastav njegovog tiela takav, da mu pčele nemogu nahuditi, s toga on kako što i mnogi drugi tvrdokrilci ulaze i izlaze u košnicu po miloj volji. Pčelar može od smrtoglava laglje obraniti pčele, nego li se same pčele mogu obraniti, jer je dosti, da pčelar uredi (zatvori) a to tako, da pčele budu mogle ulaziti i izlaziti, dočim da je otvor premalen za sve druge životinje.

*95. U mojem dvorištu, uz obične kokoši gojim i nekoliko većih, koje nakon godine ili godine i pol dana počmu mršaviti i propadati. Neznam što može biti tomu uzrok, i na koji način, da tomu doskočim?*

*I. N. u K. (Hrvatska).*

Valjalo bi znati, koje su pasmine vaše kokoši, a onda što sve može u specialnom vašem slučaju, da upliva na njihovo zdravlje. — Obični uzrok mršavljenju i propadanju kokoši jeste voda, koju piju. Ako im voda ne prija, ili nije zdrava ili je odveć mrzla, onda kokoši propadaju. Posve lako propadnu i one kokoši, kojima se podastre toplog dropa, bilo da to od toplog dropa potiče, ili od spica, koje one lakomo jedu. Jedna skapalu ili omršavljenu kokuš dajte pregledati od živinara, jer uzrok tog propadanja može ležati i u kakovoj baštinjenoj bolesti ili u kokošinjaku ili u hrani, ili u kakovoj malenkosti na koju se čovjek niti ne obzire.

*96. Molim vas, na koji se način najlaglje čuva i uzdržava orma?*

*S. L. u T. (Bosna).*

Ako je orma ostala na kiši ili u vlažnoj konobi pojavi se na njoj pliesan, a vlaga iztjera malo po malo svu mast iz kože. Uplivom vlage i pliesna, t. j. kad je utjerana mast iz kože pojave se neke kiseline, koje imadu svojstvo pa razjedavaju kožu, mast i treslovinu, koji su tolikom mukom i trudom uloženi za uzdržavanje kože. Ako je pak koža bila snažena slabom masti onda se u ovom slučaju napravi na koži nekakav sluzavi maz, kojeg se težkom mukom može odstraniti. Izvrstno sredstvo, toli proti pliesnu i mazavosti, koli za uzdržavanje orme jeste amonijakalni sapun. Amonijakov sapun pravi se, ako se sapun od ulja izkuha do vrienja, te mu se doda toliko jelenorožne soli, dok se pojavi miris po amonijaku. Izvrstan maz za čuvanje orme i kožnatih tvarih priredjuje se, ako se pomješa: 4 diela amonijakova sapuna, 1 dio ulja od paoma, 3 diela običnog sapuna, $^{13}/_4$ diela treslove raztopine (u 4 diela vode raztopi se 9 do 16 djelova treslene kiseline). Da se pravi maz dobije postupa se kako sliedi. Najpre se na vatri topi voda i ulje, dok se napravi usapunina, onda se dodade amonijakov sapun, pa raztopina treslovine. Sve se pak dobro izmješa, stavi u zemljane posude i dobro začepi. Ovaj se maz uzdrži zdrav i djelatan dugo vremena, te čuva ormu i kožnate stvari, da se nemože željeti bolje.

*97. Na koji se način odstranjuje iz podruma uglična kiselina, koja se razvije za vrienja masta?*

*N. V. u Z. (Zadar).*

Uglična se kiselina može na više načina odstraniti, a poraba jednog ili drugog načina zavisi od kolikoće ugljične kiseline, koji se ili kroz svu godinu ili samo u stanovito doba može u konobi sakupljati. Glavna je stvar da se ona što brže i što jeftinije odstrani, jer inače od pogibelji po čovjeka, a podupire u konobi tvorbu pliesna, te je uzrokom, da je zrak težak i nezdrav, što ne prija vinu ili drugu pivu, koje ima u dotičnoj konobi da vrije. Izsisavanje ugljične kiseline sisaljkom ili priveživanje iste vapnom, sredstva su zanovetna i skupa.— Najbolje sredstvo za odstranjivanje ugljične kiseline iz podruma jeste voda, jer ona ne samo da upija ugljičnu kiselinu, ali ju svojim tekom vuče za sobom na polje. Naravski da se voda uzmogne uporabiti za odvodnju ugljične kiseline hoće se da je tleh u konobi nešto nagnuto prama konalu, i da je konal tako pravljen da voda iz konobe bude mogla lako oticati. Voda koja se prolieva po konobi e da upija i odvadja ugljičnu kiselinu služi istodobno za čišćenje konobe, a čistoća u konobi glavni je uvjet, da u njoj vino i svaka druga tekućina dobro uspjeva.

*98. Imali koje jednostavno sredstvo za izbjelivanje trava ili slame?*

*A. B. u M. (Dubrovnik).*

Prije nego li će se trava i slama izbjelivati valja ju prirediti za izbjelivanje. Trave za izbjelivanje valja pobrati nešto malo pred cvatnjom, te ih raztrieti na polje ili privezati u snopiće i ovjesiti ih na suncu, i to najbolje na kakav zid vapnenim mliekom izbjeljen, a u poldnevnom položaju. Sunce ih na taj način bieli, ali se još bolje izbiele, ako se svako često poškrope čistom vodom, koja je stajala nekoliko satih u vidrici. Kad je trava ili slama postala na ovaj način biela, onda se izpere u sapunjači, pa se opet ovjesi na suncu, da se suši i da ju izbieli. Za podpuno izbieljenje trave i slame, koje je sunce izbielilo, rabi se sumporita kiselina t. j. dim od gorećeg sumpora; ali se vrlo dobrim uspjehom i su mnogo manje zanoveti rabi tekuća sumporita kiselina t. j. voda koja se je nasisala do sita dima od sumpora, te djeluje isto tako kako sumporita kiselina u obliku plina. Za izbjelivanje sumporitom kiselinom u obliku plina hoće se sanduk ili bačva. U gornjem djelu bačve priveže se na čavle u lake snopiće slama ili trava, koja se ima izbieliti, a prije nego li se ovjesi ismoči se u vodi. Mjesto da se slama ili trava priveže u snopiće, bolje ju je razastrjeti tako, da se na sve strane križa; ali da se to uzmogne izvesti valja prije u gornjem dielu bačve ili sanduka razastrieti mreže. Na dnu bačve ili sanduka metne se na dno limena ili zemljana posuda puna žerave, pa se pospe po istoj sumpora u prahu. Odmah se bačva ili sanduk sa svojim dnom zatvori, a da neizdušuje pokrije se jednom plahtom. Nakon 3 ili 4 sata vremena slama ili trava posve se je izbjelila. Bolje je po žeravi posuti sumpora u prahu, i to ne puno, nego li sumpora u komadu, jer kad ima puno sumpora, onda se razvije odveć gusti dim, koji pocrni slamu ili travu mjesto da ju izbieli.

### B. Nova pitanja.

*99. Opetovano sam puta gojila zlatne ribe, ali su mi svaki put nakon malo vremena poskapale. Molim kako mi je gojiti i njegovati zlatne ribe, da žive i napreduju?*

*L. S. u K. (Hrvatska).*

*100. Jeli taložina od kave dobar način za cvieće, a osobito za zloljesine (Oleander)?*

*L. S. u K. (Hrvatska).*

*101. Lanjske godine oko Božića bili su mi svi krumpiri postali slatkati. Molim vas s česa su lani krompiri bili slatki? Jeli ono kakova bolest bila, ili je nešto drugo na njih uplivalo? Ako je bila bolest, mogu li ju ljetos preprečiti i kako?*

*I. V. u S. (Krajina).*

*102. Molim vas, kad se ima prvi put otočiti crno vino?*

*A. Ž. u M. (Dubrovnik).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Krešić V. — Vrčić M. — Colnar M. — Svarić D.

— Č. g. Rajčić A. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca godine 1891.

— Č. g. Bujas K. — A vaša do prvog travnja 1891.

— Č. g. Gožinić P. — Ovo pada za podmiru I polugodišta t. g. 1890.

— Č. g. V. Frick. Nije kod nas.

— G. g. Tomić M. — Knjiga „O uzgoju i njegovanju cvieća posla li smo vam, ali smo morali platiti ovdje 32 novčića poštarine. Izvolite nam dakle rečena 32 novčića poslati naknadno.

— Č. g. Spalatin K. — Žao nam je, ali vas nemožemo poslužiti.

— Č. g. Colmar M. — Broj 17, 18 i 19 poslali smo vam na novo.

— Č. g. Dorbolo J. — Poručili smo na izvor, i u svoje vrieme kada nam stigne poslati ćemo vam odmah.

— Č. g. Ružić G. — Poslali smo vam broj, u kojem je tiskan željeni naputak.

— Č. g. Horl vy Dr. K. — Nemožemo više.

— Č. g. Pajanović S. — Broj 17 i knjižicu „Duhan“ poslali smo vam.

— Č. g. Vidaković A. — Prednja se kola grade nešto manja od zadnjih, e da je laglje okrećati kolim.

— Č. g. N. F. — U onu svrhu rabi se danas vrlo dobrim uspjehom naptalin. Kušajte.

— Č. g. Ljubičić M. — Što je uzrokom, da vam kunci s reda skapavaju, mi nemožemo znati. Kao prvi i glavni uvjet, da kunci dobro uspjevaju jeste dobra sočna hrana, te suha i topla štaja. Od vlage kunci lako nastradaju. — Kušajte im davati grančica od vriesine (Erica vulgaris), jer vriesina prija osobito kuncim, barem ju francuski gojitelji kunaca puno rabe i u velike preporučaju.

— Č. g. Milaković T. — U našem listu bilo je već govora o hranitbi krava muzara sa krompirim. Više od 10 do 15 $^{k}/_{g}$ krompira na dan nesmje se dati jednoj kravi, ali i to uvjek pomješano drugom suhom hranom.



U ZADRU 1890. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1. i 16 svakog mjeseca. Broj 22

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Studenoga 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Studenoga 1890.

## O podizanju uzgoja živadi

(peradi).

Statistički podatci raznih država, a osobito Ingleške, Francuske i Italije pokažuju nam svake godine sve većim brojkama sudjelovanje proizvoda uzgoja živadi, u svietskoj trgovini.

Statističke brojke, predočuju nam miljune vriednosti jaja, pilića, kokošiju, purana i pataka, koje dolaze u svietski promet, a ipak ono što dolazi u svjetski promet nije nego dio onoga što se proizvadja, jer se veći dio proizvoda od uzgoja živina troši u kućanstvu ili za domaći potrošak.

Čovjek, nebi skoro vjerovao, koliko su miljuna vriedni proizvodi od uzgoja peradi, a ipak se ovoj toli važnoj i koristonosnoj grani posvećuje posve malo pomnje i ne daje joj se one važnosti koja bi ju po pravu išla.

U drugim zemljama nije tako, tamo se posvećuje uzgoju peradi više pomnje, dapače imade cielih predjela i okolica, kako što je sjeverni dio Francuske i Pomerania, koji svoje dobrostanje imadu da zahvale uzgoju živadi.

U naprednim zemljam posvećuje se tim više pomnje uzgoju peradi, čim više rastu prometni i provozni odnošaji, jer je laglje razašiljati na daleko, sve one proizvode od uzgoja peradi, koje se u mjestu i okolici nemogu razprodati.

Da uzgoj peradi u mnogim državam i zemljam napreduje i nosi velike koristi ima se u prvom redu zahvaliti ljubiteljem živadi, koji nisu poštedili ni truda ni troška, da nabave liepših i koristnijih pasmina, te da ih prokušaju i razprostrane.

Neće se ovim reći, da se naše domaće stare pasmine imadu poubijati i izkorieniti, ali tko ima da goji živad, pa mu je da bira recimo izmedju pasmine kokoši, koja nese svakog drugog dana, i takove, koja nese svakog dana, ako ga zadnja pasmina i bude više stajala, svakako je bolje, da nju nabavi.

I izložbe i nagrade puno su dopriniele razvoju peradarstva, a doisto nije od male koristi, po onoga, koji će da goji perad, ako već unapred može da znade, koliko koja pasmina nese jaja, kakova je kvočka, koliko uzraste, kako deblja ili koliko hrane trebuje.

Nego ipak veći dio peradi, koja se danas goji na svietu, nije od biranih pasmina, jer se nastojanja družtava i ljubitelja ograničuju na imućnije i izobraženije gospodare, a mali gospodari i posjednici, izim male iznimke, goje naše stare domaće pasmine.

Za naše obstojnosti, barem dok se boljim pasminam, kod nas ne napravi više kušnja, ima se sva pomnja posvetiti domaćim pasminam, od kojih su neke, baš u svakom obziru izvrstne.

Iz Hrvatske i iz Slavonije izvadja se dosad mnogo proizvoda od uzgoja peradi, ali su sve to proizvodi domaćih pasmina. I Bosna se miče u zadnje doba, ali Dalmacija ni za vlas, izim što da se iz Zagorskih predjela dovažaju proizvodi peradi u primorske predjele na prodaju.

Napram površini, koju zauzimlje naša pokrajina, goji se u njoj razmjerno najmanje peradi, a ipak za zagorske predjele, gdje obiluje žitija i paše, mogla bi živad biti jedan od glavnih domaćih proizvoda. Ako će se, ali od uzgoja živadi imati najveću korist, valja uzgoju posvetiti više pomnje.

Razplodjivati je one, koje više nesu, koje se bolje kvoče i laglje tove, a pri tom ne biraju hranu; odstraniti je sve bolježljive pasmine i one koje su slabe nosilje; pobrinuti se je za bolju i redovitiju hranu i njegu, jer bez dobre njege i prikladne hrane perad ne uspjeva.

## Da prasica ne ždere odojaka.

„Bulletin agricole des Deux-Sèvres" ima ovaj člančić od poznatoga pisca i veterinara A. Mausioma:

Svi, koji goje svinje, znadu, da prasice običaju pojderati prasad, odmah čim je ugledala sviet, što je po svinjogojstvo velika neprilika.

Eto nam tri sredstva, što pomažu, da prasica ne dira svoje prasadi:

1. Izvaditi odojčadi čim ih je krmača oprasila, zubiće, što ih imaju na skrajnoj strani čeljusti. Odojci u istinu dolaze na sviet sa zubići. Čini se da su ti zubići pregusti te nema sisa prasice izmedju njih mjesta; onda odojčad natežuć sisu matere zadaju joj jaku bol. To ju razdraži, pak ona navali na odojčad i izjede ju.

2. Drugo je sredstvo laglje, al nije toliko uspješno, kako prvo, a jeste: da se odojčad čitava, a prasici samo gubica, natare stučenim zrnjem borovice. Ako prasica navali na koje odojče, čim bude osjetila vonj po borovici, okaniti će ga se s mjesta. Čim bude odojčad dva do tri puta posisala mater, ona će im se priviknuti i neće ih dirati.

3. Treće je sredstvo najsigurnije, da se prasici, kad se sprema na prasenje, ulije u uho ovaj liek:

## PODLISTAK.

### Rane životinje.

Sve životinje, ali osobito tovarne podvržene su ozliedam, usljed kojih se pak naprave rane.

Rane životinja prepuštaju se obično same sebi, da ih narav lieči, a lieče se samo onda, kad postanu velike ili ozbiljno priete pogibelju života.

Radi toga često se čovjek sgraža, kada vidi ranjave životinje, zanemarene, kako se vuku, i kako boli trpe, i ako bol ne znadu izraziti. I životinje su živuća bića, koja osjećaju, i za njih vriedi, kako i za čovjeka, da čim im prije lieka pruži, da tim manje trpe i prije ozdrave. A gospodar ima tim više dužnosti brinuti se za zdravlje životinje, što mu ona predstavlja jednu glavnicu, koja mu je tim koristnija i unosnija, čim je zdravija i sposobnija za radju.

Kad se jedna životinja ozledi ili inače dobije ranu, valja da je prva briga gospodareva izprati ranu temeljito čistom vodom. — Ako u rani ima što nečisti n. p. drača, drva, kamenčića, gvoždja ili što drugo, valja najprije rečene stvari odstraniti, a ako rana krvari, valja ustaviti krv.

Krv se ustavlja mokrim oblozim od čište, hladne vode, kojoj se može primješati malo vinske kvasine. Ako je krvarenje jače, onda se krv zaustavi vodom, u kojoj je na svakoj litri raztopljeno 70 grama kocelja (alaum).

Kad rana puno krvari i sva ova navedena sredstva ne pomažu, onda valja vezati ranu, i to što god se bolje može. Ali prije, nego li se rana veže, metne se na nju ruba ili konoplja i platna, koje se prije namoči u smjesi od $^1/_4$ litra vode, 70 grama salicilne kiseline i 50 grama vinovice.

Ako krvarenje potiče od toga što je presječena ili inače ozledjena kakova žilica, valja ju ogoliti, pa ju privezati.

Rane, kojima su rubovi razderani težko zarastu, bolje je s toga sve razderane djelove odstraniti da rubovi rane budu gladki i jednaki.

Rane na prsima i potrbušini pa i ako su razderanih rubova ne izjednačuju se nego se izperu, razkuže, pa se razderani rubovi sašiju iglom i svilom ili drugim koncem.

Rane, koje su se počele gnojiti valja pomnjivije njegovati, jer je glavna stvar da vrid ne ostaje u udubinam i zakutcim rane, nego da odmah dalje curi.

Kad rana na zlo udari, te je vrid smrdljiv, odveć tekuć i pomješan sa krvi, onda valja ranu još pomjivije njegovati. Takove rane preporuča se izpirati 3 do 4 puta na dan, smjesom od $^1/_2$ litre vode, 30 grama terpentinskoga ulja i 2 grama žutanca od jajeta.

Svježe rane, koje se još nisu počele gnojiti, dobro je za prva dva ili tri dana obvijati mokrim oblozim u čistoj vodi ili olovnoj vodi. U tu svrhu uzme se čistih krpa, pa se moče u hladnoj vodi, i svako $^1/_4$ ili pol sata izmjenjivaju se.

Da se u ljetno doba zareznici ne kupe na ranu, valja istu namazati theerom (katranom), koji drži zareznike daleko.

Za rane na papcim i kopitim preporuča se ulje od repice, kao izvrstno sredstvo.

Ako su ozledjene tetive i kožica od kostiju ili spojne kožice, onda najviše pomažu oblozi od mrzle vode, jer prieče zapalu.

Rane, koje gnoje, valja izpirati mlakom vodom, i to tim češće, čim se više gnoje. Jače i bolje se izpiraju ona mjesta, gdje imade više vrida, odnosno, koja se jače gnoje. Poslje nego li se izpere rana valja ju prosušiti, pa se onda obvije rubom, oli tankom platneninom ili lanenim vlakancim, koji se prije namoči u svinjsku mast.

U obće, čim se zaranije budu liečile rane, tim će prije zarasti, a zarašćenje će biti tim podpunije i urednije, čim se bude više držala čista rana.

tinktura opiuma: 1 do tri česti
kamforne žeste: 10 do 20 česti:

Prasicu će ovaj liek uspavati, neće osjećati boli za prasenja te će postati mirna; za toga će odojčad uzeti svako svoju sisu, a kasnije nema više za nju opasnosti. „G. L. Z.“

## Imali se dva ili tri puta na dan krmiti?

Na mnogim mjestim vlada običaj češće hraniti blago, i hranu razdieliti tako, da blago bude imalo preko cielog dana što jesti. Ovomu se načinu hranjenja s razlogom primjećuje, da se drži blago vas cio dan zaposleno jedjenjem, te da mu nepreostaje vremena, ni da preživače, ni da probavlja.

Gdje se hrani sočnom hranom običaj je davati blagu sve vrsti hrane opredieljene za jedan obrok, jednu nakon druge i to istim redom prije podne i poslje podne, tako da blago dobiva hranu u dva obroka; a za pojesti svu hranu uloži 2 do $2^1/_2$ sata vremena, te baš usred dana ostaje dosta satih vremena za mirovanje. Da ovakovo dvoobročno hranjenje prija u velike blagu, dokazom je to, što kroz sve ovo vrieme blago leži i probavlja, te prolazi vrieme u neku vrst polusna, iz kojeg se ne rado budi.

Red hranitbe može biti raznovrstno uredjen; glavna je stvar, da se svakog dana drži točno jednog te istog sata, da se hrani na jedan te isti način i od istih osoba. Blago se priuči takovom redu, pa ako se i malo zakasni, postane nemirno i urliče, dapače taj nemir od zakasnenja upliva i na dojnost krava, t. j. čim se više zakasni, tim one davaju manje mlieka.

U Danskoj, gdje je marvogojstvo napredno postupaju blagom kako sliedi: u 5 satih u jutro počmu muzti, al istodobno dadu blagu malo slame i siena, koje potroše za muzenja. Po muzenju doručkaju kravari, pa se na 6 satih povrate opet u štaju, i late se odmah priredjivanja hrane, jer na 7 satih točno počimlje hranjenje. Najprije daju blagu sočnu hranu, a onda izsječkanu slamu. Dok se zadnjim podade hrana, prve su već pojele.

Onim, kojim se daje dvostruka porcija hrane, podaje im se druga porcija, dok prvu pojedu, i to istim redom, kako prva porcija t. j. prije sočnu hranu, pa izsječkanu slamu. Po hranjenju late se pripravljanja repe (blitve), koju se obično dan prije priredjuje, pa se završi hranjenje jednim obrokom siena ili slame ili oboje jedno za drugim. — Ova radja svrši oko $10^1/_2$ satih; staja se zatvori, blago se legne, te preživa, probavlja i počiva.

Po poldnevno hranjenje počimlje u dva sata, i nastavlja se istim redom, kako jutarnje.

## Kokinkinka.

Kokinkinke su odavna kod nas poznate. One se odlikuju velikim krupnim tielom i stasitošću svojom. — Premda su velike, nisu mesnate; dapače na njih ima tako malo mesa, da ne stoji u razmjeru sa veličinom njihova tiela. — Ne nesu puno jaja, niti su im jaja velika, ali su zato dobre kvočke i još bolje rodilje.

Mlade kokinkinke, kao što ni one, kojima su noge odveć zarašćene perjem nevalja rabiti za kvočke, jer posve lako izgnječe ili zaduše svoje mlade.

Kokinkinka se odlikuje svojom živo crvenom, upravnom i slabo zubatom kapom, koja se ističe na razmjerno malenoj glavi, koja je kratka i zavinuta kljuna. Biele i žute vrsti kokinkinka imadu posve žuti kljun, a kokinkinke tamnijeg perja imadu i tamniji kljun.

Lice, uši i podvoljak su živo zelene boje, bez perja i bez biela. Vrat im je kratak i napred nagnut, tielo krupno a ledja široka, ali kratka i lome se naglo prama repu. Prsih je širokih, krila kratkih i liepo složenih, a repa takodjer kratkog, a drži ga vodoravno. Stegna su obrašćena tankim, sitnim perjem, a goljenice su žute.

Što se pasmine tiče, najbolje su kokinkinke žutoga perja, one bieloga, crnoga ili inoga perja, nisu stvarih vriedne.

Kako smo već vidjeli kokinkinke nisu dobre nosilje, niti se odlikuju tečnosću svojega mesa, ali su izvrstne kvočke i izvrstne rodilje, pa ih s toga valja gojiti i njegovati.

## Gnojivo za vinograde.

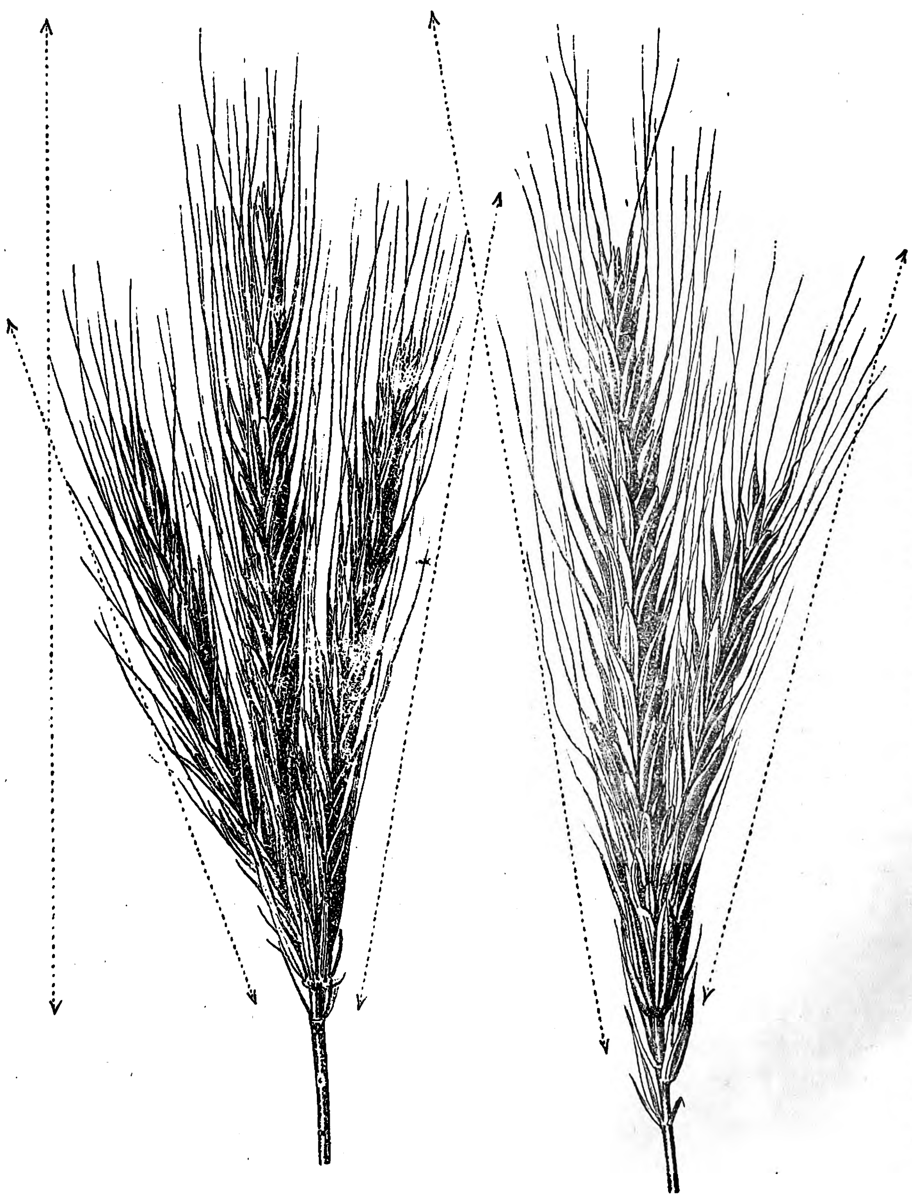
Prošle zime priobćio je g. de Villette profesor na zavodu za aklimatizaciju bilja u Parizu velikom francezkom listu „Figaro“ propis za universalno gnojivo vinograda, koje da je izkušano i utvrdjeno divnimi rezultati; jer je ovako pognojen vinograd urodio gotovo bajnim plodom.

U Francezkoj razvila se uslied priobćaja Figarova čitava literatura o gnojivu, naročito uzprotiviše se universalnomu propisu g. Villettea učenjaci: Tisserand i Vassillière učeć, da universalna gnojiva nije bilo niti će ga kada biti.

Medjutim upravo s ovoga povoda uzelo se o gnojivu puno razpravljati po stručnih listovih.

Vicondon-Dumoulin piše u „Bulletin agricole d' Isère“ ovo:

Da je gnojivo, što meni rabi, urodilo povoljnimi resultati, moći je zaključiti od tuda, što ovijuh zadnjih godina, dolaze k meni ljudi, koji su se do ne davna smijali mojim kušnjam,



Slika 39. *Klasovi dvojci* Slika 40. *Klasovi trojci.*

te me pitaju, kojega li sam biesa učinio, što li sam vrgao pod korien svojim trsovom, da tako ludo tjeraju i rode, premda iste vrsti loza i na jednakom tlu kod njih ništa ne vriedi.

Zašto da im ne pokrijem tajne, kad i onako nisam kanio uzeti na svoj izum bilo kakav patenat niti ga mislim staviti pod zaštitu bilo koje vlade? Nu kako će takovi upiti jamačno učestati pa bi ja morao, ako hoću da ostanem uljudan čovjek, veoma puno pisati, da svakomu odgovorim, volim dati svoj naputak štampati, pri čem ne želim ništa drugo, van da se što više vinogradara okoristi ovom mojom uputom pa da im izadje pokušaj za rukom, kako je moj meni izašao.

Za jedan hektar vinograda, računajuć 300 grama gnojiva na četvorni metar, ili jošte točnije, da se pognoji 10.000 trsova sriednje veličine, svaki sa 300 grama gnojiva, valja uzeti:

1. 2.000 $k/g$ sadre;
2. 6000 $k/g$ zelene galice smrvljene;
3. 800 $k/g$ superfosfata od 12 – 13%;
4. 200 $k/g$ potassiuma t. j. proste pepelike.

3.000 smjese, koja će stojati od prilike 70 fiorina.

Da se ugotovi ovo gnojivo tomu valja odabrati mjesto suho, pod krovom, te imati kod ruke sve ove propisane soli i sastavine.

Ja radim kao da pravim klačinu od vapna, pieska i šljunka, nasipavajuć sloj po sloj svake ove sastavine napose.

Da budem jošte jasniji, tumačim evo ovim primjerom. Da ugotovim smjesu od 2.000 kilog. u vreće za sadru ili gyps, od kojih u svaku ide po 50 kila, dočim redovito vreće za sadru sadrže 100 kilogr., metnuti ću:

1. 100 kila sadre u 4 vreće:
2. na to ću sasuti 60 kila zelene galice pa će biti svaka vreća nešto preko polovice puna;
3. sad ću usuti 20 kila superphosphata vapnena, što će opet izpuniti svaku vreću za $^1/_5$ više;
4. napokon usuti ću 20 kila pepelike, što će opet izpuniti oko $^1/_5$ prostora svake vrieće.

Ovako ću u sve četir vreće usuti: 200 kila sadre, 60 kila galice, 20 kila superphosphata i 20 kila pepelike, a u svakoj će vreći biti 25 kila sadre, 15 kila galice, 5 kila superphosphata i 5 kila pepelike, svega u svakoj vreći: 50 kila smjese.

Ovako se ugotovi takih 10 napuna, pak ćemo sastaviti 3.000 kila t. j. toliko, koliko treba za jedan hektar, što po jutru čini oko 1600 kila. — Sad valja na gumno ili na pod sasuti smjesu iz prve vreće te ju lopatom ili drugim orudjem savršeno izpremiešati, da bude sva smjesa jednako razdieljena i da ne bude nigdje ništa ugrudvano već da bude sve podpuno jednolika prašina.

Tad se istom uspe natrag u vreću, pak se na istom mjestu izmješa sadržina svih vreća redom. Ovo ne razlažem bez razloga tako potanko; jer je upravo neuklonivo nuždno, da bude sva smjesa jednako pomiešana i ujednoličena.

Ovako ugotovljeno gnojivo odnese se ili odveze u vinograd, kad se trsje okopava, bud prvi, bud drugi put. Budući da nam treba gnojiva za svaki trs 300 gram. valja tu smjesu vagnuti, da se znamo ravnati, koliki objem teži 300 grama. Mi smo se uvjerili da obična mužka pregršt ima 150 grama.

Kopati valja nešto pozornije nego li obično; jer valja da se odkrije deblo koriena. Smjesa, se razspe oko loze te se opet zagrne zemljom, što smo ju sa loze motikom bili odgrnuli.

Pri tom radu namjeravamo se na jednu od ove dvie prilike: ili je vinograd sadjen bez reda, ili je sadjen u redove, prostire se brdom, gdje se radi motikom; ili ravnicom, gdje plug obavlja okopavanje. U prvom se slučaju svaka ko gnojenje obavlja uzgredce sa okopavanjem. U drugom se slučaju razsiplje smjesa po jarku, što je izmedj brazda nastao.

Ovo posljednje za naše obstojnosti ne vriedi; nu ne škodi da se zna. I gnojenje uz okopavanje predpostavlja dobro umrvljeno i mekano tlo vinograda. „G. L. Z.“

## Spajanje rojeva.

Tko ima da spoji dva susjedna roja, valja da dvadesetičetri sata prije te radje stavi u svaku košnicu nešto kalopera, a da sve pčele poprime jednaki miris, te se nebudu grizle i tukle, kada se pomješaju.

Pred činom spojenja valja odstraniti sve suvišne matice do jedne, pa se izvadi jedan po jedan sve satove, i ovjesi se saće izmjenično od jednog i drugog roja u jedan sandučić, pa se poškrope osladjenom vodom. Mjesto kalopera može se rabiti metvica ili metvičina voda ili dušica.

Laglje je spojiti susjedne rojeve nego li nepoznate; ove valja omamiti, pa ih onda spojiti, inače bi se izmjenično izgrizli.

Najlaglje se spajaju rojevi, ako jedna od krošnica imade dno pomično, pa se ovo odstrani i metne košnica povrh druge kojoj je pokrivalo otvoreno.

Sve pčele jedna za drugom udju u gornju košnicu i pomješaju. Mogu se spajati rojevi, i tako, da se pčele od obiju rojeva utjeraju u jednu treću košnicu, u kojoj je već ovišeno saće,

Svi ovi načini spajanja rojeva zahtjevaju omamljivanje, a to je radnja, koju valja pomnjom i vješto izvesti, jer ako se i za malo prekorači mjera, može biti to ubitačno za pčele.

U novije doba preporučaju sliedeći način spajanja:

Od roja za kojeg se je odlučilo da ga nestane, izvade se malo po malo okvirići sa saćem u kojem je leglo i ovjese se u onu košnicu, gdje je roj, kojeg se hoće da pojača. Koncem kolovoza, kad su se ovi rojevi iz kojih je izvadjeno saće sa leglom sveli na mali broj pčela, izvade se njihove pčele i otresu se na jednu bielu krpu izpred ulišta; one se malo po malo same ušuljuju u bliža ulišta, i tu ostanu. Ako je u jednom jakom roju ušlo puno ovih pčela, onda mu se izvadi jedan okvirić saća sa leglom i ovjesi u onu košnicu, u kojoj je slabji roj.

## SVAŠTICE.

**Proti prolievu teladi i ždriebadi.** Poznato je da telad i ždriebad posve lako obole od prolieva, i da mnogi usljed toga zaglave. Filliatre, jedan od prvih i najizkusnijih francuskih marvogojitelja preporuča proti prolievu sliedeći jednostavni liek. Ako se u šest litara vrele vode pomješa 150 grama theera (katrana) od drva, pa ako se od ove smjese dotičnom bolestnom teletu ili ždriebetu, svako pol sata uštrca $^1/_3$ litre u guzno crievo prestat će proliev. Ustrcava se svako $^1/_2$ sata, ova tekućina tako dugo dok proliev prestane. Sljedećeg dana daje se dotičnom bolestnom teletu ili ždriebetu piti mlieka, u kojem je pomješano četvrti dio ove vode od katrana. Filliatre tvrdi da od 10 novorodjenih telića ili ždriebića, koji su oboljeli od prolieva, ovakovim jednostavnim liečenjem ozdravilo ih je devet.

**Kašalj odojčadi.** Kad se odojci nahlade dobiju kašalj, koji ih vrlo često izmori. -- Dok odojci obole od kašlja, valja najprije ostraniti uzroke, s kojih je postala nahlada t. j. valja se pobrinuti za topliji kotac. a onda davati im dvaputa na dan sliedećeg melema, u veličini jednog oraha. — Melem proti kašlju prirediuje se od 50 grama sladke korice (canella) i 50 sjemena od koromača, sve u prah stučeno, pa umjeseno su 150 grama meda. Od ovog melema daje se bolestnoj odojčadi svakog dana dva komada, velika koliko orah; a natare im se melem po jeziku.

**Da se mlieko ne izljuti.** Jedno od najboljih sredstava, da se mlieko ne uzljuti, jeste boraksova kiselina. Na 2 k/g friškog mlieka, dosti je jedan gram boraksove kiseline. Ona ne samo da čuva mlieko da se ne uzljuti, a podpomaže ugrudvovanje maslaca. I dvouglično kiseli katron rabi se vrlo dobrim uspjehom za uzdržavanje mlieka, ali je boraksova kiselina mnogo bolja. Neki rabe u istu svrhu boraks, jer je jeftiniji, ali se to nemože preporučiti, jer od boraksa nakon malo požuti mlieko.

**Gnoj za voćna stabla.** — Izvrstan gnoj za voćna stabla priređjiva se, ako se pomješa: 20 djelova brašna od kostiju, 10 djelova superfosfata od kostiju. 20 djelova kalija (pepelike), 10 djelova sumporne kisele pepelike, 25 djelova kilske salitrovine i 25 djelova čipavnog superfosfata. Jeftinije od ovoga jeste gnoj, koji se napravi od 10 zalivača vode, 5 zalivača vode iz zahoda, 5 k/g drvenog luga i $2^1/_2$ k/g brašna od kostiju. Guano i izmetine živadi valja raztopiti u trideset put toliko vode, koliko ima guana ili izmetine živadi. Ljudske izmetine vodne se za 40 put onoliko vode, koliko njih ima, osoku i mokraću su pet put toliko vode; krv su šest put

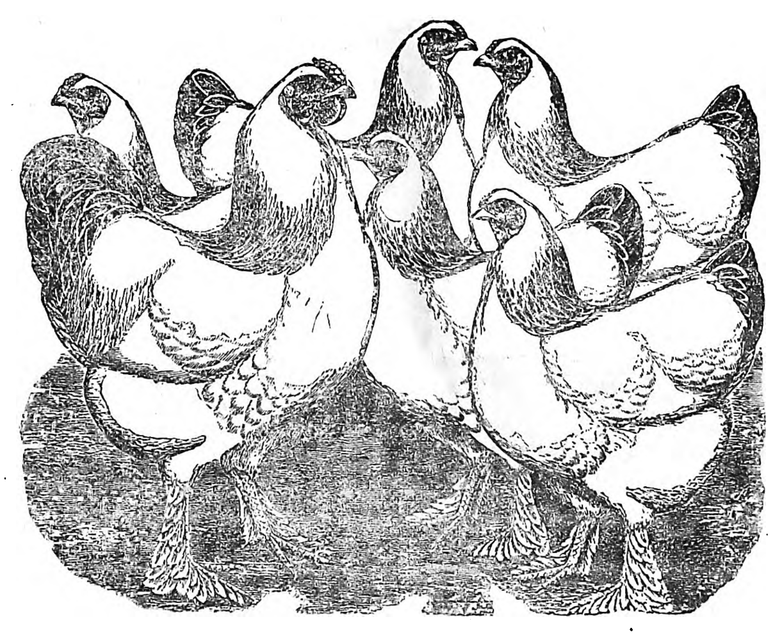
**Proti mrljam** Mrlje od rubenine i odječe mogu se odstraniti, ako se izperu smjesom od 25 grama čistog terpentinskog ulja, 150 grama čiste vinovice, isto toliko sumpornog etera i 15 kapljica citronova ulja. U staklenici u kojoj se ovo pomješa izmućka se dobro, pa dobro začepi i rabi kad je potreba.

**Proti štucavici pomaže.** ako se srkne 10 do 15 puta vode, a pri tom, ako se drže dobro začepljene uši ili ako se metne na sred jezika, nekoliko zrna soli, pa pričeka da se raztopi.

## Tumačenje slikâ.

**Razgranjeno klasje od raži,** slika 39 i 40. Nije stvar obična razgranjeno klasje, posve su riedki klasovi dvojci, a još redji trojci. Razgranjeno klasje se najčešće nalazi kod raži, i to baš kod raži: *Secale cereale var. compositum.* — Klasje, koje naše slike predočuju našasto je u okolici Segedina, a odlikuje se time, što su klasovi osobito dugi. Kod dvojca jedan je klas dug 132 m/m, a drugi 100 m/m. Trojci su nešto manji. Srednji klas dug je 130 m/m, lievo stojeći dug je 95 m/m, a desno stojeći 104 m/m. Važno je znati, kako dolazi do toga, da se klas razgrani. Stapka od klasića produlji se, pa mjesto cvieća nosi klasića. Ovaj čin ne nastaje redovito, nego iznimno. — Ako se zasije sjeme od svakog dvojakog i trojakog klasja, dobije se kadšto po koji razgranjeni klas, ali veoma riedko, i to jedino i samo u prvom pokolienju, dočim u svim sliedećim pokolenjim radja samo jednim klasom. Dapače se ovo razgranjivanje klasja neda nasliediti u potomstvu ni u onom slučaju, kada se cvieće razgranjenog klasja oplodi cviećem razgranjenog klasja.

**Kuenneove jasne Brahmas kokoši,** slika 41. U Aziji su najviše obljubljene Brahmas kokoši, jasnoga perja. Da ih azijatci ljube, opravdano je, jer su one posve zahvalne. — Po tielu, na prsima i na nogama bieloga su perja. Perje



**Slika 41.** *Kuennenove jasne Brahmas kokoši.*

na vratu imade po jednu crnu pjegu, koja ide po sredini, a preko sve dužine perja. Kokoš ima na ledja posve bielo perje, dočim je kod kokota takodjer bielo ali ima pjegava. Veliko perje od krila jeste crno, ali to se ne opažava kad su krila zaklopljena. Repno perje jeste takodjer crno, a kokot može isto perje lepezasto razširiti. Kupa (kresta) im je malešna, a crljena, a i ušeša su malesna i crljena. Noge su im žute, a zarašćene perjem. Jasne Brahmas kokoši jesu velike, a nuzto tako dobre, da ih netreba napose hvaliti. Kokoti teže do 6 k/g, a kokoši 5 k/g. U dobi od šest mjesecih, ako se ubiju teže $2^1/_2$ do 3 k/g, a izvrstna su mesa — Nesu velika jaja, smedje boje i u zimsko doba. Mlade kokoši počmu nesti jeseni, pa ako se dobro hrane i ako se pobrine za topao kokošinjak nastave nesenje preko sve zime. — Jedna dobra kokoš snese u godini dana do 150 jaja. Više od 100 jaja s nesu izmedju 1 prosinca i prvog lipnja. Brahmas kokoši, koje naša slika 42 predočuje jesu jasne pasmine, koja goji H. A. Kuenne u Sheboygan (Wis).

## Gospodarske Viesti.

Od nekoliko dana traju liepa vremena, te u prilog težacim za obavljanje poljskih radnja. Zimski su usjevi već uredjeni, barem u svim onim mjestim, gdje se zemlja nije stisla uslied zadnje bure.

* *
*

Zadnjih se je desetak dana posve malo vina prodalo Posjednici uzdrže ciene od zadnjih prodaja, a trgovcim se tražene ciene pričinjaju visoke, te neće da kupuju. Sad se s reda izvaža vino, koje je kupljeno pred 20 dana i pred mjesec dana.

*
* *

U Hrvatskoj sve obćine opredjeljuju prinosa za jubilarnu izložbu.

*
* *

Uz sve reklame, koje se je pravilo, gospodarsko-šumarska izložba u Beču bila je pasivna za više 100,000 forintih.

*
* *

Po službenim podatcim imade ljetos u Hrvatskoj 44 tvornice, u kojima radi oko 2633 radnika. Od toga odpadaju na kožarski obrt 2 tvornice sa 620 radnika, na izradju duhana 1 tvornica sa 414 radnika, na tekstilni obrt 2 tvornice sa 281 radnikom, na gradjevni obrt 8 tvornica sa 346 radnika, na obrt za umnažanje 7 tvornica sa 212 radnih sila, na keramični i kameni obrt 3 sa 180 radnika, na mlinarski obrt 6 sa 26 radnika, na produkcije žeste 4 tvornice sa 84 radnika, na domaći obrt 2 sa 44 radne sile, na produkciju prevoznih sredstava 7 tvornica sa 30 radnika, na mješovit obrt 1 tvornica sa 25 radnika i napokon na drveni obrt 7 tvornica sa 407 radnih sila.

*
* *

Na 15 t. m. Austro-ugarska tarifalna skupština počela je pripravljati naputke za trgovački ugovor sa Njemačkom i Švajcarskom.

*
* *

Kod Namjestništva u Zadru ima na razpoloženje 16,700 borića primorskih, 4000 stablića crnoga bora i 700 čempresa, te 11,845 višegodišnjih oplemenjenih voćaka, i to jabuke, kruške i bajame po 10 novč. komad; trešnje, višnje, šljive i orahe po 15 novč. komad; a kestene kajsije i murve po 20 novč komad.

*
* *

U Sjedinjenim državam Sjeverne Amerike nastao je silni pokret proti Mec-Kinley-Billu.

*
* *

Godine 1889 izvedeno je iz Srbije raznih proizvoda u vriednosti od 39,065,883 dinara.

*
* *

Dosad su u Slavoniji zasnovane sljedeće tvornice tanina: u Županiji, u Mitrovici, u Belišću, u Gjurjevcu i u Gonji, a osnivaju se u Slatini iPleternici.

*
* *

Tko želi nabaviti dobre i prave rakije dropulje (komovice) od 20 stupnjeva na staru (Cartier) ili 53 stupnja po novu (centigrad); te od 18 stupnja na staru ili 46 po novu, i od 16 stupnja na staru ili 37 po novu, neka se obrati za potanje obavjesti Upravi „Gospodarskoga Poučnika“ u Šibeniku.

*
* *

Pokrajinsko poljodjelstvo družtvo za Kranjsku imalo je 1889 godine 31 podružnicu sa 1205 članova prvoga reda i 1185 članova drugoga reda. Iste godine potrošilo je 19,916 forinta, od kojih fior. 3845:68 za promicanje gospodarstva; 3401:61 za nabavu sjemenja; a 2049:22 fior. za podporu gospodarskih novina, i to ponajviše za podporu lista *Kmetovalac* i lista *Oeconom.*

*
* *

Vinogradarstvo napreduje i u Turskoj, osobito oko Carigrada i u bližijih sanždacih. — Godine 1889 izvedeno je vina u vriednosti od $7^1/_2$ miljuna franaka,

*
* *

Ljetos t. j. za radje 1890-91 rečbi da će se u Austro-ugarskoj izraditi 65 miljuna kvintala blitve (buraka) iz koje će se izvaditi 7,200,000 kvintala prostog sladora.

*
* *

Iz svega se razabire, da Niemci neće u velikom broju sudjelovati gospodarskoj izložbi u Pragu. S druge se strane Česi napinju, i njih se je baš veliki broj prijavio. Pošto je vas bo-

lji obrt i tvorničarstvo u rukuh Čeha, neće izložba trpiti ako Niemci nebudu sudjelovati.

* * *

Koncem godine 1889 gojilo se je uzduž željezničkih kruga 11,058,086 komada vrbâ za pruće.

* * *

Izvoz dužicâ iz južne Srbije raste od dana na dan. Tako se je lanjske godine izvelo dužica u težini od 1,869'500 *kg*.

* * *

U Francuskoj je dozvoljena prodaja sadrenih vina, koji nesadrže više od 2 po sto sumporno kisela kalija, sve do 1 travnja godine 1891. Ovim načinom je do 1 travnja 1891 olakoćen uvoz taljanskih vina u Francusku.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

### A. Odgovori.

*99. Opetovano sam puta gojila zlatne ribe, ali su mi svaki put nakon malo vremena poskapale. Molim kako mi je gojiti i njegovati zlatne ribe, da žive i napreduju?*

*L. S. u K. (Hrvatska).*

Zlatne ribe u naravi živu po jezerim one s toga i po stanovim ljube staru vodu, prorašćenu vodenim biljem, te razsvjetljenu i grijanu sunčanim svietlom. Vodu im valja svakog drugog dana mienjati, jer se inače iztroši kisik, pa poskapaju. Ne valja ih držati na hladnome mjestu, ni na suncu, jer na hladnu mjestu trpe od studeni, pa mogu da prozebu, a žarko sunce može da ih omanta. I odveć veliko svietlo udi im. Kad se mienja voda, valja nastojati, da voda koja dotiče bude jednako topla, kako voda, koju se je odlilo. Kad ribice skaču iz vode, ili kljuju rilcem nad vodom, to je znak, da im u vodi fali zraka za disanje, pa valja vodu odmah promieniti. U jednoj posudi su tri litre vode, nemogu da žive više, nego samo dvi zlatne ribice osrednje veličine. U staklenicam u obliku kaleža i uz najveću pomnju žive zlatne ribice malo vremena, dočim u staklenom aquariumu poput sandučića ili skrinjice žive više godina. Ljeti jedu zlatne ribice puno više nego li zimi, valja ih s toga ljeti obilnije hraniti, dočim zimi jedva da potroše običnu dnevnu hranu. Nevalja im nikada davati više hrane, nego li je one odmah potroše. Najbolja hrana za zlatne ribice jesu ličinke od mravih, bieli crvi, meso u prahu, na sitno izsječkano friško meso, mlinci (oblaten, ostije); ali ljeti najvole crve i ličinke. Čim je manja posuda u kojoj se drže zlatne ribice, tim se one manje kretaju, a čim se manje kretaju, tim trebaju manje hrane.

*100. Jeli taložina od kave dobar začin za cvieće, a osobito za zloljesine (Oleander)?*

*L. S. u K. (Hrvatska).*

Taložina od kave jeste dobar začin za cvieće, ali se nesmje sama rabiti, kako što je običaj. Ako se taložina od kave sama rabi t. j. postavlja nad zemljom u loncima, on s početka rečbi da prija bilju, jer ono bujnije raste, ali nakon malo okržljavi i propadne. Sama se taložina od kave posve lako uzljuti i postaje gnjezdo svakovrstnih zareznika. Kiselina, koju dobije zemlja od taložine od kave, djeluje štetno na razvoj bilja, a zareznici, koji se u njoj razkote razjedavaju žile, i uzrokom su, da bilina pogine. Od zloljesina kojim se stavlja u lonac taložine od kave dogadja se ista stvar. Rekli smo, da je taložina od kave izvrstan gnoj, ali da takav doisto bude, valja ju pomješati lišćem, pepelom, zemljanom pržinom i prahom od drvenog ugljevlja, pa ju mješati doklen pregnjije.

*101. Lanjske godine oko Božića bili su mi svi krumpiri postali slatkati. Molim vas s česa su lani krompiri bili slatki? Jeli ono kakova bolest bila, ili je nešto drugo na njih uplivalo? Ako je bila bolest, mogu li ju ljetos prepriečiti i kako?*

*I. V. u S. (Krajina).*

Krumpiri mogu doisto postati slatkasti, a to za hladna, odnosno studena vremena. — Da krompiri postanu slatkasti nije potreba, da se smrzne, nego usljed nizke topline nastane u njima neka promjena sokova. Čim se polaganije i postepenije smrzava, tim postaju krompiri sladji, dočim ako se naglo smrzne, onda nepostaju slatki. Kako vidite, tu slatkoću krompira ne prouzrokuje nikakova bolest, nego postepeno i polako smrzavanje istih, odnosno postepeno ohladjivanje zraka u prostoru u kojem se krompiri nalaze. Ako se slatki krumpiri drže nekoliko vremena na toplu mjestu n. p. u toploj sobi izgube svu svoju slatkost. S toga gospodarice drže slatkaste krumpire par dana u kuhinji, da izgube slatkosti. Sve vrsti krumpira nisu jednako ovome podvržene, neke su više podvržene, a neke manje. Krumpiri, koje za mokra vremena kopaju iz zemlje, te obće svi oni, koji su manje prosušeni, postaju laglje slatkasti od onih, koji se izkopaju za suha vremena, i dobro provjetre prije nego se posprem. Držite vaše krumpire zimi na takovu mjestu, gdje se toplina zraka znatno ne mienja, pa vam neće postati slatkasti.

*102. Molim vas, kad se ima prvi put otočiti crno vino?*

*A. Ž. u M. (Dubrovnik).*

Nemože se točno opredieliti, kad se ima prvi put otočiti crno vino, to zavisi od dobe, kad je potrgano, kad je izmašćeno, kad je prevrilo i kad je saliveno u bačvu, te od toga ako je saliveno u bačvu od tvrdoga ili mekoga drva, te ako je topla konoba ili hladna. Uz obične odnošaje prvi put pretače se u drugoj polovici studenoga ili prvih dana prosinca. Crno vino valja pretočiti, dok se izbistri, jer nije dobro i savjetno držati vino na taložini, pošto u taložini mogu da nastanu drugotna vrienja, koja ne samo da pomute vino, ali ga mogu da izkvare, a uzrokom su uvjek da gubi boje. — Pretakanje valja obaviti za liepa, vedra dana; radje kad je hladno, nego kad je toplo, a vavjek u čiste i dobro sumporene bačve.

### B. Nova pitanja.

*103. Koja su gojilišta amerikanskih loza u Cislajtaniji pripravna prodavati amerikanske korenjake i ključice?*

*S M. u J. (Hrvatska).*

*104. Imam suncokreta (Helianthus annuns), molim vas. kako se iz njega vadi ulje, koje bi hotio rabiti za gorivo?*

*M. u J. (Hrvatska).*

*105. Kako se pravi ulje od ružmarina?*

*S. Ž. u G. (Hrcegovina).*

*106. Na koji bi način mogli podići ovdje gogitbu raka?*

*I. K. u S. (Cetina).*

*107. Molim vas, kako da se oslobodim snieti, koja svake godine više okužuje i gubavi moje njive?*

*A. R. u P. (Istra).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika,,

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Gjurjević M. J. — Viški skup — Siminiati B. P. — Kaštelansko Poljodjelsko družtvo — Ivković S. — Radman F. A. — Tvrdeić G. — Mlaker V. — Kraljević S. V. — Valetić I. — Knezević P.

*Podmirili su predbrojbu do konca godine 1891.*

P. n. čč. gg. Tommaseo D.r L. — Žuvela Šabo F. — Šćerbak J. N. — Žanko S.

— Č. g. I. C. — U budućem broju.
— Č. g. Kunović D — Mirno je do konca lipnja t. g.
— Č. g. Dragišić S. — Zašto nam posla-ste ovaj jedan fiorin?
— Č. g. Gojsalić M. — Ispunjena je vaša želja, a za ostalo pisali smo vam.
— Č g. Valetić I. ž — Baš je živa istina što nam pišete. Da ste zdravo!

— Č. g. Beović V. — Ako knjižar Neuberg nema na prodaju Geodesija, obratite se na spisatelja D.r Vjekoslava Köröškenjia, koji stanuje u Zagrebu; on će vas najbolje naputiti odklen da knjigu nabavite.
— Č, g. Topalović G. — Broj 19 i 20 poslali smo vam na novo. Za ljetos nije moguća ona promjena, ali ćemo do godine nastojati, da izpunimo i vašu želju, koja je i mnogih drugih naših predbrojnika.
— Č. g. Jerinić M. — Knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća“ poslali smo vam.
— Č. g. Žanko S. — Hvala! Srčano odpozdravljamo.
— Č. G. Lukinić J. — Ako se potvrdi Kochovo izumiće, biti će bez dvojbe uporabivo i proti tuberkulozi goveda i drugih domaćih životinja.
— C. g. Šćerbak J. N. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca buduće gogine 1891.
— Č. g. Luetić M. p. — Izpravili smo po naputku. Priporučamo se i odpozdravljamo.
— Č. g. Bilić A. — Broj 9 i 17 poslalismo vam na novo. Vino koje je ciklo t. j. koje se je već dobrano izljutilo nemože se ozdraviti, jer proti ljutini vina nema lieka. Najbolje je vino što brže potrošiti ili pak, podmoći da se brža i bolje pretvori u ljutu kvasinu.
— Č. g. Majhofer S. — U rečenom pitanju ni viesti, koje stižu iz Francuske nisu najbolje. Rečbi da se još ne pozna amerikanska loze, koja bi podnašala navrtak.

☛ Svu onu gospodu, koja još nisu podmirila predbrojbu tekuće godine, kao što i one, koji nam duguju za jednu stvar ili za drugu, molimo da račun odmah podmire, jer nam je velika potreba novaca. — Tko ne plati do konca tekućeg mjeseca dignuti ćemo novac poštarskim nalogom, jer smo baš u neprilici.

**Uprava.**

## Kod Uprave „Gospodarskoga Poučnika“ U ŠIBENIKU

na prodaji su sliedeće knjige:

**Buhač** (**Pyrethrum cinerariaefolium**), II. izdanje 1889, ciena novč. 40.

**Predivno bilje**. — Ciena novč. 10.

**O uporabi dropa** i drugih vinskih zaostataka, sa 21 slikom. — Ciena novč. 40.

**Duhan** (**Nicotiana**) ili naputak kako se goji i priredjuje, sa 32 slike. — Ciena novč. 30.

**Mane i bolesti vina** i kako se lieče. — Ciena novč. 20.

**O uzgoju i njegovanju cvieća**, uresnog grmlja i drveća, sa 952 slike i jednom koloriranom tablom. — Ciena fiorina 3.

**P.D.** Ciena raznmje se franko od poštarine. Tko dakle naruči, valja da pošalje za poštarinu.

Tko naruči deset iztisaka jedne knjige knjige dobiva jedanaestu na dar.

*Ove knjige, kojim je usljed zaključka zadnje sjednice Upravljajućeg Odbora, znatno obaljena ciena, prodavaju se samo za gotov novac, tko daklen naruči, valja da pošalje novac unapred.*

U ZADRU 1890. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 23

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz viještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu.
*Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Prosinca 1890. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu. — ŠIBENIK, 1 Prosinca 1890.

## Naše Obćine i naši šumari.

Otrag nekoliko godina naše obćine bijahu se svojski zauzele, da urede i zaštite svoj šumski posjed i pošume krš i golet. U tu svrhu pomoću Zemaljskog Odbora i Vlade imenovaše i privremene obćinske šumare, koji većim dielom bili absolvirani slušatelji gospodarsko-šumarskog učilišta u Križevcih, učilišta, koje je na daleko poznato i radi svoga dobro uredjenog posjeda i radi svojih vrstnih učiteljskih sila. To bijaše otrag nekoliko godina, nu sada, ko da nije tako. Ima obćinâ, koje su prije imale obćinskog šumara, a sada ga neimaju, a i nevidi se da su te obćine otvorile natječaj na ta izpražnjena mjesta, a da ih novim silama popune.

Šta je tomu nemaru uzrok?

Odgovor je zaista težak!

Valjda su tomu uzrok slabe financije naših obćina. Ali to nemože da bude, jer obćinske šumare novčano podpomaže Zemaljski Odbor i Vlada. Obćine najviše ako doprinašaju svotu od 300 do 400 fiorina na godinu. Svak će priznati, da to nije velika svota niti da je ta svota kadra preobteretiti ili ćak upropastiti neke naše obćine. Ako se pomisli na koristi od šuma i važnost istih, te na njihov upliv za podignuće obćeg blagostanja; mora se priznati, da žrtve obćina nisu velike. Izim toga na obćinam, koje imaju svog šumara, olakoćen je rad obćinskim tajnicima, koji su i onako preobterećeni poslom. Obćinske šumare nesmije se doduše obteretiti pisarničkim poslovima, ali ipak vršenjem svojih šumskih pisarničkih poslova dosta oblakšava tajničke poslove.

Ima dosta predjela u našoj domovini, gdje bi udružno dvije obćine mogle imati svog šumara. Tako se radi i u Hrvatskoj, gdje su daleko u šumarstvu naprednji od nas.

Možda da su neuzpjesi kod onih obćina krivi, da obćine nisu obćinske šumare na novo imenovale.

U nekim se je obćinam, kao n. p. u Sinju liepo napredovalo, te su tamo mnoge goleti pošumljene i sada se zelene, da ih je milota gledati. Nego nevalja zaboraviti, da se u šumarstvu ide postepeno i polako te da se radja i uspjesi vide stopro nakon 10 i nakon 20 godina. Obćine se nemogu izpričavati, da nema strukovnog osoblja, jer svake godine na gori spomenutom učilištu absolvira šumarsku struku nekoliko dalmatinaca, a poznata je stvar da abiturijenti istog zavoda pokrivaju sva mjesta šumarskih činovnika u Hrvatskoj, gdje su, kako je već rečeno mnogo naprednji od nas, pa ako tamo pohvalno vrše svoje dužnosti, onda sjegurno nebi bili, ni amo suvišni. Kad sve ovo čovjek promozga, mora da zaključi, da se kod nekih naših obćina još dobro ne shvaća važnost šuma, ni sa obćeg gledišta, ni radi njihove koristi za budući naraštaj, pa se rad časovite koristi i žrtvuju obće velike koristi.

Moguće je da i s druge strane ima krivnje, ali svakako obćine bi se imale svojski zauzeti e da se i u ovom poslu idje nešto napred, jer se napokon tiče njihovog vlastitog posjeda, na koje vlada nema drugo nego samo nadzorno-redarstveno pravo.

Bilo bi dobro, da Zemaljski Odbor potakne obćine, jer čemu onda svake godine odgajati na vlastiti trošak jednog pitomca na Križevačkom učilištu, kad taj posle dovršenih nauka nemože da dobije mjesto, nego mora drugamo službu tražiti, i tako svoj rad mjesto na korist otačbine, na tudju korist ulagati.

Neki kažu: da abiturienti šumarskog učilišta u Križevcih neimaju nikakove prakse, pa da nemogu uzpješno gospodariti sa obćinskim šumama.

Ova tvrdnja nema temelja, u Križevcih se uz teoriju izvadjaju vježbe, a poznajemo obćinskih šumara, koji su odmah nakon dovršenih nauka amo došli, pa su iza dvogodišnjeg službovanja položili dobrim uspjehom više državne izpite za samostalno šumsko uredovanje.

U Dalmaciji se za pošumljivanje pružaju osobite potežkoće, i to radi oblika i vrsti šumskog tla. Mora s toga sam šumar kad je već izučio teoriju, da steče mjestna izkustva, inače nebi uspjeo, pošto se nedade sve svudi uporabiti.

Mi se nadamo da će naše obćine uvažiti ove naše primjetbe, i da će stvar bolje proučiti, pa će i same uviditi, da im je šumarsko osoblje od nužde. Bio bi veliki grijeh, da se zanemari i zapusti šumski posjed naših obćina.

C.

## Čepovi od pluta.

Čepovi od pluta, koji dolaze u trgovini, obično su odveć tvrdi, te se često ni najboljim strojem ili čepilom nedadu utjerati u grlo staklenice, koju imamo začepiti. — Ova se mana čepova od pluta vadi kuhanjem u vodi. Ako se čepovi od pluta izkuhaju u vodi, oni posta-

## PODLISTAK.

### Smrljivanje kosti za gnoj.

Svi gospodari znadu da su kosti izvrstan gnoj, ali ih neznadu priredjivati. Kosti pomješane običnim gnojem na djubrištu, ostaju ne promjenjene, pa da se stotinu puta gnoj prekopao. A opet znamo, da ako kosti nisu smrvljene i raztvorene, da za gnoj ne pomažu nit najmanje.

Mnoga se sredstva i na mnogo se načina smrvljivaju kosti; mi ćemo navesti jedan jednostavni i od svakoga lako uporabivi način, po kojem se kosti mogu podpuno smrviti.

Sredstvo o kojem ćemo govoriti jeste lug od drva (pepeo). Lug od drva pomješan sa kostima izmrvi ih; ne samo, ali cio proces raztrošbe uzsliedi brzo podpuno i bez ikakovog vonja i gubitka.

Kad se kosti usljed djelovanja luga raztroše pomješaju se lugom, i sve skupa jeste prilično sitno brašno, koje je izvrstan gnoj jer obiluje fosfornom kiselinom i pepelikom.

Smrvljivanje kostiju pomoću luga obavlja se, kako sliedi:

Izkopa se jama prilično duboka i široka, napram tomu, koliko se kostiju imade razpoloživih. Obično se izkopa se jama 1 metar široka, $1^1/_2$ duboka, a duga, koliko trebuje U jamu naslažu se kosti i pepeo izmjenično, i to prije red pepela, pa red kostiju, a najzadnji red (sloj) jeste takodjer pepeo.

Svaki sloj kostiju debeo je 16 $^c/_m$, a sloj pepela jeste mnogo tanji. Svaki sloj ili red luga, dok ga se pospe po kostima valja politi vodom, jer samo mokar pepeo upliva na raztvorbu kostiju.

Svako 70 do 90 $^c/_m$ dalečine zasadi se kroz slojeve okomito jedan kolac ili jedna ljetva. — Ove ljetve ili ovi kolci služe za nalievanje vode, kojom je potreba, da se svako osam dana namoči lug, ako će blagotvorno djelovati na raztvorbu kostiju. Svako osam ili deset dana izvade se svi okomito stojeći kolci ili ljetve, a u luknje, koje su za njima ostale ulije se toliko vode, kolikogod je pepeo (lug) upije.

Nakon osam nedjelja prikopa se sve, opet se polije vodom i pripusti samom sebi da dalje gnjije. Na stogu prekopane ostanu kosti još puna tri mjeseca dana. Kroz to vrieme se barem tri puta prekopaju, i svaki se put poliju vodom, da se razmoči lug i da blagotvorno djeluje na raztrošbu kostiju.

Kad se nakon tri mjeseca smjesa razgrne, nema više jedne kosti, dapače su se i one butine i brašna, koje su najdeblje kosti posve izmrvile. Ciela smjesa prikazuje se poput brašna. Ovaj način priredjivanja kostiju za gnoj imamo zahvaliti Rusima; do danas ovaj način priznaje se kao bolji od svih drugih načina. Izim što se kosti podpunoma izmrve u sitno brašno, to brašno sadrži u sebi soli kostiju i luga u takovom stanju, da ako se ovim brašnom pognoji, on prija svakoj poljskoj rastlini. Rećbi da se soli kostiju i pepela na osobiti način spoje, da su radi toga posve lako topive, te ih svako bilje može lako usisati svojim žilam.

Tko nema razpoloživa dosti drvenog luga, može da se služi konjskom balegom, te u obće konjskim izmetinam.

I kad se uporablja konjska balega valja prije prirediti jamu.

Kosti se nekoliko dana prije moče u vodi, onda se naslagaju u jamu na slojeve (redove), i to red konjske balege, a red kostiju. Svaki se sloj dobro polije onom vodom u kojoj su se močile kosti, ili u nedostatku rečene vode, onda običnom vodom.

Kosti se naslagaju u redove od 8 $^c/_m$ debljine, a konjski djubar u redove od 32 $^c/_m$. — I prvi i zadnji red jeste od konjskog gnoja.

Kad su se sve kosti izmjenično u redove naslagale sa konjskim gnojem, onda se sve dobro pritisne, pa pokrije debelom naslagom zemlje i prepusti samo sebi punih deset mjeseca vremena.

Nakon deset mjesecih razkopa se i razgrne sve, jer su se kosti u brašno smrvile.

nu većeg objema, ali zato omekšaju tako, da je posve lako turiti i veći čep u tjesnije grlo od staklenice.

Kuhanjem, čiste se čepovi, ali ako se izkuhani bezobzirno rabe, onda se vinu, koje je u staklenici, primješa po koja kapljica crne i brljave vode od čepova. Da se ovo dogadja, mogao je opaziti svaki, koji je začepljivao staklenice prokuhanim čepovim od pluta.

Da se ova nepogoda preprieči va lja čepove pred porabom otrti i sgnječiti izmedju prstih, da se suvišna voda iziedi. Tko rabi čepilo, taj može prije čep stisnuti u čepilu, pa kad se je voda iziedila, onda podstaviti grlo od staklenice i redovito začepiti.

Tko rabi puno čepova, može ih za vremena prokuhati u vodi, pa pred porabom dosti je, da ih namoči u hladnoj vodi, jer se mokrim čepom puno laglje začepljuje, nego li suhim. Ima ih, koji gnječe čepove pred porabom u osobitom gnječilu, ali ovaj postupak nesamo da je dosadan, ali je i skup, a ako ga obavlja nevješta osoba izkvari čepove. Ipak ako se pomnjom radi, dosti je čep četiri do pet puta izgnječiti u gnječilu, a on je vać sposoban za porabu.

Pri nabavi čepova za staklenice, valja paziti, da na njima ima što moguće manje šupljinica i šupljina, jer odveć šuplji čepovi neimadu velike vriednosti. S.

## Kokoši, koje jedu perje.

Toliko se put vidi kokošiju, koje izim perja na repu, na krilim i na vratu, neimadu drugog perja, te su posve gole i rečbi pripravljene, da budu nataknute na ražanj.

Takove se kokoši grsti viditi, a još se više grsti, kada se vidi, kako se kokoši izmjenično kljuju i čupaju perje.

Razna su se sredstva proti kljuvanju i čupanju perja preporučala, ali su sva ta sredstva ostala bez uspješna, jer se kljuvanju i čupanju perja priuče kokoši u mladosti, osobito, kada su uzgojene u zatvorenu i tiesnu prostoru, te se nemogu slobodno kretati.

Gdje imade trkalište i rahle zemlje za kljuvanje i lovljenje crva i glista, tu se ova bolest ne pojavlja Čudnovato je ipak da ovo izmjenično kljuvanje i čupanje perja, nehudi kokošim ništa, nego one dobro i izvrstno uspjevaju.

Kljuvanje i čupanje perja počimlje su 2 ili 4 mjeseca, i ako jedno samo pile započme, drugi se svi namame i sljede ga.

Sva sredstva proti ovoj mani ostala su dosad bezuspješna. Podavalo im se je jalape, morfine, kalomela, pepelika i drugih umiravajućih sredstava, ali sve badava.

U naravi je pokošiju od jutra do večera tražiti naokolo hranu i kljuvati zareznike, pa ako ih se od tog naravskog običaja odvrati, oni će si izmjenično čupati perje i kapu.

Puno pomaže proti ovoj mani, ako se u kokošujaku drži zemlja rahla ili se nabaca plievi. Istu se svrhu postizava, ako se ovjesi nekoliko kostiju ili listova od kupusa ili od loćike U ono lišće ili u kosti kljuju kokoši neprestano, te se tako zabavljaju i nalaze nekakovu nasladu.

Izpod stelja u kokošnjaku može se staviti dropa, kojeg kokoši vrlo rado kljuju, osobito, ako ima u njemu ličinka od mušica.

Kokošim, koje se goje zatvorene valja svakog dana omogućiti, da se budu mogle kretati na prostom zraku; valja im davati obilj dobre i sočne hrane, osobito takove hrane, koja obiluje zelinom. I vode hoće se da imadu izobilj. Ako se kokoši budu mogle kretati, ako budu imale dosti i dobre vode, te dosti i dobre hrane, u kojoj zeline obiluju neće oboliti od kljuvanja i čupanja perja.

## Jaja za nasad.

Svaki gojitelj živadi, koji hoće da od svojih kokoših ima neku korist, valja da pazi na jaja za nasad, i da najbolja izabere. Jaje za nasad mora biti svježe, neoskvrnjeno i ne zastarielo, a svakako oplodjeno.

Jeli oplodjeno ili ne jaje, nije se lako osvjedočiti; ali ako mladi, zdravi kokot imade za sebe šest kokošiju, onda se može nekom sigurnošću uztvrditi, da su jaja od tih kokoših oplodjena.

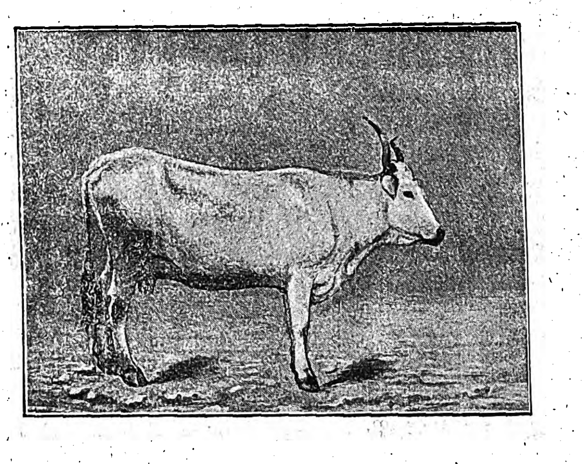
Za nasad najbolja su jaja dvogodišnjih kokoših Od mladjih kokoših manja su jaja, pa se iz njih neizvali nigda čvrsto, krepko pile.

Jaje za nasad mora biti posve čisto, jer iz brljavog jajeta puno teže izvali pile, nesamo, ali se jaje lako priliepi za perje kvočke, pa se razbije. Sva ona jaja, koja su brljava, valja prije nego li se nasade izprati mlakom vodom.

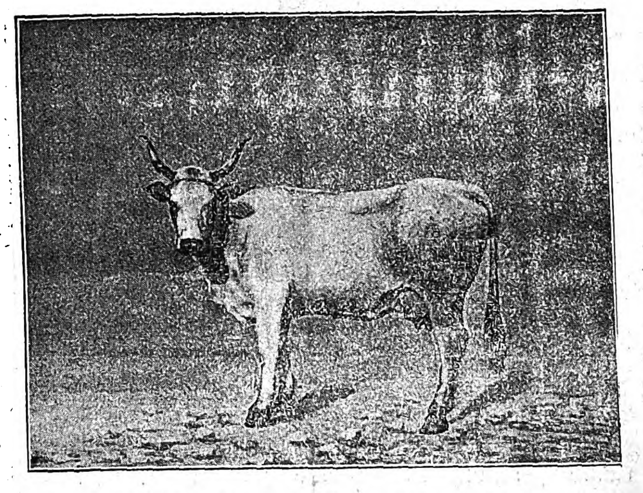
Jaja koja su i najmanje oskvrnjena ili su puknuta nesmje se rabiti za nasad, jer je uspjeh nesiguran, dapače uvjek niečan.

Neobično velika jaja i u obće sva ona jaja koja su veća od običnih nisu za nasad, jer su u takovim jajim dva žumanca; a jaje u kojem su dva žumanca ili neizvali ili izvali nakaza.

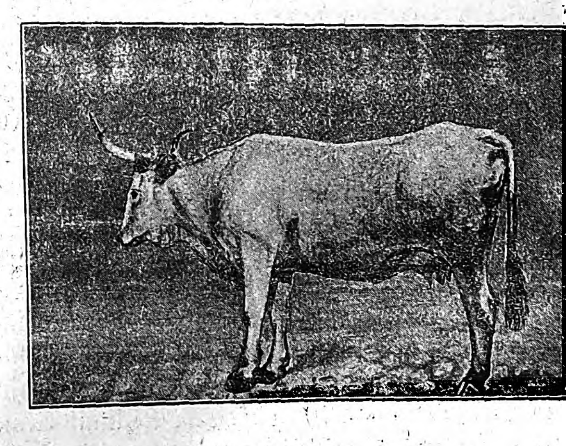
Jaja za nasad valja čuvati na hladnu, svježu i sjenastu mjestu, gdje zrake sunčane



Slika 42. *Krava sedmogradske pasmine broj X, sa imanje Baruna G. Jošike.*



Slika 43. *Krava sedmogradske pasmine broj IV. sa imanja Baruna G. Jošike.*



Slika 44. *Krava muzara sedmogradske pasmine, sa imanju P. Balle.*

ne dopiru, i to ležeće, onako kako će stajati u gnjezdu. Zlo misle oni, koji mislé, da se jaja najbolje čuvaju, ako se drže okomite ili oštrijim krajem doli, jaja se, kako rekosmo, najbolje čuvaju ležeće.

Dali je jedno jaje oplodjeno nemože se sigurnošću znati nego stopro nekoliko dana poslje neg je nasadjeno.

Jaja za nasad nevalja dugo čuvati, jer čim su starija, tim je manja sigurnost da se zametne pile, ono nemože da probije kožicu jajetu, pa se zaduši. Kožica tim više deblja, čim je jaje starije.

Mnogi misle, da se jaja za nasad nemogu razašiljati, jer da ne izvale. Ako su jaja dobro omotana u pilotinam ili plievi, tako da svako jaje stoji za sebe i čvrsto, mogu se slati na daleki put bez straha da će trpiti zametak. — Dok se prime jaja valja ih odmah razmotati i nasesti pod kvočku. Više od 10 do 12 jaja u jednoj skrinjici nije dobro slati, jer se laglje porazbijaju.

## Luštenje vrbova pruća.

Ono vrbovo pruće, koje se ima izluštiti pomoću vode, nevalja posjeći prije konca listopada ili prvih dana studenoga, pa dok se posječe odmah zatopiti u vodu da se moči. Ako se pruće posječe u proljeće, dogodi se vrlo često, a osobito ako je zima bila odveć suha ili odveć ljuta, da se posuši 20 do 50% pruća, pa se onda neda oluštiti. Ako ćemo da nam se pruće lako, brzo i podpuno lušti, valja ga potopiti u vodi, dok se posječe, jer pruće, koje se i malo prosuši ne lušti se više, kao ono, koje se je odmah namočilo u vodi.

Zlo čine oni, koji radi lagljeg oluščivanja, drže pruće na glavi do proljeća t. j. doklen počmu kolati sokovi. Tim postupanjem ne samo da trpi dotično vrbovo stablo i budući rod, ali se dobiva pruće, koje se lako krši i lomi. Još gorih posljedica imade ljetno luščenje, premda se ljeti dobivaju ljepši bjeliji vezovi, koji se laglje i skuplje prodavaju.

U ljetno doba nesmje se luštiti, nego samo u slučaju, ako se ostane bez pruća, a i tada odsjeći je sa svake glave (panja) samo po par šibica.

Pruće, za močenje, nevalja privezivati u velike snopove, nego radje u male snopove, i nevalja ih odveć stiskati, da voda izmedju njih laglje prodire, te da se laglje moči.

Samo luščenje pruća obavlja se pomoću luštila, od kojih su bolja gvozdena luštila, nego li drvena.

Olušteno pruće ne valja ostaviti na kiši, jer bi pocrnilo i postalo bi pjegavo. Olušteno pruće valja dobro posušiti, pa onda privezati u snopove i pospremiti; ako nije dobro posušeno posve lako izpljesnivi i pregnije.

## Čuvanje postola.

Ako ćemo da nam koža od postolih neotvrdne, nego da bude uvjek meka i gibiva, valja da postole (kožnate djelove) svaka 2 ili 3 mjeseca izperemo u vodi od 35 stupnjeva Celsiusa. Izprani postoli suše se 1 sat vremena, pa se onda dobro namažu uljem od ribe.

Postole od gume, kao što i one, koji su djelomično od gume, nevalja držati na svjetlu, nego na sjenastu mjestu, jer u svjetlu gubi guma svoju pružívost i svoje raztežívosti.

Postole od lakirane kože, e da koža neizpuca i da ostane svjetla valja ih često izpirati u mlakom mlieku; a valja ih čuvati na sjenastu mjestu, jer na suncu gubi koža svoju svjetloću. Postole valja svakog dana poslje nego li se izuju osnažiti, pa ih izsvjetlati, te ovjesiti da prenoće na umjereno hladom mjestu. Ostaviti postole preko noći u sobu u kojoj se spava nije dobro, a isto tako nije dobro za postole, da se ostave preko noći na polje, ili da se drže pokraj peći ili pokraj ognjišta.

Postoli od fine i meke kože uzdrže se meki i svietli, ako se mažu bjelancem ili ako se nataru kožom, koja ostane od slanine.

Ako se mokre postole metne sušiti blizu peći, koža im odmah popuca. Takove postole valja namazati neosoljenom mašću ili ribljim uljem, pa ih ovjesiti na zračnu mjestu, e da se pomalo posuše. Tko hoće, da mu podplati postola budu nepromakni, valja da ih za puna dva sata vremena, drži u jednoj posudi u stearin raztopljen pri 30 stupnjeva Celsiusa. Kad su se podplati namočili u stearinu, onda se izvade, namažu žestom, pa ovjese, da se suše.

Postoli, koji se dugo vremena nisu rabili, pa su usljed toga posve otvrdnuli, može im se koža opet omekšati, ako se zakopaju u vlažnoj zemlji, i drže u istoj dva dana zakopani.

## SVAŠTICE.

**Pčele brane se od raznih njihovih neprijatelja,** kao drugih pčela, osa, smrtoglava itd., ako im se na leto metne uzkih, a okruglih ili kutastih cievih, kroz koje moraju pčele i njihovi neprijatelji prolaziti ako će ući u košnjicu. Te cievi su 8 do 10 ‰ duge, a stoje 2 ili 3 mjesto leta. Pčele stražarice čuvaju nad cievim. — Svaki neprijatelj, koji pomoli glavu kroz ciev, one ga odmah napadnu i posve ga lako i brzo svladaju, jer se on nemože lako braniti.

**Klačina kao gnoj.** Kad se ruše stari zidovi

ostaje puno klačine, koja je izvrstan gnoj za voćna stabla i za vinograde, osobito ako je zemlja na kojoj su stabla i loze zasadjene glinaste naravi ili inače oskudieva vapnom. Klačina prija osobito voćnim stablima, ako su dobro zagnojenikla; činom ne samo da obiljnije radjaju, ali ne obole lako od smolice, ili ako se je smolica počela pojavljati obustavi se.

**Zloljesina** (Oleander) natjera se brzo na obilnu cvatnju, ako se smjesti na toplu i sunčanu mjestu, te ako se svakog dana obilno zalieva vodom od 24 do 26° Celsiusa.

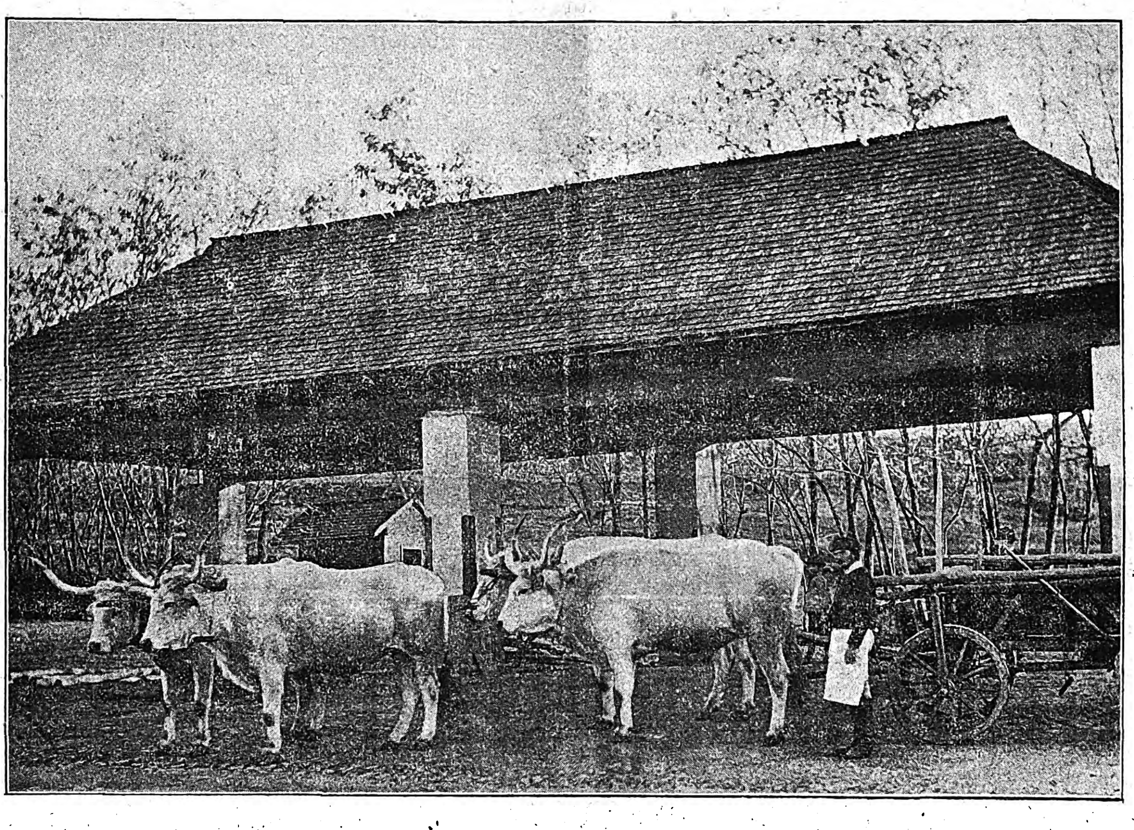
**Mramorne ploče, čiste se** od mrlja i povraća im se njihova naravna boja, ako se izperu toplom vodom, pa odmah posuše. Bolje nego li vrelom vodom izpiru se razblaženim čipavcem ili razblaženom solnom kiselinom. I zagašeno vapno jeste izvrstno sredstvo za čišćenje mramora. Uzme se svježe zagašenog vapna, pa se s njim namaže dotična mramorna ploča i pusti se, da 2 ili 3 dana stoji. Onda se izpere, pa ti je mramorna ploča kao nova.

**Etikete od hartije priljepljivaju se na kutiju i na željezo** pomoću osobitog liepka, kojeg se priredjiva iz 5 djelova brašna od raži, 1 dio raztopljene klije, 1 dio mletačkog terpentina. Pomješa se najpri raženo brašno sa terpentinom, pa se ovoj kašici dolije klija.

**Čuvanje jaja**, zadaje najviše brige svim gazdaricam. Nije stvar laka čuvati jaja duže vremena, da se ne izkvare. Od toliko sredstva što se preporučaju za čuvanje jaja najnovije je vaselina. Jaja se izperu i namažu čistom vaselinom ili takovu u kojoj je pomješan 1 po sto salicilne kiseline. Svaka 2 ili 3 mjeseca opetuje se mazanje vaselinom. Na ovaj se način uzdrže jaja svježe i zdrava više od godine dana, a kad je do porabe, onda se protaru jaja krpom, jer se vaselina topi lako u vodi.

### Tumačenje slikâ.

**Sedmogradsko govedo**, slika 42, 43, 44 i 45, jeste jedna govedja pasmina, koja je najviše pozornosti pritegla na se na zadnjoj občoj gospodarskoj izložbi u Beču. Raste brzo, tovi se lako, a ne stavlja velikih zahtjeva radi hrane i njege. — Krave su dobre muzare, a njeguju se sasvim jednostavno. Veći dio dana preživljuju na paši, a kadšto i noći, jer su mukotrpne, pa im nehudi. Više im prija, ako se svake večeri dotjeraju u staju, a to je koristnije i po gospodara, jer ih može redovitije muzti, te ima više koristi od mlieka. — Jedna dobra krava daje na godinu do 1500 litara mlieka, koje je veoma mastno, jer ima do 4% tusta. Od 20 litara mlieka dobije se 1 kg masla. Prednost ove pasmine sastoji u tom, da nam daje izvrstnih volova za teglenje. Slika 42 predočuje nam jednu kravu, koja ima na hrbtu 130 cm visine, a duga je 160 cm. Krasna je uzrasta, sirkasto biele dlake, širokih, tankih a čvrstih kostiju, liepih rogova. Slika 43 predočuje nam kravu krupna i liepo razvijena tiela a visokih noguh. Visina njena do hrbta je 133 cm, a dužina tiela 165 cm. Dlake je srebrnasto sive. Slika 45 predočuje nam kravu muzaru, vlastništvo P. Balia, kojoj je 7 godina, a omuze se iz nje svakog dana 10 do 11 litara mlieka, i sisa ju tele. Visoka je 137, a duga 169 cm. Slika 45 predočuje nam četveropregu. Razmak izmedju vrhova od rogova jeste od 148 do 185 cm, a veličina tiela: 153 do 166 cm u visini, 169 do 173 cm u dužini. Ova pasmina, koja se odlikuje raznim dobrim svojstvim, i koja ne prebira odveć hranu, to se zadovoljava i lošijom pašom, mogla bi dobro i kod nas uspjevati. Dobro bi bilo, da koji izmućniji posjednik u Sinjskom, Drniškom ili Benkovačkom kotaru uvede i prokuša ova goveda.



Slika 45. *Četveroprega volova sedmogradske pasmine.*

## Gospodarske Viesti.

Trgovina vinom nije još uzela onoga maha prijašnjih godinâ. Veliki trgovci drže se još uvjek natrag, i čekaju da ciene popuste, dočim se na malo ipak mjestimice prodaje i ciene su baš dobre. Na sve strane traži se žutine (bieloga vina) i prodaje se puno bolje od crnoga.

* * *

Prinosi občina za jubilarnu izložbu u Zagrebu rastu od dana na dan. Sad su se izmedju posebnika počeli kupiti prinosci za nagradjivanje marve.

* * *

Za jubilarnu izložbu u Zagrebu proračunani su dosad sljedeći potrošci: za gradjevnu upravu 1000 fiorina, privremenu ogradu 200 fior., za uredjenje parka 500 fior., za vodoskok i vodovod 1000 fior., za stalnu ogradu 1000 fior, za vanjski nakit 500 fior., za dva glavna ulaza i blagajne 600 fior., za gradski pavillon 5000 fi, za dvi kušaonice 500 fior., za spilju i vodopad u sveučilištu 300 fior., za zahode 300 fior.; jedan će gospodin sagraditi o svom trošku pavillone za glasbu; a trifoljsko družtvo sagraditi će o svom trošku portal iz kamena ugljena, dočim će gsad pošljunčiti trg.

* * *

Rećbi, da će i ljetos doći pisanski klaštrioci maslina.

* * *

Kod Namjestništva ima na prodaju 854 stabala jabuka, 606 stabala krušaka i 540 stabala bajama po 10 novčića komad; onda 534 trešnje, 10 višnja, 26 šljiva, 673 oraha i 3 oskoruše po 15 novčića komad, pa 4 kajsije, 100 murava i 200 kestena po 20 novčića komad. Novac valja poslati unapred i dodati po 1½ novčić za omotaj svakog pojedinog stabla.

* * *

Od konca rujna t. g. izveženo je iz naše države u Francusku 293,909 zaklanih brava, koji su težili 5,094,758 kg. To meso izvelo se je u 1026 vagona. Izvoz bravjeg mesa za Francusku porasao je od lani znatno.

* * *

Potvrdjen je izbor Milana Ďursta za prisjednika, te Mije Vrbanića i Miroslava grofa Kulmera za podpresjednike hrv. slav. šumarskog družtva za godine 1891 do 1893.

* * *

U Ogulinskoj županiji otrovana je god. 1889-90 strichninom sljedeća zvierad: 1 medvjed, 5 vukova, 4 vučice 151 lisica, 20 kuna, 4 divlje mačke i 1 jazavac, te mnoštvo ptica grabilica.

Za obću gospodarsku i šumarsku izložbu u Beču potrošeno je fiorina 943,331, a utjerano je od ulaznina i drugih dohoda fior. 834,877. Uz svu reklamu ima daklen manjak od fiorina 108,454.

* * *

U deset občina Dolnje Austrije pojavila se je ljetos filoksera.

* * *

U listopadu t. g. pazarilo se je u Lionu, glavnom trgovištu za svilu 235,139 kg svile, napram 420,290 kg u istomu mjesecu lanjske godine, dale 185,151 kg manje od lani.

* * *

Od 140 tkaonica u St. Louis u Alsaciji radi ih samo dvadeset.

* * *

U poranjskim pokrajinam Njemačke te u Českoj opet su naniele povodnje velike štete.

* * *

Godine 1879 uzgejilo se je u Magjarskoj samo 2507 kg svilenih kožuraka, dočim je godine 1890 uzgojeno 1,028,000 kg. Svilarstvo je daklen znatno napredovalo.

* * *

Francuzski trgovci u svili povjerili su na gojenje 1889 turskim podanicim u Maloj Aziji 7054 kg svilčeva sjemena u vriednosti od 2,252,000 franaka.

* * *

„German und American Brewers Journal" procienjuje ljetošnju (1890) žetvu hmelja na cielom svietu na 1,050,000 kvintala.

* * *

Tisserand prepisuje vas poljodjelski napredak pokušalištim. U Francuskoj imade 1800 pokušališta, koji su od njihovog osnutka stali dosad državu 150 franaka, a koliko su miljuna franaka koristi donieli, to se neda proračunati.

×

Da stanovita vrst šampanjca bude uvedena i razprodavana u Gordon Hôtel Compano u Londonu, plaća se do 5000 fiorina nagrade.

×

Ljetos se je izvezla velika množina grožđja iz Tirola u Švajcarsku, u svrhu, da se u Švajcarsku izmasti, a to radi toga, što je carina na vino tako velika, da se prevoz grožđja u svrhu mašćenja još dobro izplaća.

×

I iz Italije izvedeno je ljetos u Francusku puno grožđja. N. p. iz Barlette pronašalo se je grožđje izravno u Frieur, a trošak je bio za svaki osobito izradjeni vagun 830 fior.

×

U Londonu se je nedavno prodalo 12 staklenica Port vina od godine 1834 za 170 fiorina; a 12 staklenica Rothschildova Clareta za 68 fiorina; dočim se je istodobno prodalo 12 staklenica Perrier Jonët šampanjca za 110 fiorina.

* * *

U Južnoj Americi pronašli su svilca, koji se hrani sa lišćem neke vrsti jasmina (*Focoma sideroxilum*). Ovaj svilac prede kožurke od 37 do 70 cm, koji se lako razpredaju, i davaju takozvanu Amerikansku svilu.

* * *

Od svih vrstih murve, koje se dosad goje za svilac najbolja je carigradska murva (*Morus Costantina politanus*), koja je velika sočna lišća, koje odoli svakoj nepogodi.

* * *

Izvoz vina iz Italije i druge zemlje pao je za više od ½ miljuna hl, u vriednosti 16½ miljuna franaka. Kroz prvih šest mjesecih 1889 godine, bilo je izvedeno u Francusku 143,434 hl vina, dočim je kroz prvih šest mjesecih 1890 izvedeno samo 8762 hl.

* * *

Usljed naredbe od 20 rujna t. g. slobodno je uvesti iz Tunizije u Francusku 20,000 hl vina, prosto od carine.

* * *

U Odesi zasnovao je Rodokanaki i družina' na glavnicam od 400,000 rubalja, tvornicu šampanjca. Šampanjac će se proizvadjati iz Besarabskog grožđja, po francuskim načinom.

* * *

Kako „Bulletin de Statistique" javlja u

departimentu Charente napravljeno je kroz zadnjih osam godina 156,721 hl vina iz kojeg je izpečeno 19,615 hl konjaka (cognac).

* *
*

Kako *Bulletin des soies et des soieries*" piše u izradnoj godini 1889 i 1890 potrošeno je u cieloj Evropi 16,112,982 kg svile i to:

| | | | |
|---|---|---|---|
| U 3 tromjesecu | 1889 | kg | 4,234,844 |
| U 4 „ | 1889 | „ | 5,092,825 |
| U 1 „ | 1890 | „ | 3,359,950 |
| U 2 „ | 1890 | „ | 3,425,363 |
| Ukupno | | kg | 16,112,982 |

×

U Kaukazu podupire ruska vlada gojitbu svilaca. Ljetos se je dovezlo na tržiste u Batumu tri puta više svilenih kožuraka, nego li ostalih godina.

---

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*103. Koja su gojilišta amerikanskih loza u Cislajtaniji pripravna prodavati amerikanske korenjake i ključice?*

*S M. u J. (Hrvatska).*

Nismo u stanju, da vam točno označimo imena gojilišta, koja će ljetos prodavati korenjake i ključice amerikanskih loza, jer još nisu razdani dotični popisi. Obratite se na „Verein zum Schutze des Oesterreich. Weinbau" u Beču (I. Herrengasse) i naznačite vrsti koje želite imati, ono će s vami traktirati, pa odrediti, da vam se ključeci ili korenjaci pošalju. Ili se obratite na Ministarstvo za poljodjelstvo (Ackerbau-Ministerium) u Beču. Ono je izdalo ovih dana sljedeću objavu: „Iz državnih gojilišta amerikanskih loza u Dolnjoj Austriji, Štajerskoj, Kranskoj i Primorju (Istri i Gorici) razdavat će se posjednicim vinograda u okuženim (filokseriranim) občinam, ključeći i korenjaci amerikanskih loza, napram razpoloživosti istih, kako sliedi: Ključeci obične Riparia, Solonis i York-Madeira po 3 fiorina svaka 1000 komada; ključeci birane Riparia, te Riparia Portalis, Paillérzs i Perrier po 6 fiorina svaka 1000 komada. Korenjaci bez razlike vrsti razdavat će se po 10 fiorina svako 1000 komada.

*104. Imam suncokreta (Helianthus annuns), molim vas, kako se iz njega vadi ulje, koje bi hotio rabiti za gorivo?*

*M. u J. (Hrvatska).*

Iz sjemena od suncokreta vadi se ulje tiskanjem ili izpiranjem vrelom vodom. Najprije valja sjeme izmrviti i izgnječiti u tiesto, a onda se to sjeme tiska u osobitim tiskovim, poput onih za ulje od bajama. Laglje se tiska ako se tiesto pomješa vrelom vodom. — Tko nema tiska može da tare ulje. U tu svrhu uzme se gusta vreća, metne se unj jedno vidro tiesta i dva vidra vruće vode, sveže se vreća, pa se onda tare. Skupa sa vodom izlazi i ulje. Kad se trvenjem iztjera voda iz vreće, pa je ostalo samo tiesto, onda se ulije opet vruće vode, opet se priveže vreća i tare; i ova se radja opetuje dok voda, koja izlazi iz vreće ne nosi više sobom ulja. Ova se radja najlaglje obavlja na jedan badnjić, koji je na gornjoj polovici providjen jednim izprobušenim dnom, kroz koje otiče voda i ulje u dolnjoj polovici u kojoj se sadržava. Ulje se sakupi na površini vode, sa koje se poslje trvenja pokupi. Bolje bi unovčili ulje od suncokreta u kakovoj tvornici sapuna, nego li za gorenje, jer se uljem od suncokreta pravi veoma fini sapun, dočim se za gorenje mogu rabiti druge, prostije vrsti ulja.

*105. Kako se pravi ulje od ružmarina?*

*S. Ž. u G. (Hercegovina).*

Ulje od zimrada jeste hlapljivo ulje, te se vadi prekapljivanjem odnosno kuhanjem u kotlovim. Bud je lako klapljivo i lišće ga veoma malo sadržava, neizplaća se radja, nego samo šumskim radnicim, koji sami beru lišće, i sami peku, te kao gorivo rabe iste mladice. Za pravljenje ulja od zimrada hoće se jedan kotao poput onih za pečenje rakije, a onda osobita sprava (akumulator) za sakupljanje ulja i odielivanje istog od vode. U kotlu dolije se vode na lišće, da ga oblija, druge radje nema. Ali i uz najveću pomnju, radja se neizplaća, ako se nema lišće za badava i ako ga se sam ne sječe, ne prirednje i ne kuha.

*106. Na koji bi način mogli podići ovdje gogitbu raka?*

*I. K. u S. (Cetina).*

Najprije valja biti na čistu, dali je dotična voda prikladna za gojitbu raka; onda dali su se raci tu prije gojili, i dali ih je nestalo usljed lova ili usljed kakove kužne bolesti ili usljed toga, što se je otrovala ili onečistila voda. Ako je raka nestalo, jer ih je izkorienila kakova kužna bolest, onda valja da prodju najmanje tri godine dana, prije nego li će se opet u dotičnoj vodi gojiti raci. Ako je voda bila otrovana močenjem lana ili čim drugim ili je bila onečišćena valja ju izčistiti. Da se opet razplode raci valja baciti u vodu nekoliko mladih rakâ, a osobito ženka oplodjenih i punih jaja, pa onda čuvati i štediti rake sve dotlen, dok se brojno razplode Na osobiti se način podmaže razvoj raka, ako se ne love mlade ženke, te u obće ako se ne love mladi raci, nego kad su ulovljeni, ako se opet bace u vodu. Još se mnogo više podupire razplodjivanje raka, ako se jaja i mladi raci uzgajaju u zatvorenim odjelim, jer se na taj način očuvaju od mnogih pogibeljih. O umjetnom razplodjivanju raka nema govora; ali se ženke pune jaja, kako rekosmo, mogu smjestiti u zatvoren odjel, te ih tu hraniti i njegovati, dok i mladi raci ostave. Kad se odstrane ženke, onda se mladi raci njeguju i hrane u istom zatvorenom odjelu do jeseni. Ovi odjeli mogu se napraviti u vodi, po svoj širini vode, ali je bolje rabiti bačvice ili sandučiće, koji se zakopaju u zemlju, te se provide sa dvi luknje, kroz jednu od kojih neprestano dotiče voda, a kroz drugu otiče. Kad se hoće vaditi rake ili se izcrpe voda, ili što je još bolje, lovi ih se hvatcem od mreže ili od željezne žice.

*107. Molim vas, kako da se oslobodim snieti, koja svake godine više okužuje i gubavi moje njive?*

*A. R. u P. (Istra).*

Od snieti valja se braniti još prije, nego li se sjeme zasije, jer kako je poznato, trusje od snieti ostaje u pukotinam kožice sjemenja (zrnja), te ovim dolazi u zemlju, odnosno razvije se klicom, te okuži i uništi zrnje u klasu. U tu svrhu valja sjeme razkužiti, a to se najlaglje radi, ako se namoči u kakovoj raztopini. Tako se pšenica i razmoči u raztopini modre galice, a ječam u vodi okiselenoj sumporovom kiselinom. Za 5 hektolitara pšenice ili raži uzme se 1 kg modre galice i raztopi se u toliko vode, koliko se iste hoće, da oblija rečeno sjeme u jednom badnju. Pšenica ili raž moči se u raztopini modre galice 12 do 14 satih vremena, jer je to vrieme dostatno, da raztopina galice ubija klicu svega onog trusja od snieti, koje se nalazi na sjemenu. Za ječam rabi se sumporova kiselina, i to $^3/_4$ kg sumporove kiseline od 66° Baume na 100 litara vode. U ovoj vodi metne se ječam da se moči 10 do 12 satih. U ovoj raztopini izgubi trusje, koje se nalazi na zrnju svu klicavost, pa je do godine zrnje prosto od snieti.

### B. Nova pitanja.

*108. Molim, raztumačite obširnije njegovanje sparoga u smislu viesti iz broja 21 vašeg cienjenog lista, te kad se imadu saditi, odklen se nabavlja sadjenice i koja im je ciena?*

*N. B. G. u N. (Boka).*

*109. Namjeravam na proljeće zasaditi jedan komad zemlje vrbom. Molim vas koja vrst vrbe daje najbolje pruće za pletenje, te našto mi je još paziti?*

*L. K. u P. (Hercegovina).*

*110. Molim vas podučite me, kako imam sagraditi i urediti jedan kokošnjak?*

*I. S. u L. (Split).*

*111. Molim vas, što je to umjetno maslo i od česa se pravi?*

*M. Č. u S. (Hrvatska).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

---

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika"

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

P. n. čč. gg. Mišetić D.r R. — Lučić S. Ivičić A. — Barišić F.

Č. g. Benaković J. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja 1891.

— Č. g. Pahović I. ž. — A vaša do konca kolovoza 1891.

— Sl. Kr. Vel. Gimnazija u Požegi — Poslali smo vam 12 svezčić na novo.

— Č. g. Čorak i Drug — Hvala vam na viesti. Čekat ćemo, ali vas molimo istodobno da pospješite. Srčano odzravljamo!

— Č. g. Radić F. — Srčana hvala i srdčani odpozdrav!

— Č. g. Babarović M — Knjižicu smo vam odposlali.

— Č. g. Filičić O. — Nebi vam znali navesti red, kojim je ono sljedilo. Obratite se na prijatelja B. u Dubrovniku, on koji je imao stvar u rukam, znati će vas najbolje obavjestiti.

— Č. g. Kovačić S. — Za vage za mar obratite se L. Bugany i Drug u Beču (I, Singerstrasse 30). Ova tvrdka ima svakovrstnih dobrih vaga, a ciene su prilične.

— Č. g. Vujičić P. — Od novih bora imao bi dobro uspjevati *Pinus Paroliniana*, jer je porieklom iz Pirenea. Ako se ne varamo tu vrst bora uzgaja se sada i vladinim šumskim gojilištim.

— Č. g. Livačić V. — Neslažemo se vašim mienjem. Bolja je citronova kiselina. Poraba sumporove kiseline zahtjeva vještine, a posao je zanovetan, jer valja kašnje opetovano put izpirati vodom.

— Č. g. Bošković S. — Bilo bi vrieme da se spomenete, i da nam pošaljete ono fior 17 na podmiru vašega duga. List smo vam obustavili, a bez gotovog novca, one druge stvari ne šaljemo.

— Č. g. Paškvić M. — Broj 7 i 14 poslali smo vam na novo.

— Č. g. Milković N. — I vami broj 10 i broj 16.

— Č. g. Sučić A. F. — Bolje je da lišće odpadne jeseni, jer je to znak da je drvo dozrielo, pa se je bilina dala na naravni počinak. Kasna jesenska vegetacija, štetna je po bielogoricu i u obće po sve listnato drveće.

**ERRATA-CORRIGE.**

U broju 22 na strani 86 u članku „Gnojivo za vinograde", u stupcu drugom, a redkom petom, odozdol, mjesto *6000 kg. zelene galice*, čitaj: *600 kg. zelene galice.*

---



U ZADRU 1890. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina IX. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 24

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Prosinca 1890. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Prosinca 1890.

## Obračunajmo.

Još malo dana i godina 1890 polazi u vječnost.

Dužnost je svakoga gospodara da na koncu godine obračuna, e da znade, što je izradio, koje je njegovo stanje, i čemu se može nadati u buduće.

Nećemo izpitivati, što nam je godina 1890 dobra doniela na narodno gospodarstvenom polju, jer su to kapljice vode u sinje more potreba, i jer će se učinci takovih dobro moći vidjeti i prosudjivati stopro nakon decenija.

Godina 1890 bila je zdrava i rodna, ali suha, te za razvoj bilja i za razvoj i dozrievanje ploda loša godina. Doniela je dobre ciene plodinam, ali nije doniela dovoljan broj trgovaca.

Porez i potrebe su prirasle, u istom razmjeru u kojem raste nemar za gospodarskim napredkom i za gospodarskom knjigom.

Obrtnička grana, nije se ni za vlas makla, a konkurencija ju neprestano duši. Na gospodarskom polju idemo putem ingleških zakupnika, jer bez razboritog i racionalnog gospodarenja gledamo da sisamo zemlju što više moguće, bez da se mislimo za njezino poboljšanje i za budućnost.

Tko je pomnjivo čitao naš „Poučnik", morat će nam priznati, kako što nam savjest priznaje, da smo učinili sve što je bilo moguće, da svoju uzvišenu zadaću vršimo.

Nismo u svakoj uvjek uspjeli, ali nije tome naša krivnja, nego ljudih i odnošaja.

Još nema obće gospodarske izobrazbe niti zdreloće u shvaćanju gospodarskih pitanja, a i novčanim se sredstvim oskudieva. Kada bude jeftiniji i laglje pristupniji novac kod nas i kad se bude izradila neka stalna gospodarska osnova, onda će po svoj prilici ići bolje, i moći će se stopu po stopu prosudjivati svaki korak unapred.

Iz našeg kazala, po kojem gospoda predbrojnici mogu u svako doba lako naći članak, svaku svašticu, svaku sliku, viest, pitanje itd., može se najlaglje prosuditi naš rad.

Nećemo napose nabrajati pojedine članke, jer se svak može uvjeriti, kako su uvjek napisani napram potrebam naše domovine. Broj je pitanja i ljetos porasao, a to je svakako znak napredka i pouzdanja u nas. Na sva se je pitanja odmah odgovorilo i to ili javno kroz list ili pismom.

I ljetos su svi oni, koji su želili dobiti dotične naputke za sjemenja i za strojeve, a mnoge smo sami obškrbili uz znatne polakšice. Sve ovo stalo nas je velika truda i znatna troška, ali mi ništa nežalimo, jer uvjereni, da smo bacili dobro sjeme na plodnu zemlju, i da će kad li tad li proklicati i liepo se razviti na korist milog nam naroda.

Za naše napore netražimo nagrade, do priznanja poštenih ljudih i uvjerenja da je „Poučnik" barem dielom raztjerao tmine neznanja, i probudio uspavani naš gospodarski život.

Mirne duše nastaviti ćemo i nadalje naš požrtvovni rad, jer smo uvjereni da je po narod koristan.

Zahvaljujemo toplo gospodi predbrojnikom i gospodi suradnikom, i molimo prve da nas i na dalje podupiru svojom stalnom i točnom predbrojbom, a druge svojim zanimivim radjam.

Ovim svakom od srca kličemo: dobar svršetak 1890, i sretno mlado ljeto 1891!

*Uprava.*

## Staklenice za nadopunjanje bačava.

Tko hoće, da drži svoje bačve pune pomoću staklenica za nadopunjanje, može to učiniti i postignuti će svrhu, ako bude pomnjom radili, inače imati će troška i zanoveti bez koristi Kako svaku staklenu posudu, tako i staklenicu za nadopunjanje bačava valja pred porabom temeljito osnažiti i izčistiti. Ona dobije obično stakleni čep, ali se isto tako dobrim uspjehom može rabiti čep od pluta.

Glavna je stvar, da staklenica dobro pristaje na vranj, i da ga podpuno začepljuje. — Valja s toga obviti dolnji dio staklenice, i to ili sa vlaknom od konoplja ili sa prstenom od kaučuka.

Prije nego li se postavi staklenica na vranj, valja bačvu napuniti punu razitu.

Ako se je na vinu cviet napravio, ili ako imade koja druga nečist valja sve to odstraniti prije, nego li se postavi staklenica. Kad je sve to učinjeno, i kad je staklenica dobro nasadjena na vranj, onda se nalije puna vina, i to tako puna da se vino čepa dotiče. Ako se na ovo ne pazi onda se na staklenici iz nutra uhvati kožica, pa mjesto da se vino liepo i čisto u njoj vidi, predočuje nam se, kao mutno i nečisto.

Na staklenicam vidi se, ne samo ako su bačve pune i koliko duga pije, ili u kojem je stanju vino, pa kad je potreba dati kušati vino, to se posve lako kroz njih učini.

U onim konobam u kojim se mnienja toplina, ako su bačve providjene staklenicam ne prelazi vino, kada se konoba ugrije ili odveć ohladi.

### PODLISTAK.

## Oteklina na kokošijim nogam.

Vrlo se često opažava na nogam kokošijim većih ili manjih oteklina iz kojih vried curi, a koje potiču od upale mesnatih djelova oko zgloba od koljena.

Ovoj su bolesti više podvržene plemenite vrsti kokoših, nego li proste vrsti, od ove bolesti najlagje se razbole kokinke, Brahma kokoši, hondondke i Dorking kokoši.

Zapala se iz mesnatih djelova razprostre [illegible] žice, na tetive, i na kosti sgloba. Uz o[illegible] pojavi se groznica, i topla, tvrda oteklina, podplatim, koja nakon 48 satih omekša, je česta curi gusta tekućina. Ako se zareže u [illegible]inu, onda curi jedna žuta tekućina, koja [illegible] i to pomješana vridom i krvi.

Usljed zapale izumru tetive, spojnice, te oteču kosti. [illegible] re mišice i tetive oko upaljena mjesta [illegible] Stali obično nakon zapale te otekline rapoznato [illegible]edko biva da otvrdnu i postanu trajne. Mnogi [illegible] prouzroči zapalu zglobova, to još nije [illegible]ali se glavni uzrok prepisuje nahladi. [illegible] da zapala zglobova nastane usljed naboja na staklo, oštri piesak ili drvo, ili usljed toga što se kokoši za siedanja posječu na oštrice uglastih štapova priečka, ali se je pomnjivim iztraživanjem dokazalo, da od takovih uzroka i ako nastane popala zglobova, da je ona sasvim drugé naravi.

Gdje su kokoši češće takovim zapalam zglobovâ noguh podvržene, valja kokoši svakog dana pregledavati. Opazili se kakova oteklina, koja je u prvom razvoju, te je još tvrda i topla, onda ju valja odmah namazati ilovastim blatom, kojeg se priredjuje, ako se umjesi ilovaču sa vodom, kojoj je polovicu pomješano kvasiue. Ilovača odnosno noga obvije se krpom, koju se pak ušije, da ne odpadne.

Oteklina obvija se svakog dana ilovastim blatom, doklen god počme opadati i dok popusti toplina Kad počme popuštati toplina otekline, onda puno pomaže, ako se natire pomašću, koja se pravi od 1 diela jodoforma i 30 do 60 djelova vaseline. Ako unatoč ovoj porabi navedenih sredstava oteklina raste, dapače postaje mekša, onda ne preostaje drugo, nego prorezati ju, te iztisnuti onu žutu, sluzavu tekućinu koja se unutri nalazi. Kad se prorežé i dok se iztjera žutu, sluzavu tvar iz otekline, valja paziti, da ne nastane veliko krvarenje, jer bi se usljed toga upala pogoršala, a rana bi mogla lako okrenuti na gore.

Oteklinu nevalja ni prerano, niti odveć kasno prorezati, a gustu sluzavu tekućinu nevalja naglo i na jedanput iz rane otjerati, nego postepeno, u više navrataka, i malo po malo.

U ranu metne se malo voštene pomasti; istom se pomasti namaže s jedne strane komad platna, pa se obvije dotična noga. Platno valja da služi kao obvoj, koji ima da čuva ranu, odnosno nogu, pa ga s toga valja sašiti, da lako neodpadne.

Svakog drugog ili trećeg dana valja razvezati povoj, pa dotičnu nogu močiti pol ili jedan sat vremena u mlakoj vodi od slieza ili u ukropini od ivanjskog cvieća, a pri tom iztisnuti pomnjom vas vrid iz rane, izpuniti ranu i namazati ju opet voštenom pomasti, pa opet privezati i obviti platnenom pašicom namazanom voštenom pomasti na način, kako što se je prije opisalo. Za deset do dvanaest dana vremena valja ovo previjanje rane opetovati svakog trećeg dana, a ako se uz oteklinu zgloba pojavi ognjica, i ako ta groznica traje, onda valja dotičnoj kokoši svakog dana barem tri puta davati po jednu pilulu (zalogaj), koja sadrži 0·3 grama salicilne kiseline raztopljene u vinovicu (spiritu), te umješana brašnom i vodom. Obzirom na narav živötinje i na mjesto na kojem se oteklina pojavlja ima se priznati, da je liečenje malko zanovetno, ali red se je podvrći ovome trudu, jer ako se zapusti kokoš posve lako zaglavi.

D. J.

Staklenice se prazne u onom istom razmjeru u kojemu duga pije vino. Nije ih potreba nadopunjati, dok u njih ne nestane vino, do izpod polovice, jer kad su dobro začepljene, nema pogibelji da se vino izkvari. Ako se staklenice sasvim izprazne, a nema se čim nadopuniti ih, nije potreba za to sdvajati radi vina, jer ako su staklenice dobro začepljene vino se neće izkvariti.

## Pravila, kojih se je držati, ako ćemo, da nam živad bude zdrava.

Čuvati zdravlje živadi, kako što i svake druge životinje, puno je laglje nego li čuvati bolestne, s toga svaki gojitelj živadi hoće se da pazi na sliedeće:

1. Hrani živad vavjek redovito, toli što se tiče dobe hranjenja, koli što se tiče vrsti hrane, e da se živad ne prejede.
2. Voda za piće mora biti vavjek čista i zdrava, jer hrdjava voda može da bude uzrokom raznih bolestih.
3. Hrani uvjek zdravim zrnjem, jer je zdravo zrnje najjeftinija i najkoristnija hrana. U odpadcim od žitarica ima vavjek nezdrava zrnja i takovog sjemenja, koje može da prouzroči bolest i smrt živadi.
4. Nehrani nigda pljesnivom ili pokvarenom hranom, jer od takove hrane nastaje proljev i mnoge druge bolesti
5. Čuvaj živad od sniga, mećave i hladne kiše, nedaj im da hodaju po mokroj zemlji, a kokošinjak popodi daskam.
6. Imaš li da promjeniš hranu, to nesmješ naglo učiniti nego postepeno.
7. U večer podaj živadi malo zrnja, da u jutro nebudu odveć gladna, jer onda ždere sve što joj do kljuna dodje.
8. Nastoj da u kokošinjaku bude uvjek dosti čista zraka, i da se čistoća zrcali, jer živad najbolje uspjeva u čistoći.

## Njegovanje krmaka.

Koliko god se pomnjivo bude njegovalo krmke, toliko će se bolje izplatiti uzgajanje, a protivnim postupanjem t. j. nečistoćom i nemarom neće se imati od uzgoja koristi. Krmke valja hraniti što moguće obilnije i čišće; ako se škrto hrane, onda mjesto da napreduju, nazaduju. Obilno hranjenje izplaća se dvostruko.

Mnogi se tuže, da nisu sretni sa uzgojem svinja, te da im se bolesti na svinje vrlo često pojavljaju, ako dotičnici svaku pomnjivo izpitaju uvjeriti će se, da su sami krivi i ne uspjehu i bolestima.

Kod nemarnih gospodara i nemarne služinčadi, koja kadšto odveć rano ili odveć kasno, ili preobilno ili preslabo hrani krmče, nije nikakovo čudo, da svinje neuspjevaju.

Svinje valja jednako i redovito hraniti, jer se tome priuči probavni ustroj, pa se hrana bolje i podpunije probavlja i ima se od nje više koristi.

Čistoća kotca, jeste jedan od glavnih uvjeta, da svinje dobro uspjevaju. Kad god se opazi, da kotac nije čist valja ga odmah izčistiti.

Valja da u kotcu ima uvjek dosti i dobre stelje; puštati da svinje leže nedjelja i mjesecih u blatu, za njih je uprav ubitačno.

Krivo je mnienje, koje vlada, da svinje najbolje uspjeva u brlogu, u blatu i u nečistoći, jer je izkustvo dokazalo, da nijedna druga domaća životinja ne ljubi čistoću, kako svinje.

Usljed nečisti začepe se puči kože i razvija se svaka gamad, koja mori svinje i po danu i po noći.

Svinjam valja omogućiti dnevno kopanje, a čistoća je uvjet svakog napredka.

U čistoći biva svinja čvršća, zdravija, bolje se razvija i brže se tusti.

U prvoj dobi razvoja i tovljenja prija puno svinjam, ako se svakog dana pušte za 1 ili 2 sata vremena u ogradjeno trkalište, ali je čistoća, osobito čisti i suhi kotac prvi i glavni uvjet dobrog i brzog napredka svinja.

## O čuvanju orudja i strojeva.

Gospodarsko orudje i strojevi stoje razmjerno dosti novaca, s toga je gospodar dužan nastojati, da gospodarsko orudje, gospodarske strojeve uzdrži, što dulje moguće.

Svako orudje i svaki stroj dok ga se ne rabi valja ga smjestit u pokrivenu prostoru i na mjestu njemu opredieljenu. Kad se radi nekim orudjem ili nekim strojem može ostati preko noći na polju, ali dok je radja dovršila valja odmah orudje temeljito izčistiti od svake nečisti, namazati mu željezne djelove uljem, pa ga namjestiti na mjesto za njega opredieljeno.

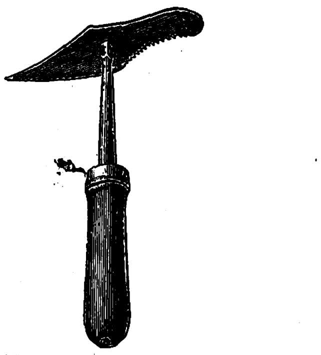
Poljsko orudje najbolje je prenašati na kolim, koja neka su gradjena kotačim nešto manjeg promjera od običnog. I redovito mazanje drvenih i željeznih djelova puno doprinaša uzdržavanju orudja. Jedno od najboljih sredstava, da drvo ne gnije, jeste to, da se drvo namoči u raztopinu od 1 $k/g$ klorida od žive raztopljena u 50 do 100 djelova vode, ili u raztopini od 1 $k/g$ klorne tutije i 30 $k/g$ vode. Ova zadnja raztopina jeste puno jeftinija od prve. Svaki zamaz drva valja da je obavljen na suhu drvu, inače malo pomaže. Za drvo izblanjano najbolja je drvena pakostina ili sama ili kojom bojom pomješana uporabljena toplo. Hrapavo, neizblanjano drvo bolje mazati katranom ili teerom od kamena ugljena. Jedan od najboljih mazova jeste finneski maz, koji se pravi od 2 $k/g$ ingleškog crnjenila, $1/3$ $k/g$ izmrvljene omorikove smole (kolofonium), $2/3$ $k/g$ izmrvljene modre galice, 2 $k/g$ katrana, $1\,1/2$ $k/g$ ražena brašna i 10 djelova vode.

I gvozdene djelove orudja i strojeva valja čuvati i uzdržavati, kojim mazom, e da usljed djelovanja kisika od zraka ne hrdjaju. Jedno od najboljih sredstava, da gvoždje ne hrdja, jeste teer od asfalta, kojeg se ugrije do $100^0$ C. e da postane tekuć. Kad je raztopljen onda se razmazava pomoću skubnja ili kista.

I minium čuva gvoždje izvrstno od hrdjanja.

Hrdja sa gvoždja odstranjuje se raztopinom od 15 grama modra kisela kalija, 15 grama mastnog sapuna, i 30 grama izprane sadre u toliko vode, koliko je potreba da se napravi prilično čvrsto tiesto.

Najprije se hrdja namoči raztopinom od 15 grama modro kiselog kalija u 30 grama vode pa se rabi gornje tiesto.



Slika 47. *Obća strugača za stabla.*

## Novi način, da se dokaže ako je vino umjetno bojadisano (tangano).

Ako se naravskome vinu dolije malo vapnenog mlieka, napravi se taložina zelenkasto žute boje. Ako je vinu dodano izvadka od modroga drva (Campeche drvo), onda je taložina modra.

Da se stvar posve točno iztraži valja taložinu procieditı, pa ju razmutiti su malo vode, pa joj kapljicu a kapljicu doliti toliko razblažene sumporove kiseline, dok se tekućina počme opet crljeniti. Sad se dolije absolutnog alkohola (čiste vinovice) i po novo prociedi.

Ako u procjedini ima izvadka od modroga drva, jedna sama kapljica molybden-kiseloga amoniaka je dostatna da tekućina postane škrletno crljena; dočim ako je vino bilo naravsko boja se ne mienja.

Vino, koje je bojadisano orseillom može se po Cottonu točno prepoznati, ako mu se primješa dosti olovne kvasine. — Usljed dodatka olovne kvasine napravi se taložina, koju su procjedjivanjem sakupi na cjedila, pa propere i posuši. Cjedilo i taložina se izmrvi ili izkomada i metne u smjesu od 10 djelova čipavne žeste i 90 djelova alkohola. Ako je vino bilo bojadisano orseikom, onda ova tekućina poprimi odmah crljeno ljubičastu boju orseika. Nijedno drugo bilinsko mastilo ne djeluje na ovakav način ni ovako brzo, kako orseike; druge toli bilinske, koli rudne tange djeluju nakon nekoliko satih, oli ne djeluju ništa, oli drugčije obojadišu vinovicu.

Mnogi bojadišu vina i takozvanim bordeaux crljenim. Ta tanga jeste jedna anilinska tanga i to baš anilin sumporo kiseli natron. Ova se boja u vinu može dokazati, ako se prije malo biele vune omasti u vino. Postupak je sliedeći: U 20 kubičkih $c/m$ vode metne se 20 centigrama biele svile, da se u porculanjskoj zdielici moči 6 do 8 časova pri toplini od $25^0$ C. Onda se izvadi svila ižažme i osuši. Vino otanga svilu lila ljubičasto, pa kad se polije sa amonijakom boja se mienja u zelenkasto. Nego je sigurniji postupak ako se svila prije izpere u čistoj vodi, pa onda se moči u toploj vodi. Ako se ovoj vodi, u kojoj se je močila svila dolije nekoliko kapljica sumporove kiseline, onda će se boja promjeniti u ljubičastu. Amonijak mienja boju rečene vode u kestenasto smedju. Ako je vino naravno, jedva da se nešto otanga voda u kojoj se je izprala svila, ako se toj vodi dolije amonijaka postane zelenkasta.

Mnogo se crljeno vino bojadiše na takozvanim „rouge vegetal". Po imenu ova bi tanga imala biti bilinske naravi, dočim je proizvod naphtaline.

I za dokazati ovu boju u vinu rabi se takodjer biela svila, i to na isti način, kako je gori opisano. Ako se otanganoj svili doda amonijaka, onda se boja tekućine neće promjeniti u zelenkastu, kako kod naravskoga vina, nego u smedju, a to je dokaz da je vino bilo bojadisano sa „rouge vegetal" (bilinsko crljenilo).

## Način da se pozna starost ovacâ.

Kako što kod goveda i konja, isto tako i kod ovaca starost se najbolje spozna po zubim. — Janje dolazi na sviet sa 20 kutnjaka u dolnjoj čeljusti i još 8 mliečnjaka, koji stopro probijaju. Ovi mliečnjaci pokriveni su kožicom, koje nestane nakon 8 ili 10 dana. -- Posve je riedak slučaj, da se janje izleže već probijenim zubim bez kožice. U prednjem dielu gornje čeljusti, mjesto zubih ima tvrdih hrskovih uzvisinah.

Od $1\,1/2$ godine izpadnu janjetu dva mliečna srednja zuba, a na mjestu ovih izrastu dva širja i veća zuba, koji se zovu ovčiji zubi.

Do $2\,1/2$ godine odpadnu dva susjedna prva mliečna zuba, a na mjesto istih izrastu dva čvršća zuba. U 3 godini ili su $3\,1/2$ godine počme se mienjati s reda srednjaci sa obih strana čeljusti.

Od 4 do 4 godine oba zadnja kutnjaka. U ovo doba ima ovca sve zube.

U šestoj godini ostanu zubi bieli ali postanu nešto širji radi toga, što meso sa čeljusti popusti.

U sedmoj godini postanu zubi žuti i počmu odpadati, i to onim redom, kojim su izrasli t. j. prvi izrasli prije, a zadnji izrasli zadnji. U ovoj dobi, t. j. kad su počeli zubi odpadati nije ovca više za razplod.

# Izbjelivanje platna.

Platno koje se hoće izbieliti valja najprije oprati u lukšiji od pepela, pa u lukšiji od sode, onda ga proprati u vodi, pa osušiti i izmjeriti na vagi. Za svaka 10 $k/g$ suhog platna uzme se onda $2\,1/2$ $k/g$ klornog vapna, $1/3$ $k/g$ solne kiseline i 60 litara vode. Klorno vapno raztopi se u vidro vode, dobro se razmuti, pokrije i ostavi preko noći, da miruje. U jutro namoči se platno u čistoj vodi. Kad se je posve namočilo, onda se ovjesi da se ciedi i izkaplje voda. — — Raztopina klornoga vapna ulije se u jednu vreću, koju se prije metne u jedan badnjić, pa mu se dolievá vode, te se miesi i gnječi, dok se u badnjić nakupi nešto šest vidara vode. Sad se odstrani vreća i dolije sa solna kiselina. Svu ovu radju valja obaviti pomnjom, e da se neudiše plinova, koji se iz tekućine dižu. Raztopina se opet promješa štapom, te dobro pokrije. Nakon nekoliko časovâ odkrije se badanj i umoči se unutri platno, kojeg se svega razvije i kroz prvi sat svako pet časa promješa, a kroz drugi sat močenja svako četiri sata. — Nakon dvosatnog močenja izvadi se iz raztopine i dobro se izpere u tekućoj vodi. Poslje nego li se je izpralo i ožaželo opet prokuh[illegible] se lukšiji, opet izpere u čistoj vodi, te raz[illegible] tratini ili na livadi i kako se suši [illegible]o puno vodom. [illegible]še nedje-

U pet ili šest dana postane pla[illegible] livadi. i puno bjelije od onoga, koje se za v[illegible] od svoje lja zasebice izbjeliva na tratini ili na[illegible]

Ovim postupkom, ne gubi platno[illegible] dobrote i od svoje čvrstoće ni za vlas[illegible]

## Graškov žižak.

Ličinka graškovog žižka živ[illegible] na štetu [illegible] da ozliedi [illegible] šupnicah (kotiledona) sjemenja [illegible]

zametak. Ako se s toga takovo sjeme zasije, ono klica, ali je klica slaba, jer slaba endosperma. Iz takovog sjemena djelomice razjedena endosperma razvije se bilina, ali je slaba i kržljava.

Prije neg se zasije grašak, koji je napadnut od žižka, valja se uvjeriti o njegovoj klicavosti, te u tu svrhu napraviti kušnju.

Za sjetvu, ako se nemože drugčije pomoći, valja onda prebrati bolje zdravije i težje sjeme. Koje je sjeme bolje, može se doznati pomoću razsoli. U tu svrhu raztopi se u osam litara vode, jedan litar soli, pa se u ovu razsol malo po malo baca sjeme od graška. Sjeme koje je nagrizeno i slabo pliva na površinu, a težko sjeme pada na dno.

Gospodar može obraniti sjeme od žižka, ako ga odmah s jeseni, dok ga omlati i izčisti postavi u jednu bačvicu skupa sa par komada spužvice namočene u sumporni ugljik.

U tri ili četiri sata vremena, što sjeme stoji zatvoreno u bačvici sumpornim ugljikom, ubije sumporni ugljik sve ličinke žižka, bez da od toga trpi klica sjemena ili da sjeme inače trpi, te da nemože biti uporabivo za jelo.

Da se ubiju žižci iz pet hektolitara graška dosti je pô litre sumpornog ugljika. Hoberlaudt mnije, da je dosti poškropiti sjeme graška sumpornim ugljikom, te u tu svrhu kaže da je dosti 1 $k/g$ sumpornog ugljika za 1000 $k/g$ sjemena od graška. Poškropljeno sjeme metne se u jedan sanduk, pa se drži nekoliko dana na toplu mjestu, gdje je toplina barem 20 do 30 stupnjeva po Celsiusu.

Graškovo zrnje, koje se neće rabiti za sjeme, nego za jelo, može se grijanjem riešiti ličinkâ od graška. U tu svrhu drži se sjeme 5 do 8 satih u toplini od 50° C. Ovim načinom ubiju se ličinke od žižka u svojem prvom razvoju, ali se ubije i dobar dio zametaka sjemena, te ono nije više sposobno za sjetvu.

---

## SVAŠTICE.

**Divlji ovas tamani se** najlaglje ako se zasije na polju kakova zelina za krmu, jer se na taj način, kosi zob prije nego li se osjemeni. Gdje je divlji ovas odveć razprostranjen, tu ga se može izkorieniti, ako se zemlja priredi, kao da će se zasijati obična zob. Divlji ovas onda brzo proklica; dok protjera odmah se zemlja na novo preore, i tim se uništi divlji ovas. U onim predjelim, gdje je divlji ovas u velike razprostranjen, te zanoveta i nosi štetu kao korov, sve ove radje ništa nepomažu ako se istodobno i susjedi ne late izkorenjivanja.

**Rast cvieća u loncima** podupire se, ako se zalieva vodom, u kojoj je na svakih 6 litara raztopljeno 16 grama sumporno kiselog amonijaka.

**Kupus koji se počeo pljesniviti,** pa prieti, da će se izkvariti može se sačuvati, ako mu se izčisti pliesan, pa se po površini izlije pomnjom nešto dobre rakije dropulje, dà oblija. Rakija ne samo, da nedopušta pliesnu, da se razvija, nego prieči da se kupus izkvasi, a priobćuje mu ugodan tek i miris.

**Srbež kože konja i goveda,** radi česa se životinje taru po stablim i drugim tvrdim tvarim, proiztiče ponajviše od odveć sočne hrane. Srbež kože pojavlja se ponajviše u proljeće, kada životinje mienjaju dlaku, te idu na pašu po sočnim pašnjacim ili se hrane sočnom hranom, zelenom djetelinom, grahoricom ili kad im se poremeti probav, osobito ako to potiče od zaspona. Kad se srbež pojavlja po svoj koži, onda pomaže: *a)* jedno sredstvo za pročišćenje a najbolje takovo s kojem ulazi aloja; a zatim daje se životinji za nekoliko dana po malo Glauberove soli ili kuhinjske soli sa smriečkam. Ako svrbež potraje, pa bilo to i u manjoj mjeri, valja nakon 6 ili 8 dana pružiti opet sredstvo za pročišćenje, a hrana mora uz to da je laka, mršava i svježa. Ako srbež potraje onda se podaje sičan (arsenik) i to za jednog konja 60 bi 80 kapljica na dan Fowlerove raztopine ili Ako ...eg srieša, sumpora, katrana i sličnih. — puno po... rbež samo mjestimice pojavlja, onda vodom. K...že izpiranje kože sapunom ili slanom onda valja ... mjestni srbež odveć čest i žestok, pomaže još ...kodjer izpirati slanom vodom, ali celjem razt...iše ako se izpira lukšljom ili komazanje tr...pljenim u 50 djelova vode; ili pak dnake diel...pentinskim uljem pomješanim na jednake diel... ve sapunom i uljem od lovorike.

**Sadjen... ce od ruža** prave se najlaglje u vodi. Odreže se n... čaše pune vo... ladicâ, pa se stave do polovice u na suncu se ...je i izlože se na sunce. U vodi Kad su se žili... kon malo vremena okite žilicam ... dostatno razvile, onda se izvade iz vode i zasade u zemlju. — Ovu radju valja obaviti pomnjom da se žilice izlome, jer su odveć krhke.

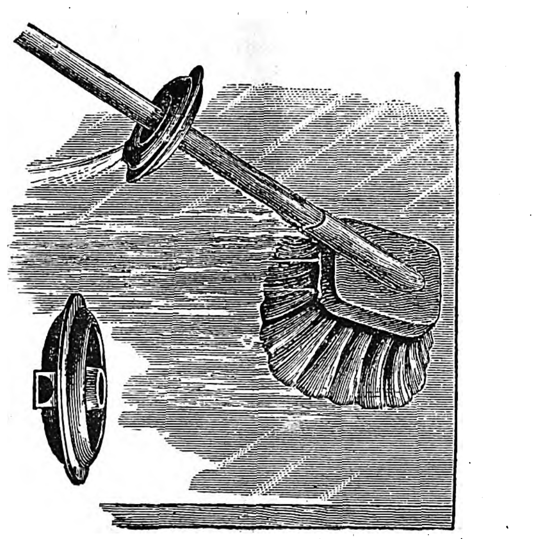
**Da voće koje se suši ne posuri** ili ne postane smedje za sušenja rabi se vrlo dobrim uspjehom razsol. U tu svrhu raztopi se 25 grama soli u 10 litara vode, pa se u ovoj razsoli moči voće pred sušenjem. Ovo je osobito dobro za sječke od krušaka i jabuka, koje, kako je poznato, posve brzo prosure i postanu smedje. Dok se voće izvadi iz vode valja ga odmah raztrieti na police, da se suši.

**Smriečke, kao liek.** — Onim, koji su slaba želudca, ili trpe od glavobolje, usljed poremećenja želudca pomoći će puno, ako svakog jutra na tašće uzmu 5 do 10 smrvljenih smriečka u čaši vode.

---

## Tumačenje slikâ.

**Strugača za stabla,** slika 47. Stara stabla bez razlike, ali osobito bajame, kruške, jabuke i masline, kad ostare dobiju hrapavu koru, punu pukotina, mahovike i druge nečisti, dočim u mladosti imadu liepu gladku koru. U takovoj kori gnjezdi se svaka gamad, koja nanaša štete stablu i plodu, ustavlja se voda usljed koje deblo gnije i slično. Preporuča se s toga, rano u proljeće prije nego li udare sokovi, ostrugati rečenu staru i hrapavu koru, a sve pukotine i nagnjila mjesta temeljito izčistiti bez da se pri toj radnji ozledi drvo. U tu svrhu rabi se vrlo



**Slika 48.** *Četka za čišćenje stakala od prozora.*

dobrim uspjehom obća strugača, kakovu naša slika 47 predočuje. Oštrica ovakove strugače jeste od tvrdog čelika, a nasadjena je na željeznoj ručici sa drvenim držalom. Ova se strugača odlikuje svojom oštricom, koja je na osobiti način gradjena, jer imade jednu oštro bruseni stranu, jednu zubatu, jednu zaobljenu, a jednu šiljastu, pa se s toga može rabiti na svaki dio stabla, bio onaj ravan, obao ili kutast. Ova obća strugača za porabe drži se lievom rukom za držalo, a desnom se rukom upre na gvozdenu ručicu, e da se nešto povisi pritisak, pa se struži odozgor put doli t. j. prama zemlji. Ostruganu koru i ostrugane djelove drva valja izgoriti odmah posli radnje, jer se samo na taj način sigurno utamani gamad, koja je u staroj kori bila ugnjezdena.

**Četka za čišćenje stakala od prozora,** slika 48. Poznato je, da kad se četke za izpiranje stakala namoče vodom, da onda voda curi na onoga, koji pere, što nije nikad ugodno, a najmanje u zimsko doba. Neki Steiner iz New-Yorka, dao si je patentirati četku, kakovu naša slika predočuje, a na čijem držalu je smještena zdjelica od gume prstenasto gradjena u koju se sakuplja voda.

---

## Gospodarske Viesti.

Pred Božić, bilo je izgleda, da bi se trgovina vinom nešto makla, jer je bilo naručabâ; ali su dotični naručitelji brzojavno obustavili naručbe još prije nego li su njihovi povjerenici bili počeli kupovati vino. Posjednici drže ciene još uvjek visoke, premda onako velike ciene nisu poništo opravdane. Hoće li popustiti trgovci ili posjednici, odlučiti će vrieme.

* *
*

U razsadnicim Namjestništva imade još na razpoloženje 33,000 komada crnoga bora, i to u Kotoru 10,000 borića, u Imotskoj 20,000 a u Kninu 10,000.

* *
*

Sve gospodarske, obrtničke, tkalačke, košaračke, drvorezbarske i urarske škole u Hrvatskoj i Slavoniji izložiti će na jubilarnoj gospodarskoj izložbi u Zagrebu sve svoje predmete u posebnom pavillonu.

* *
*

Uz jubilarnu gospodarsku izložbu u Zagrebu obdržavati će se kongres hrvatskih gospodara.

* *
*

Da se unapredi vinogradarstvo i maslinarstvo u Crnojgori naredio je knez Nikola da u onom kraju gdje loza uspjeva, u proljeću ove godine, ima svaki crnogorac zasaditi 200 loza, a osim toga svaki brigadir 20 maslina, svaki zapovjednik i podzapovjednik bataljuna 10 maslina, svaki častnik i zastavnik 5 maslina, svaki podčastnik 2, a svaki desetnik 1 maslinu.

* *
*

Obrt sedeva, koji je u Beču propao, cvate sada u Sjevernoj Americi na nevjerojatan način. Plaća je radnika sedeva ponarasla sa 20 po sto, a traži se još 3000 radnika.

* *
*

Na ugarskim državnim željeznicam stupio je danas u kriepost novi cienik za prenos dobara. Novi cienik sastavljen je na istom temelju, na kojem je sastavljen cienik za prevoz osobâ.

* *
*

Proračun ministarstva poljodjelstva u Srbiji za godinu 1891 iznaša 3,765,680 dinara (franaka), od koje svote za poljodjelstvo, stočarstvo i šumarstvo odpada 680,048 dinara.

* *
*

Ratarsku školu u Kraljevu pohadja ljetos 89 pitomaca. U prvi razred ima ih 33, u drugi razred 24, a u treći razred 32.

* *
*

Od 1 rujna do 7 studenoga godine 1890 izvedeno je iz Srbije preko beogradske carinarice 3,379,113 $k/g$ suhih šljiva, i 3,183,233 $k/g$ pekmaza.

* *
*

U 15 godina, što obstoji Hrvatsko-pčelarsko družtvo u Osieku, potrošeno je u pčelinjak, sprave itd. samo 1081 fiorin i 70 novčića, dočim je samo 1890 godine izvadjeno 2608 $k/g$ meda i 25 $k/g$ čistoga voska. Med je prodan po 40 novčića $k/g$, to je za isti utjerana 1043 fiorina i 20 novčića a vosak je upotrebljen za izradju umjetnog saća.

* *
*

U Austrougarskoj utjerano je godine 1889 za potrošarinu 102,836 miljuna fiorina; a od toga najviše za rakiju, naime 29,234 miljuna forintih.

* *
*

Na obe tehničke škole u Pragu, ima se zavesti katreda za poljodjelstvo. Sad se vode pregovori, a predavanja imala bi započeti početkom drugog polugodišta t. g. 1891.

---

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

### A. Odgovori.

*108. Molim, raztumačite obširnije njegovanje sparoga u smislu viesti iz broja 21 vašeg cienjenog lista, te kad se imadu saditi, odklen se nabavlja sadjenice i koja im je ciena?*

*N. B. G. u N. (Boka).*

Kad se govori o uzgoju sparoga, ima se uvjek razumjeti velike ili pitome sparoge. Odabere se zemlja za sparoge u prikladnom položaju, najbolje u poldnevnom, pa se izkopa za 70 $c/m$ duboko. Gornju, dobru zemlju metne se na jednu stranu, a dolnju lošiju, koju i onako valja odstraniti, na drugu stranu. Zemlju izpod izkopane prorahli se lopatom. Kad se je zdravica prorahlila, onda se nanese gnoja, nešto za 15 do 20 $c/m$, pa se gnoj dobro nabije. Na gnoj se nabaca sloj zemlje od 15 do 20 $c/m$, pa opet sloj gnoja, i tako izmjenično sloj gnoja, a sloj zemlje, dok se jama vrhom napuni. Gornji sloj sačinjava zemlju, koju se dobro pognoji mješan-

cem gnojem i prosijanim lugom. Tko ima na razpoloženje čiste pržine može lug pržinom zamieniti. Kad se je zemlja priredila opredieli se mjesto za svaku pojedinu sparogu i označi se kolčićem. Sparoge se sade na redove u razmak 70 do 100 % red od reda, a sparoga od sparoge u redu 80 do 100 %. Može se i nešto užje saditi, ali zato sparoge ne radjaju više — Prije nego li se zasade valja svaku pojedinu sparogu pomnjom potražiti, osobito oko žila, da nije gdje što nagnjilo. Oko svakog pojedinog kolčića nagrne se zemlja, da se stogčić napravi, pa se s vrha ovog stogčića prama stranam istog i razastru žile. Kad se je ta radja obavila nanese se zemlje i razaspe ju se po površini tako, da se sve udubine izmedju stogčića izjednače, te da je površina ravna. Sliedeće se godine nanese na sparožište 10 % debeo sloj zemlje izpremješane lugom. U trećoj se godini zagrne zemlja oko svake pojedine sparoge. Sad se počmu pojavljivati glave od sparoga, odnosno počmu sparoge radjati. Kako se koja glava pojavi, razgrne se odmah zemlja, pa se nožem za sparoge, dotična sparoga odreže. Mjesto da se nožem odreže, može se sparoga rukom prelomiti. Na ovaj način neizlažu se sparoge pogibelji da im se nožem žile ozlede. Ako je zemlja dosti rahla, onda radja teče posve lako od ruke. Pošto su žile sparoga blizu površine zemlje, nesmje se zemlja duboko obradjivati, nego kad je potreba prorahliti ju, prorahli se grabljama. Sparožište gnoji se najbolje osokom, i to u zimsko doba. U onim mjestim, gdje je pogibelj da sparožište nastrada od leda, ne preostaje ino, nego pokriti sparožište gnojem. Za sadnju uzimlju se dno i trogodišnje sparoge. Starije sparoge, premda su jače radjaju slabije i prije poginu. — Sparoga možete nabaviti kod Wolfnera i Weisza u Beču (I Wallfischgasse 15).

*109. Namjeravam na proljeće zasaditi jedan komad zemlje vrbom. Molim vas koja vrst vrbe daje najbolje pruće za pletenje, te našto mi je još paziti?*

*L. K. u P. (Hrcegovina).*

Pri izboru vrbe za sadnju valja paziti da se biraju dobre vrsti i dobre sadjenice, jer je i kod vrbe, kako što i kod svake druge biline, da je plod onakav, kakovo je bilo sjeme. Vrst vrbe bira se napram vrsti zemlje na kojoj će se saditi. Od toliko vrba što imade, nema ih svega nešto dvanaest, koje radjaju prućem prikladnim za pletivo, a od svih se samo po jedna ili dvi prilagode raznim zemljam. Dobra je vrba ona, koja radja dugim, jednako debelim i posve gibivim prućem, koje se ne grana, a lako se lušti i ciepa. Vrsti, koje bujno tjeraju puno su bolje, od onih, koje slabo tjeraju. I bolje vrsti vrbe razvijaju dobro pruće stopro nakon 4 ili 5 godina, a za lošije se vrsti niti ne govori, da se hoće mnogo više vremena. Za pruće najbolja je rakita *(Salis amigdalina)* i bekva *(S. viminalis)*, jer ove najčvršće rastu i razvijaju najbolje pruće. — Ove dvie vrsti su bez dvojbe najbolje, ali se opet nemogu svakome sliepo preporučiti, jer u jednome ili drugom mjestu može biti domaćih vrba, koje radjaju izvrstnim prućem, a bez zahtjeva su. Pri sadnji pazite, da vam sadjenice ostanu što moguće dublje zakopane, jer se onda puno bolje primaju. Isto tako nemojte ih odveć na uzko saditi, jer se onda duše i kvari se pruće strugajuć jedno o drugo.

*110. Molim vas podučite me, kako imam sagraditi i urediti jedan kokošnjak?*

*I. S. u L. (Split).*

Za kokošinjak valja najprije odabrati prikladan položaj; od svih položaja najbolji je takav, koji je zaklonjen. Kokošinjak valja graditi od čvrste gradje, najbolje od kamena ili opeke, a drveni djelovi, da su od dobra, neizpucana i izblanjana drva, te valja da su dobro i čvrsto začavlani na svojemu mjestu. Kokošinjak mora, da osobito dobro bude obranjen od studeni, jer ništa više ne ubija živad, što studen. U tu svrhu valja da je sa sjevera obranjen, te da se u zimsko doba, ako je potreba, budu mogle stiene obložiti slamom, a isto tako, da se po tlehu kokošinjaka bude moglo razstrieti slame ili stura radi uzdržavanja topline. Unutarnjost kokošinjaka mora da bude što moguće više jednostavna. Priečke neka su debele, koliko podlaktica, a od mekoga drva i oluštene kore, te da su postavljene vodoravno. Izblanjane priečke, nesmjedu se rabiti, a isto se tako nesmjedu postaviti poput stepenica, jer onda živad jedna drugu brlja izmetinam. Isto je tako puno bolje da priečke vjese, nego li, da su učvršćene u kokošinjak. Za težke kokoši ne valja priečke stavljati odveć visoko, jer kad se spuštaju, onda udaraju prsima snagom, pa im se kost prsiju izkrivi ili nastane zapala. Po dno kokošinjaka drži se pržina, koju svakog jutra valja izmesti, pa se saspe opet malo čiste pržine. Za odtok vode od proljevanja napravi se po sredini pržine jaružica. Pri koncu valja još napomenuti, da uz kokošinjak hoće se i trkalište, a da se za isto nesmje birati močarna blatava zemlja, ili takova zemlja, koja se je napojila osokom, jer bi se onda lako mogle pojaviti kužne bolesti izmedju kokoših.

*111. Molim vas, što je to umjetno maslo i od česa se pravi?*

*M. Č. u S. (Hrvatska).*

Nešto pred dvadeset godina dala je francuska vlada nalog kemičaru Mêze-Mouriès, da prouči pitanje, ako bi se moglo napraviti jedno maslo, koje bi bilo jeftinije i trajnije od običnoga masla, jer bi se takovo maslo rabilo u mornarici. On otidje u Vincennes i počme na tamošnjem pokušalištu praviti kušnje. On je davao kravam sakovrstne hrane, a najzad ih je pustio gladovati. Usljed toga su doduše omršavile krave, ali je njihovo mlieko sadržavalo sve sastojine za maslo. Nastalo je usljed toga pitanje, odkud te sastavine u mlieku? i zaključak je bio: iz njihovog vlastitog tiela. On je s toga dao zaklati krave, izvadio je njihovo tusto, te ga je dao iztiskati. Tiskanjem tusta dobio je oleomargarin, t j. takovu tvar, koja puno naliči maslu, ali se laglje uzdrži od masla i neograničavi. Na ovaj je daklen način izumljeno umjetno maslo, i pronašlo se je, da je dobro, jeftino sredstvo, kojim se posve dobro zamjenjuje naravno maslo. Ovako nedužna stvar, postala je kašnje predmetom spekulacije, te se čovjek mora sgražati, koliko se danas umjetnoga masla proizvadja i troši. Još bi čovjek bio miran, da se sve umjetno maslo proizvadja od čistog govedjeg tusta, ali se rabi i tusto svakovrstnih životinja, bile ove zdrave ili ne. Osobito se u Americi i u Njemačkoj proizvadja puno nezdravog umjetnog masta, koje prave od svakovrstnog tustila a čiste salitrovinom i sumpornom kiselinom, te mu primješavaju otrovnog olovnog karbonata i rudnih solih, koje kvare zdravlje onih, koji jedu. Naravski razumjeva se, da ima i takovog umjetnog masla, koji je pravljen od zdravog tusta, ali čovjek mora ipak uvjek sumnjati. Iz Amerike dolazi svake godine 15 do 20 miljuna k/g umjetnoga masla, a koliko se toga masla gradi u Njemačkoj i u Austriji, to se neda opisati. Vlade su doduše zakonom zabranile porabu nezdravog i svakovrstnog tusta za proizvadjanje umjetnoga masla, ali tko može svaku pregledati?

### B. Nova pitanja.

*112. Molim vas na koji bi se način mogao najlaglje izkorieniti čkalj (oslobod) sa mojih njiva?*

*I. L. u S. (Hrcegovina).*

*113. Često se govori o mješancu gnoju, molim vas, kako bi brzo i lako mogao napraviti takovog gnoja?*

*F. T. u V. (Split).*

*114. Moji lovački psi trpe često od kolike; molim vas, dade li se kolika kod pasa liečiti i kako?*

*A. M. u P. (Istra).*

*115. Molim vas na koji se način najlaglje uzgajaju crvi za hranu živadi?*

*N. D. u J. (Hrvatska).*

*116. Jeli istina, da je neki Giuseppe Pieroni iznašao novi sustav razsviete sa našim uljem, ta da daje jaku svjetlost poput svieće excelsior, bez ikakova neugodna mirisa i pogibelji. Molim vas, šta je izvjestna na stvari i kako se rabi?*

*K. M. u P. (Makarska).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika"

*Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1890.*

*P. n. čč. gg. Jović V. — Šarić I. — Baumgartner S. — Lovrić T. — Kuriković A. — Baoić V. — Obćina - Omiš — Ivančević M. — Tripalo J. — Škarpa D. V. — Milavić D. I. — Petrić pop J. — Tabain D. M.*

*— Č. g. Bandur M. — Knjižicu „Buhač" itd. poslali smo vam.*

*— Č. g. Ivančević M. — I vami broj 14 [illegible] 18.*

*— Č. g. Babić V. — Broj 11 i 17 odposlali smo vam na novo. Za onu stvar dati ćemo vam potanjih ubavjestih budućeg siečnja.*

*— Č. g Kostrenčić N. — Broj 3 i 12 poslali smo vam na novo. Za onu knjigu obratite se gosp. F. kod kojega se sada nalazi.*

*— Č. g. Iličić T. — Broj 19 poslali smo vam. Sjemena od one vrsti djeteline možete dobiti od J. Mayera u Beču, I Augustinerstrasse 8. — Molimo vas, pomenite gosp. S., da nam pošalje ono 19 fiorina na podmiru svojega duga.*

*— Č. g. Babić A. — Zatraženo sjeme za vašu livadu poslati ćemo vam ovog drugog mjeseca.*

*— Č. g. Maroević I. — I vami sjeme od djeteline.*

*— Č. g. Lučić R. — Knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća", poslali smo vam.*

*— Č. g. Bjelić M. — Onu kožu od srne prirediti će vam Neumayer i drug iz Beča.*

*— Č. g. Ivačić I. Dali gdje kod nas ima na prodaju Declair pataka neznamo, ali znamo, da se baš na veliko goji rečena pasmina pataka u Anversi u zoologičkom vrtu. Obratite se ravnatelju istoga vrta gospodinu L' Hoest, on je veoma prijazna uslužna osoba.*

*— Č. g. M. N. u Dubrovnik. — Djelo o Tele-Topometriji izišlo je u Veroni. Ciena mu je dvi taljanske lira, a napisa je rečeno djelo neki Cerebotani.*

*— Č. g. Novaković A. — Vuna može se mastiti (tangati) u crno, da se svjetli, a pri tom se postupa kako sliedi. U tu svrhu metne se kuhati kotlenica čiste vode. Kada voda uzavre, onda se istoj vodi za svaku 5 k/g vune, predje ili sukna, što se ima otangati dodade 50 grama glauberove soli i 200 grama kromovo kisela bakra. Kad bude kuhalo 7 minuta vremena, onda se umoči ono što se ima tangati, te to se kuha iz tiha za 1 sat vremena, onda se izvadi, pusti se da se ohladi, pa se nakon 24 sata izpere u vodi, i onda odmah tanga Tangu se priredjiva od 1 k/g i 300 grama modroga drva, te 300 do 400 grama žutoga drva, koje se metne u vrećicu pa 1½ vremena kuha u staklenici. Onda se izvadi vreća sa drvom a metne vuna, te kuha jedan sat vremena. Onda se izvadi, i razstre da se suši, pa kad se osuši, pere se tako dugo u vodi, dok sasvim prestane puštati crno.*

# Gospodarski Poučnik

## ILUSTROVANI CASOPIS

—ZA—

POLJODJELSTVO, VINARSTVO, VINOGRADARSTVO, VOĆARSTVO, DOMAĆE GOSPODARSTVO, VRTLARSTVO I GOSPODARSTVO OBRTNIČTVO.

SU 20 SLIKA

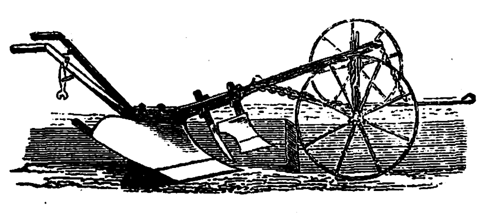
DESETI TEČAJ 1891.


UPRAVLJAO

PETAR L. BIANKINI

UREDJIVAO

NIKOLA ŠIMIĆ.


ŠIBENIK—ZADAR

Vl astnik izdavatelj P. L. Biankini.

Brzotiskom „Narodnoga Lista“ u Zadru.

# Gdje je što?

**A.** *Uvodni i poučni članci.*



**B.** *Svaštice.*

## C. *Slike.*



## D. *Tumačenje slika.*



## D. *Odgovori na pitanja.*



## F. *Gospodarske viesti.*



## G. *Otvoreni dopisi.*

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 1

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Ctichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Siečnja 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Siečnja 1891.

## O poljodjelskom podučavanju.

Po zadnjem saborskom zasjedanju, mnogi domaći listovi, odazivajuć se govorim nekih zastupnika u saboru, uzeli su više ili manje u pretres pitanje gospodarskog podučavanja kudeć ili odobravajuć neke stavke onih govorâ, a izražavajuć istodobno i svoje vlastito mnienje o stvari. I Mi ćemo, da kažemo svoju:

O potrebi poljodjelskog podučavanja, imamo doisto malo što reći; ali nemožemo s manjeg, da na ovom mjestu spomenemo, kako se danas ekonomičke neprilike pokrajina i država prepisuju jedino i samo slaboj poljodjelskoj izobražbi.

Samo se pravom poljodjelskom izobražbom dižu predsude, koje su neobhodno potrebite za pravi ekonomički napredak jedne zemlje. Ne spominjimo druge zemlje, ali se žalibože i kod nas još obće vjeruje i drži, da je poljodjelstvo zadnji kotač u družtvenom kolu, pa se dosljedno tome vidi, kako se sviet duboko klanja prpošnom bogatašu, trbušastom činovniku, a poprieko i prezirno gleda težaka, koji se posvećuje najzanimivoj radnji t. j. čini plodonosnom zemlju, koja je izvor svakome bogatastvu.

Sretnim se smatra kod nas otac, ako vidi sina, da za sedam i više satih na dan, lomi svoje kosti na stolu, pa bilo to u službi dnevničara ili prostoga pisara, jer ne shvaća uzvišeno zvanje težaka.

Kod nas se više čitaju objave u službenim novinam, nego li ikoje poljodjelske novine, a češće se nalazi po stanovim romanâ bez smisla i uzgojne svrhe, nego li ikoja dobra poljodjelska knjiga. Ima doduše iznimaka, ali te su riedke, kao biele vrane, jer u jednoj pokrajini u kojoj žive više od 200,000 poljodjelaca i koja je eminentno poljodjelska zemlja, naši poljodjelski listovi broje samo po koju stotinu predbrojnika, a naše poljodjelske škole po desetak učenika. Ovakovih i sličnih jadikovka, dalo bi se izpjevati neizbrojivo.

Jedne su domaće novine pisale, da je suvišno osnivanje poljodjelskih škola, kad neće niko da ih pohadja. Ali, odkud taj nemar za poljodjelskim školam, ako ne baš odtud, što je u pučkim nesavršena poljodjelska izobražba? U djeci se ne uzgaja ljubav za poljodjelstvom, koja je majka svih nauka, pa je sasvim opravdano nehajstvo za pohadjanje poljodjelskih školâ.

Kad bi se u pučkoj školi bolje podučavalo poljodjelstvo, pojavila bi se u djeci želja za usavršenjem, ili, ako ne to, a ono bi bez dvojbe njihovi roditelji želili, da im se djeca usavrše u onom od česa su primili naputke, ili se nadaju nekakovoj koristi. Ono isto, što se kaže za kruh, koji se jede, može se kazati i za kruh nauke: da čim se više jede, tim se ima više volje jesti, a za razbudjenu našu djecu vriedit će bar ta, da čim budu više znali, da će se tim više radjati u njih volja za znanjem.

A nevalja ni ona tvrdnja jednih domaćih novina, da je štetno razpravljati o poljodjelstvu u čitankam, jer da to neodgovara svrhi čitanke, po kojoj se djeca imadu dobro naučiti čitati. Ako djeca radje čitaju pripovjedke, negoli poučna štiva, to je zlo, koje se ima izliečiti. Kad sviet u svakom pogledu napreduje i kad su nauke postale ozbiljnije za odraslije, red je da se i djeca priuče zdravijim navikam, i da se popravi ona naravna težnja, koja uči, da se izbjegne ili da se letimice prodje preko svega onoga, što nije zanimivo.

Poljodjelsko podučavanje imalo bi se uvesti ne samo u pučkim školam, ali i svim srednjim školam bez razlike. Ali čemu poljodjelstvo onome, koji će se po izučenoj gimnaziji posvetiti ljećnistvu ili čemu sličnome? A čemu onda grčki i latinski?!

Ništa manje od mrtvih jezika, ima služiti mladiću od izobražbe živo poljodjelstvo, a neće biti pravog napredka u svietu, doklen se u mladiću nebude više cienilo kakovo poljodjelsko pravilo, od kakove Oraciove rečenice. Za sve one, koji posjeduju nešto zemlje, pa da se i posvete drugome zvanju, nebi bila prava sreća, da se malko razumiju i u poljodjelstvu?!

Svi bi morali uložiti sve sile, da se poljodjelsko podučavanje, što moguće više raziširi, a osobito, da se poveća broj putujućih učitelja, i da se zasnuju pokušališta. Ta i latinska kaže: *Exempla trahunt*, a ako za svakim primjerom ima tko se povadja, za onim primjerom, koji je koristan ima se vjerovati da će ih se veliki broj povući.

Prof. A. B.

## Dva kod nas udomaćena uresna drveta: bagren i rus.

1. *Bagren* ili *nerod* (Robinia Pseudoacacia L.) (Njem. Gemeine Robinie, unächte Akazie, Schotendorn; tal Robinia falsa-acacia) je uresno drvo koje pripada naravskomu plemenu *Papilionaceae* (Leptirnjače), rodu *Robinia*. — Liepo, bielo, miomirisno cvieće, istjera u svibnju mjesecu u razmaknute klimavo-viseće grozdove. — Na pojedinim cvjetcima časka je jednostruka, kožasta, dvousnata, četverozubna, a gornji joj je zub malko zarezan, u vienčiću, jedro je poveliko, okrugljasto, široko posuvraćeno, vesla su prosta lagjica tubasta; prašnikâ ima deset. Devet zajedno sraslieh a deseti slobodan. Oni su prama praškovkama otanćeni. Komuška u čaški, dulja od nje stoji na stapci. Dozrele mo-

## PODLISTAK.

### KAMELIJE U SOBI.

Uz sve nove i moderne cvjetove, ostala je kamelija još uvjek najljepši i najtrajniji cviet. U zadnje se je doba kultura kamelija znatno proširila, pa se na mnogim mjestim goje na otvoreno, ali u istom razmjeru u kojem se je njihova kultura proširila, pomnožao se je broj vrstih, i glede boje i glede oblika cvieta.

U sobi se takodjer mili kamelija, ali se obće tužbe čuju, da im pupoljci posve lako odpadaju, a kadšto i lišće, pa na taj način ne samo da se cvieća ne vidi, ali i stablo lako i brzo izgine.

Sobe, kao takove, nisu prikladne za uzgoj kamelija, a još manje onda, ako su kamelije velikih pupoljaka, te se malo pred pred cvatnjom prenašaju iz tople postave u sobu. — U ovakovom slučaju, čim je studenija soba u kojoj se je smjestila kamelija, tim laglje poodpadne puplje i lišće. Ali opet nije dobro, ako je soba odveć topla, jer velika toplina, a osobito suha toplina zlo djeluje na pupoljke i lišće.

Kamelije, koje su u cvatnji valja smjestiti na najhladnijem mjestu u sobi, te lonac držati u plitici punoj vode, a lišće valja često škropiti vodom, što se najbolje postigne četkom, koju se umoči u vodu, pa se protare po ruci, da se iz nje raztrka voda poput rose. Za uzdržavanje cvietnih pupoljaka puno i puno pomaže, ako se u večer pokrije kamelija tankom ali ovlaženom krpom

Dok se opazi, da se pupoljci suše, ili da odpadaju, valja odstraniti kameliju iz sobe, a smjestiti ju u postavu, da se opet okriepi. Tko nema postave valja da nastoji da kameliji drugčije pomogne, a to će postići ako se pobrine da zemlja bude dostatno vlažna i hraniva, te ju smjesti na toplom mjestu, gdje je zrak pun vodenih parah. Ništa toliko ne prija kameliji koli zrak pun toplih vodenih parah.

Kamelije, koje obilno cvatu imadu obično po više cvjetnih pupova jedan pokraj drugoga. — Da se svi dobro i jednako razviju, valja odstraniti razcvale cvietove, dok počmu vehnuti. Tim načinom pospješi se razvoj manjih zaostalih pupoljaka.

Kamelija se težko priuči sobi, ali ako će da se sobi priuči valja da prodje više godina dana.

Pri uzgoju kamelija u sobi, valja biti na čistu, dali će se soba ložiti ili ne, ili će se možda grijati bližnja soba.

Najbolje uspjevaju kamelije, ako se u bližnjoj sobi grije; ali ne cvatu prije ožujka, travnja ili pak u svibnju. Pupoljci im posve riedko odpadaju, te obično ocvate toliko cvjetova, koliko ih se pomoli.

U ljetno doba t. j. od lipnja do polovice ili konca rujna drže se kamelije na polje na sjenastu mjestu.

Ako ćemo ali da nam kamelije u sobi cvatu zimi, onda ih valja neprestano držati u sobi. Ako se preko ljeta drže samo za par nedjelja na polje, ili se jeseni pa bilo za par dana prenesu u hladniju sobu, kad se povrate opet na svoje mjesto, poodpadaju im pupovi.

Ako se je kupilo kamelije dobro razvijenim pupovim, pa su isti poodpadali, ne valja za to gubiti nade, te zapustiti ili zanemariti kameliје, nego im je njegovati protjerale mladice, koje one najbolje razviju, ako se nalaze na svjetlu i toplu mjestu, ali ne na suncu.

Razumjeva se, da se razviju i cvjetni pupoljci. Toli lišće, koli cvjetni pupoljci razvijeni u sobi nešto su manje od onih razvijenih u postavi, ali su zato mnogo čvršći i uztrajniji napram nepogodam.

hunje duge su do 7·5 ℅m, široke 1·5 ℅m, kožaste, spljoštene, nepregradjene, jednotinje uzduž pucave u dvije sklopke sa jednom do 7 sjemeneka koje su slične bubrezima ili pasulju; stapke su jim duge oko 1 ℅m. Nekom vrsti druge cvatnje iztjeraju pojedni cvjetni grozdovi svršetkom lipnja mjeseca, ali same na pojedinijem stablima. Bagren je drvo koje brzo raste, ima grane trnovite, a tako su i mladice. Naraste do 14 i do 20m/ visine. Lišće je sastavljeno, libo-perasto sa pet do deset parâ liska i s jednom u vrhu. Badrljice sastavljana lišća duge su na starijim granama od 7 ℅m do 17 ℅m a na mladicama i mladim izbojima i do 27 ℅m. Badrljice su crepovite. Pojedine liske imaju po dva štetinasta mala palistića, koji se kašnje pretvaraju u tvrde bodljike, a stoje na peteljčici dugoj 3 m/m do 4 m/m, jajolike su jasno zelene, glatke i nježne a duge su 7 ℅m najviše. Rukavac badrljicâ udebljao je valjast i jak. — Po dno svake grančice su po dvije tvrde bodljike. Mladi izboji su bridoviti; a bodljike na njima su rumene i imaju doli okrenut vrh.

Domovina bagrena je u Americi, u Virginiji, okle ga je donio Jean Robin u Francusku god. 1601. Najstariji evropejski bagren raste danas a botaničkom vrtu u Parizu (jardin des plantes), a zasadio ga je 1636 godine Vespazijan Robin vrtlar Ljudevita XIII. Iz Francuske se je bagren vrlo brzo raširio po svoj Evropi, jer su o njemu govorili, da brzo raste, pa da bi kao šumsko drvo mnogo više koristi donio nego naše domaće drveće. Danas se bagren sve to rjedje sadi kao uresno drvo, premda se meni čini da bi vrlo zgodno bilo za pošumljenje mnogih naših goleti koje će se inače vrlo kasno odjenuti zelenilom. Kašnje, kad bi bilo i više dobre volje, i nastojanja, i novčanih srestava, nebi teško bilo mal' a malo krčiti bagrenike a nadomještat jih korisnijim drvećem. Još neke surodice bagrena sa okruglom krošnjom ili viećim granama sade se jedino po baštama.

Bagrenovina je drvo ljepo, gusto, tvrdo i težko. Odnosna težina mu je, po pokušaju učinjenom na daski od 3 ℅m debljine nakon dva mjeseca sušenja u kući = 0·85. Bjelika mu je tanka i jasno-zelene boje. Pravo drvo je suro zelene boje za tamnijim mlazovima. Može se vrlo liepo izgladiti, te služi za pokujstvo, za gradju, za pravljenje drvenih čivija i klinaca, a najpotla i kao dobro gorivo. Likom mu prave elastične i čvrste tkanine. Mohunje upotrebljuju u Kairu za strojenje kože. Cvieće neki frigaju i jedu, a drugi prave od njega stanovitu vrst likera i sirupa. — I čelama je bagrenovo cvieće ugodna hrana, te prave od nje bagrenovac, osobitu vrst meda. Svekolike česti bagrena služe za tanganje. Lako se gojit sjemenjem ili izbojim iz korienja, lako se i sam razplodjuje, svaka mu vrst zemlje prija, pa i najkamenitije naše vapnenjače; a osobito se preporočuje za neplodna zemljišta i za pokretne pjeskulje, koje on utvrdjuje svojim plazećim žilama.

2. *Rus* ili *pajasen* (*Ailanthus glandolosa Desf.*, njem. Göttersbaum, Himmelsbaum; tal. ailanto) je uresno drvo koje pripada naravskoj porodici *Xantoxyleae* Adr. Juss., plemenu *Rutaceae*, redu *Rutinae*, odjelu *Choripetelae*, pod razredu *Dycotyledones* (dvosupnice), razredu *Angiospermae*, skupini *Phanerozomae*. Zelenkasto, trpko mirisavo cvieće išćera na vrhu grančicâ u peterošestero ili sedmerostruke grozdove, odmah nakon prolistanja početkom mjeseca svibnja. Vjenčići odpadaju ujedno sa prašnicima. Cvieće je podpuno jednodomo, čaška trocjepna, vjenčić peterolatičan; prašnikâ ima 10 izraslih u podan vjenčića. Plodnicâ ima od 3 do 5; stupice su pobočne. Plod je jednosjemena perutka. Perutke su ruso-rumene te se u lipnju i srpnju mjesecu u velike kite krasno ističu u sred zelenila lišća. Grozdovi sa razvijenim perutkama široki su od 20 ℅m do 30 ℅m. Od svakog cvietka razvije se jedna dvije, tri ili četiri, a rietko pet perutaka koje su duge oko 4 ℅m a široke 1·5 ℅m. U sredini svake perutke je po jedna lečasta sjemenka puna bjelančevine koja ima u premjeru oko 4 m/m do 5 m/m. I rusovo je puplje živo rusorumeno pa tako i netom istjeralo mlado lišće. Lišće je sastavljeno perasto, spiralno poredano okolo debla i granâ. Badrljice lišća duge su često i do 1·80m. na mladim stablima, dočim na izraslom drvetu dosižu obično duljinu od 40 ℅m. Na svakoj badrljici ima od 6 do 23 para liskâ, kojih su plojke duge do 20 ℅m. Liske imaju oblik strjelice, cieloga su okrajka, a neke u navlaš mladje poput kopija, te imaju i osobit vonj. Prednja žila ih dieli na dvi nejednake strane, od kojih je vanjska veća.

Rus naraste do preko 20m. visine i krasno je drvo sa štitastom krošnjom. Uspjeva u svakoj zemlji ali bolje u laganoj, ponešto pretiloj ali ne odviše vlažnoj i neka je u zavjetrini i ne odviše izložena prema suncu. — Čudnovato brzo se raširuje povaljenicama, korienjem koje pruža baš suvišnom lakoćom, i na svaki drugi način. Rad liepa oblika krošnje i preliepa lišća od velikog je uresa i začine medju ostalim drvljem u baštama. — Na desnoj obali Krke od Skradina pa do Skradinskog slapa, vidio sam lani, da se je rus tako raširio, da svojim živim zelenilom mnogo doprinaša liepoti one romantične okolice, a nemislim da će bit uloženo mnogo truda oko njegovog uzgajanja. I druge mnoge puste naše okolice mogle bi se lako zagajiti rusem na ne malu korist naše pokrajine.

Rusovina je dobro i liepo drvo i za gradju i za diljanje. Bijela je, lagano žutkasta, prilično tvrda i težka. Odnosna težina joj je osušenoj 0·85. Ne puca u suhoti i dobro se uzdrži. — Gladjenjem prima svilenu sjajnost osobite ljepote navlaš na presjeku popriečnomu. Upotrebljuje se na navlaš za kolarske rabote. Srčika, koja se u pilanju dasaka mimoilazi, jeste meka, bliedo-sura, pa i u dozrelu drvu dosta velika. Upotrebljuje se drvo i za svaku drvodjelačku rabotu; ali izraslo na velikom 1 du biva posve krhko, pa je čestokrat sam jedan raz vjetra prelomio rusov najdeblji panj.

Iz rusove kore curi smolinast sok koji sačinjava glavnu primjesinu japanske pokosti. — Markiz Ridolfi izvadio je iz ukropa prokuhana rusova lišća neko mastilo koje vunama priopćuje osobilo liepu žutu boju.

Kora sa korienja dala je Payen-u neku aromatičnu tvar, koja vonja poput vanilje, a od samog korienja može se proizvesti neka smola, koja postavljena na usijano gvoždje prosiplje dim sasvijem ugodna mirisa, i koja je zato dobra za prokadjivanje stanova.



**Slika 1.** *Kolesca za prevoz bačava u izpravnom položaju.*

Domaće životinje ne jedu rusovo lišće, ali od njega žive osobita neka vrst svilene bube (Bombyx ili Saturna cynthia), koja se je nazad godina opazila bila i na rusovjem stablima pokraj Zadra, te bi se moglo i kod nas kušati njezino sustavno gojenje.

Rus je osobito u Grčkoj mnogo sadjen uz pokrajinske ceste — a nebi zgorega bilo da se i mi u tom ugledamo u Grke.

Japan i Kitaj jesu pradomovina rusa, ali je on već razprostranjem i po svoj Srednjoj i Južnoj Evropi.

U Korčuli, o Sv. Kati 1890.

**F. Radić.**

## Glavnica i dohodi u šumarstvu.

U jednoj dugoj razpravi o sigurnosti i trajnosti glavnice uložena za pošumljenje jednoga zemljišta, šumarski predstojnik Ritteneyer piše kako sliedi:

1. Glavnice, koje se ulagaju u šumarstvu, najsigurnije su uložene.

2. Doba, kad će dotična glavnica davati kamatu, nije nikakovo mjerilo za opredjelivanje postotka na glavnicu uloženu u šumarske svrhe.

3. Sigurnije se ulaže glavnicu u šumske svrhe, ako se pošumljuje bjelosoricom, nego li ako se pošumljuje crnogoricom.

4. Od načina upravljanja zavisi ne samo korist, ali i sigurnost glavnice. Onaj dio glavnice uložen u poboljšanje zemljišta, puno je sigurniji od onoga diela glavnice, koji je uložen u stablima (šumskom drveću).

5. Veličina šumskog posjeda, kolikoća drveća i veličina glavnice uložene u jedno i u drugo neupliva ni najmanje na kamatu. — Glavničar može da pretrpi gubitaka u malom šumskom poduzeću, kako god u velikom, pri nizkoj šumi, kako pri visokoj.

## O sumporenju crnoga vina.

Mnogi i mnogi misle, da se bačve za crno vino niti crno vino nesmje sumporiti, jer da vino gubi usljed toga svoje boje (tange). Doisto je istina da sumporita kiselina ima svojstvo da izbljedjuje crno vino, ali to njeno djelovanje nije poništo toliko, da bi se radi toga moralo napustiti sumporenje crnoga vina i bačava za isto.

Ako se pomnjom i propisom postupa može se crno vino i bačve za isto, isto tako sumporiti kao bielo vino. Da bi sumporita kiselina mogla imati kakav štetni upliv na crno vino, nije moguće već iz toga, što sumporita kiselina ne dolazi u izravnom doticaju vinom.

Dobro se sumpori jedna bačva onda, ako se u ona propere vodom, pa odmah izgori u nju sumporelka, a poslje nego li je sumporelka izgorila, ako se opet propere čistom vodom, i toliko puta, dok se i zadnji trag sumporove kiseline odstrani.

Bačve se sumpore u svrhu, da se poubija vas pliesan i druge štetne gljivice, koje su se slučajno nasele u bačvu. Vino se sumpori samo onda, kada bačve nisu pune, ili se je na površini vina nasela kvasinova gljivica ili cviet. — No, ako se bačva redovito napunja, odnosno ako se drži uvjek puna, težko da dodje na njenoj površini do cvieta ili do kvasinove gljivice.

Pošto je posve mala kolikoća sumporove kiseline, koja dolazi u dodir sa vinom, da kad se i češće sumpori, nemože ona mala kolikoća sumporite kiseline uplivati na vino.

Sumporita kiselina, koja se za izgaranja sumpora razvije u bačvi, raztaplja se odmah u gornjem sloju vina, i ubija odmah sve gljivice, koje su se mogle nasesti na vinu, ili ako tih nema, čuva vino, da se na njemu štetne gljivice nasednu.

Za jednu bačvu od 5 ℔, koja je za polovicu izpunjena vinom, dosti je jedna trećina sumporelke, a ta kolikoća nemože ni najmanje da upliva na boju vina.

## Njegovanje ruže u sobi.

Ženske su osobito ljubiteljice ruža, ali je njihova vječna tužba, da im uz san njega ruže u sobama ne uspjeva.

Ako dobiju iz kojeg gojilišta liepu ružu, nakon malo joj cvieće povehne, pupolje poodpada, a lišće požuti. Ovo se dogadja od ruža obično usljed nagle promjene mjesta, položaja i zraka. U takovu slučaju nepreostaje drugo, nego pokratiti mladice do trećeg oka, te uztrpljenjem počekati da opet protjeraju i ocvatu.

Tko će da goji ruže po stanovim bolje je, da uzimlje takove ruže, koje još nisu protjerale. Ako se takova ruža postavi u toploj sobi pokraj prozora, ona će do malo vremena protjerati i okititi se lišćem i cvjetnim pupljem.

Glavna je stvar pri gojitbi ruže u sobi paziti na zemlju. Dok su mladice dobrano protjerale i okriepile se, nevalja dopustiti, da se zemlja u loncu posuši, nego jû valja vavjek držati vlažnu. Zalievati valja zemlju, a ne da se zemlja napaja kroz pliticu, koju se pod lonac drži. Nije dapače dobro, ni da voda dugo staje u plitici izpod lonca. Lišće valja svakog dana poškropiti vodom, a to onda kada se je zrak u sobi nešto ohladio.

Ovakovim postupanjem prieči se da se zametnu zareznici, a ako se ipak medić zametne, lako ga se je riešiti pobiranjem i gnječenjem.

Puno pomaže ružam, ako se svako često zaliju vodom u kojoj se razmuti malo pilotina od rogova. Na ovaj način njegovane ruže cvatu od veljače do travnja, i nije se bojati, da će im pupoljci poodpadati, ili da inače neće uspjeti. — Kad ocvatu, onda se prenesu u jednu sobu, koja nije grijana, ili odnmah na polje, ako je vrieme umjereno.

Ružam remontantam poklaštre se mladice na dva oka, pa se opet prenesu u sobu onda kad počmu cvasti.

Ruže nesmjedu se neprestano držati u toploj suhoj sobi, jer im pod takove odnošaje ne dozrieva drvo. Po drugoj cvatnji najbolje je izložiti ruže na polje na sunčanu mjestu, a ako je moguće valja zakopati lonac do gornjeg ruba u zemlju.

U jesen, ili pak oko Bozića izkopa se lonac iz zemlje, pa se o mladom ljetu prenese u toplu sobu, i poklaštri do prvih nabreklih pupoljka (oko). Ruže valja svake godine jedanput razsaditi, a to je najbolje obaviti zimi ili po drugoj cvatnji. Ružam prija zemlja sa klijališta sa vriesačom.

## Biela gorušica (Sinopis alba).

Biela gorušica, kako je poznato, goji se u prvom redu radi njezinog sjemenja (zrnja), od kojeg se pravi dobro poznata moutarda (muštarda). Ali je u novije doba, stekla biela gorušica puno više važnosti, radi toga, što daje izvrstnu zelenu krmu. Njezina je najveća prednost, da odveć brzo raste, i da se obilno naplaćuje i onda, kada se misli, da je sasvim propala, jer se u par nedjelja zna posve oporavati, a u 4 ili 5 nedjelja može se kosit., a i ima što kositi.

Gorušica može se sijati od polovice travnja ili početka svibnja, pa sve do jeseni, jer ne trpi, od noćnih kasnih mrazova, ili veoma malo, a svakako puno manje od djeteline i drugih zelenih krma.

Zelenu gorušicu jedu rado sve životinje, samo nevalja da je prelaz nagao, e da joj se priuče.

Sjemena od gorušice za sjetvu troši se posve malo. Za jedan hektar zemljišta pri omašnoj sjetvi hoće se 200 do 300 grama sjemena, a pri redomičnoj sjetvi 150 do 200 grama.

Gorušica uspjeva u svakoj zemlji, samo ako nije vlažna, a najbolje uspjeva na ilovači, i ilovastoj pješćenici.

Raste brzo, 60 do 85 c/m visoko, ali ima malo lišće i cvate odveć brzo, pa se posve lako i brzo od prvog cvieća zameću sjemene glavice. Nego sve to nehudi ništa, ako se pokosi prije nego li sjeme dozrije, jer blago rado jede takovu krmu još zelenim glavicam, a u maslu se neda razpoznati gorušica.

Glavna je prednost gorušice ta, da odveć brzo raste, i da se može sijati u svako doba od proljeća do jeseni.

Istina, gorušica nije dobra krma kao djetelina, ljekarica ili seradela, niti je od onakovog objema, ali brzo raste i radi toga dolazi posve dobro, u svakom onom času, kad se nema na razpoloženje druge zelene krme. — Izvrstna je ona u smjesi sa djetelinom i drugom zelenom krmom, a osobito kasne jeseni, kad neostaje druge zelene krme.

Gorušica radja obilno sjemenom; ako se dakle ne upotrebi za zelenu krmu, može se uzgajati sjeme koje se i ona dosti traži za moutardu i za proizvadjanje ulja.

Ulje od gorušice je mastno, liepe zlatno-žute boje, a uzdrži dugo čist i liep tek, te ne daje ni najmanje po gorušici.

## O tečnosti jaja.

Tečnost jaja zavisi ponajviše od hrane, koju kokoši dobivaju. Jaja od kokoših, koje se hrane zrnjem (žitijam) i koje se mogu slobodno kretati u prostranu zraku, puno su tečnija od jaja od onih kokoših koje se hrane krumpirom i živu u zatvorenim kokošinjacim.

Nema daklen sumnje, da čim je bolja, zdravija i sočnija hrana, da su im tečnija jaja.

I pasmina kokošiju, kako već rekosmo upliva na dobrotu jaja. Uz jednaku hranu tečnija su jaja, naših prostih domaćih kokoših, nego li jaja kokinkah, isto su tako bolja i tečnija jaja kokinkah, Brahmskih i Wyandotte kokoših, nego li jaja od Paduaske, Španjolkah i Creve-coeurs. jer prve navedene vrsti nesu jaja puno većeg žutanca od zadnjih.

Isto se je tako opazilo, da su malena jaja razmjerno mnogo tečnija od velikih, pa bilo da se hrane kokoši jednakom hranom i da žive pod jednakimi uvjeti

Koliko u obće dobra hrana upliva na tečnost jaja, nemože se s druge strane uztvrditi, da bi se učinak hrane opažao izravno u jajim. Hranilo se je kokoši za više vremena raznim miomirisnim travam i hranama, ali se nije mogao opaziti upliv te hrane na jaja, dočim se je razlika hrane odnosno njene sočnosti znatno opazila u jajim, jer se od sočnije hrane dobivaju tečnija jaja.

---

## SVAŠTICE.

**Vrane ne nalitaju na sjemeništa,** a drže se daleko od njiva na kojimi je zasijan kukuruz, ako se kukuruz i drugo sjeme dvadesetičetiri sata pred sjetvom ovlaži katranom ili teerom od kamenog ugljena. Da se dobro ovlaži 100 k/g kukuruzova sjemena dosti je 5 do 6 običnih zlica katrana ili teera od kamenog ugljena. Da se sjeme dobro ovlaži katranom ili teerom valja ga dobro izmješati, a da ne bude vlažno kad se sije, jer se onda liepi, valja mu dodati vapna ili pepela, pa opet dobro izmješati. — Ovako priredjeno sjemene voli vrana, pa reć bi, da čuje vonj od katrana ili teera, te niti ne dolazi na njivu.

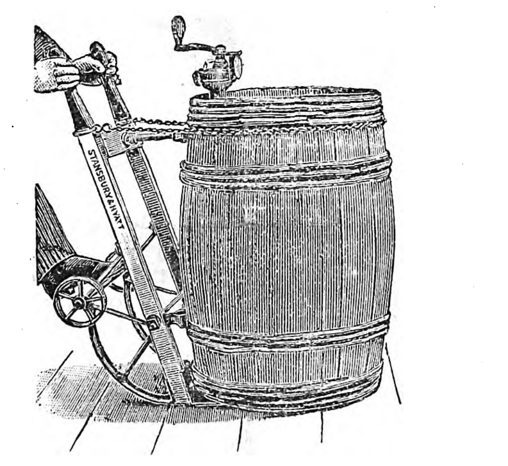
**Zlatne ribice** hoće da im se posve često mienja voda. To je radja veoma dosadna, pa tome se može doskočiti, ako se postupa kako sliedi Na sto grama vode dolije se četiri kapljice raztopine, koju se napravi, ako se u 300 grama vode raztopi jedan gram salicilne kiseline. Usljed ove primjese voda se uzdrži za više mjesecih čista i zdrava, te ju ne treba mienjati.

**Izpiranje saća prija veoma puno pčelam.** Izkustvo je dokazalo, da se saće izpere u vodi poslje neg se je iz njega med izvadi, da to puno prija pčelam, te da one bolje uspjevaju i brže se razvijaju.

**Brusenje orudja** olahkoćuje se puno, ako se za brusenje mjesto vode rabi smjesa od glicerina i žeste. Za veliko orudje rabi se smjesa od tri diela žeste i jednog diela glicerina, a za malo orudje, kako što su noževi, rabi se samo glicerina. Na ovaj način ne samo da se pospješi brusenje, ali se ne brlja i ne kvari orudje.

**Da drvo postane trajno i uztrajno** rabi se vapno. U tu svrhu metne se dotično drvo u jednu nepropustnu jamu, pa se gasi živoga vapna na način, kako što se obično gasi živo vapno, samo što se rabi malo više vode. — Zagašeno vapno, odnosno vapneno mlieko pusti se u jamu. Nakon 2 ili 3 mjeseca izvadi se drvo iz japna, jer se je ono već dosta napojilo, te je postalo trajno i tvrdo skorom kao gvoždje.

**Mravi po stanovim utamanjuju se,** kako sliedi. Uzme se velika spuga, izpere se i namoči se u slatkoj vodi ili se pospe sladorom, pa se metne ondje, gdje ima najviše mravih. Nakon malo vremena napuni se spuga puna mravih. Ona se tada uroni u vodu, da se mravi zaduše; opet se izpere, opet pospe sladorom i postavi gdje ima najviše mravâ. Ova se radnja opetuje, dok se mravi utamane.



**Slika 2.** *Kolesca za prevoz bačava u okomitom položaju.*

**Da potamnielo zlato postane sjajno,** valja ga izprati u raztopini od 20 grama dvougličnog kisela natrona, 10 grama klorog vapna, 10 grama soli u $^{1}/_{4}$ litre vode. U ovu raztopinu umoči se četka, pa se samo za nekoliko trenutaka pere zlato, onda se odmah izpere dobro vodom, pa tada metne za 1 sat vremena u drvene pilotine, pa dobro natare. Ovim postupkom zlatni predmeti postanu svjetli, kao zlato.

## Tumačenje slikâ.

**Kolesca za bačve,** koje predočuje naša slika 1 i 2 izumio je James H. Stansbury i I. U. Hyatt iz Jamajke; a ova se kolesca odlikuju time, da su spojena bačvicom, te je radi toga bačvicom posve lako raditi. Oni su dali ovaj svoj izum patentirati, te niko nema pravo proizvadjati slična kolesca bez njihove privole. Strane kolescâ pravljene su od dva jaka komada drva; a prednji su im krajevi tako izradjeni, da se mogu posve lako hvatati rukom. Na stražnjim krajevim namještena je okomito jedna željezna ploča i to tako, da dio stoji gori, te je samo na dolnjem dielu čvrsto prišeraflena i učvršćena na gredice. Nešto malo dolje od ove ploče, a povrh gredica, nalazi se učvršćena željezna priečka, napravljena poput suka sa posteljicom za bačvicu. Isto takova sprava imade i blizu ručica na prednjoj strani gredica, ali ona ima na sredini jedan stupić, na koji je pričvršćena priečka u obliku polumjeseca, e da se na nju sad udobno nasloni. — Na gredicam postavljene su ozdol dva gvozda u obliku **V** radi kola, a od osi kola ide do izpod željezne ploče, na prednjoj strani gredica polukrug od čvrsta gvoždja, na koji se postepeno oslanja vas teret, kad se kolesca okomito izpravljaju. Usljed ove jednostavne sprave posve je lako izpraviti, uzdignuti, prenašati i jači sud, bio on pun vina, ulja ili druge tekućine. Ovakova kolesca mogu istodobno služiti za postelju bačve, ali se u takovu slučaju hoće toliko kolesca koliko ima bačava. Pomoću ovih kolesca, može jedan sam čovjek posve lako prenašati veću bačvu, te je smjestiti gdje je od nje potreba, pa bila bačva puna ili prazna. — Kad se ima prenašati bačvu, valja ju najprije izpraviti, i to napram gori onim dnom na kojem čep, te odstraniti otočnu ciev, ako je bila namještena, a zabiti čep. Onda se bačva opet izpravi i prenaša gdje se hoće. Ista se radja obavlja kad se imade izvaditi čep, a namjestiti otočnu ciev, a nema pogibelji, da bi se pri toj radji i kapljica prolila od tekućine, koju bačva sadrži.

## Gospodarske Viesti.

Još se trgovina vinom nije znatno makla, premda se uvjek prodaje i ako na malo. Za velike trgovce da je ciena visoka, osobito za one, koji rade Francuskom, dočim posjednici neće da popuste na cieni. Tko će ostati slavodobitan? Žao nam je, ali po onom za koliko su nami poznati odnošaji vinarskih tržišta, ostati će slavodobitni trgovci, odnosno će posjednici morat popustiti na cieni.

* * *

Oni koji su kušali zareznikomornu tekućinu gospodina Godniga, hvale se da im je pomogla. Reć bi, da osobito pomaže proti zareznicim cvieća, odnosno protiva mediču *(Coccus)* i protiva coru *(uši, aphis).*

* * *

Namjestništvo će i ljetos prodavati zemljoposjednicim ljekarice uz obaljenu cienu.

* * *

Udarena je na željeznicam iznimna tarifa za vino u bačvâ ili staklenicâ postavljeno u sanducih, ako je pošiljka od barem 800 k/g, a isto tako je udarena druga posve jeftina iznimna tarifa za sušeno voće i pekmez, ako se šalje od puta više od 10,000 k/g.

* * *

U Srbiji izradjena je osnova zakona, kojim se ima osnovati i urediti državni zavod za stočarstvo.

* * *

Lani je uvedeno u Njemačku meda u vriednosti od 3,825,000 maraka, a voska u vriednosti od 434,000 maraka.

* * *

U Moravskoj rodila je ljetos sladorna repa prilično dobro, dočim su žitari i lan zlo prošli; lan je osobito puno pretrpio od kiša i vjetrovâ.

* * *

Uprava njemačkih željeznica dozvolila je prevoz žitarica *a la rinfusa* t. j. na prosto sasutih u vagun, bez da je zrnje privezano u vrećama.

* * *

Iz zemaljskog loznjaka u Kornenburgu razdielit će se ljetos badava 250,000 korenjaka sliedećih amerikanskih loza: Riparia Portalis, Riparia selectionée, Solonis, Vialla i Rupestris. Dobiti će tih korenjaka svi posjednici okuženih vinograda.

* * *

Usljed novog zakona, sadrena vina, koja se uvadjaju u Francusku, valja da su providjena svjedočbom obćine, da potiču od jedne jamatve prije zadnje (1890) inače se vino smatra kao patvoreno, te dotičnik podpada pod kazneni zakon.

* * *

Kako „British Trade Journal“ javlja, australska se vina sve više traže i u Ingleškoj i u Kolonijam. Vinogradarstvo se sve više širi i radi toga, što vinogradi obilno radjaju.

*
* *

J, Zavodni imenovan je za učitelja poljodjelstva na učiteljskom Zavodu u Sarajevu.

*
* *

Kako „Le Moniteur d' horticulture" javlja, pojavila se je filoksera skoro u svim starim vinogradim Lorene.

*
* *

U Alsackoj i Loreni ima 30,244 hektara vinograda, koji radjaju poprieko na godinu sa 617,636 hektolitra masta.

*
* *

Španjolska vlada osniva pokušališta za španjolska vina u Parizu, Cette, Bordeaux, Londonu i Hamburgu.

*
* *

Francuzki tkalci sastaju se svaki čas i glasuju prosvjede proti carini na svili.

*
* *

U Pokrajini Aleksandria u Italiji rade 44 svilarska obrtnička poduzeća. U tim predionicam tkaonicam zaposleno je 4025 radnika.

*
* *

Od 1 srpnja 1889 do 30 lipnja 1890 uvedeno je u Sjedinjenim državam sjeverne Amerike, proste svile u vriednosti od 24,331,867 dolara.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*112. Molim vas na koji bi se način mogao najlaglje izkorieniti čkalj (oslobod) sa mojih njiva?*
*I. L. u S. (Hercegovina).*

Čkalj je dugovječna bilina, to valja dobro držati na pamet za izkorienjivanja. Priečiti, da se čkalj osjemi ni malo pomaže, jer su njegove zile kriepke i na dugo i široko razprostranjene, te prikladne svake vegetativne reprodncije, Kad se čupa čkalj valja to pomnjom raditi, da se izkorieni sasvim, jer ako se nu plitko odlome žile, onda protjeraju sa svih strana, pa se na mjesto jednoga čkalja, pojavi njih 5 ili 6. Doduše, dade se izkorieniti čkalj i neprestanim plievljenjem, ali je to radnja dosadna i dugočasna, a nije uvjek okrunjena najboljim uspjehom. Samo se onda sigurno uništi čkalj, ako ga se posve izkorieni; ta radja idje najlaglje od ruke po kiši, osobito ako je zemlja bila prorahljena. Ovim se postupkom, osobito ako se rukam radi, izčupaju sve žile, a ako i koja pukne, pa ostane duboko u zemlji, ona nema više toliko snage u sebi, da iz tolike dubljine može protjerati do površine zemlje. I plitkim oranjem poslje žetve tamani se čkalj, samo što valja po oranju pustiti da se slogovi prosuše, pa ih tek onda dobro prebranіti, te utamaniti pokupljeno korienje od čkalja. Nego izim što na ovaj način, tamani se čkalj pomnjivim i dubokim oranjem, dobrim obradjivanjem i ugarom. Gojitbom okopavina tamani se čkalj, dočim ga se na jednoj zemlji najviše razvija, ako se dvi ili više godina zasebice goje žitarice.

*113. Često se govori o mješancu gnoju, molim vas, kako bi brzo i lako mogao napraviti takovog gnoja?*
*F. T. u V. (Split).*

Za mješanac gnoj mogu se rabiti svi odpadci iz kućanstva i gospodarstva, kao: lug, krečina, prašina, blato, mulj, smrad, smeće, čadja, trava, mahovina, korov, odpadci od klaonica, mrcine, kučine, pilotine, ljudske izmetine, izmetine živadi, odpadci od kuhinje itd. itd. — Za priredjivanje mješanca odabere se prikladno mjesto, a najbolje na istom gnojištu, pa se svi navedeni i ini odpadci naslažu u slojeve na rečeno mjesto jedan po drugom kako dolaze, i to dotlen dok se napravi sloj od 1 do $1^1/_2$ metar debljine. Taj kup se svako često polieva osokom, lukšijom, mokraćom, vodom od kuhinje i sličnim tekućinam, koje sadržavaju u sebi gnojnih i hranivih tvarih. U ljetu prekopa se kup dva do tri puta, te tom radjom pospješi se miešanje i gnijenje, ne samo, ali se uništi korov, koji je jednostavnim ležanjem bio ostao još u životu. Prekopavanje opetuje se u svako doba godine dva do tri puta, pa se na takav način u godinu do 2 godine dana dobije izvrsta gnoja, koji je prikladan za svaku zemlju i za svaku rastlinu.

*114. Moji lovački psi, trpe često od kolike; molim vas, dade li se kolika kod pasa liečiti i kako?*
*A. M. u P. (Istra).*

Kad pas boluje od kolike, onda se osjeća bol u crievim, i to ponajviše na jednom samom mjestu, a pri tom je vrlo često drob tvrd i kao naduht. Pas je za kolike nemiran, te se ogledava i grize ono mjesto gdje ga boli, a naginje riganju, premda ne izbaci ino, nego malo vode. Za kolike pas se razteže, dapače se stiska na zemlju, i nastoji da se tare na mjestu gdje ga boli. Kadšto se valja, a vrlo često se ukoči. — Koliku prouzrokuje nahlada. Dok se opazi da je pas obolio od nahlade, uzme se odmah suknena krpa i natare mu se dobro trbuh. Suknenom se krpom obvije takodjer trbuh, a pas se smjesti u toploj sobi ili štaji. Puno pomaže, ako se psu obvije trbuh toplom kašicom od brašna od lanena sjemena. Istodobno priredi se topla tekućina za ustrcavanje u crieva. Ta se tekućina priredi od 1 litra mlieka, od pô litre sapunjače i od $^7/_8$ litra maslinovog ulja. Naznačena kolikoća tekućine ustrca se u tri puta kroz jedan sat vremena. Mjesto ove tekućine može se ustrcavati ukropina od ravana (kamomila), ili lalenog sjemena. Kroz usta dade se psu 25 kapljica Hofmanova likera za ublaženje boli, pomješano u žlici vina. Ovo se opetuje svakog sata, dok bol prestane. Kolika ne traje puno, a prestane nakon što se tielo ugrije i opoti. Kad prestanu boli pas slatko zaspi. Ako pas imade volje za jelom, što vrlo riedko biva, daje mu se židka hrana, a pomješa se istoj 15 — kapljica kamforovog ulja. Nakon što prodje kolika, mora se pas još nekoliko vremena štediti i držati u toploj sobi.

*115. Molim vas na koji se način najlaglje uzgajaju crvi za hranu živadi?*
*N. D. u J. (Hrvatska).*

Za hranu peradi uzgajaju se crvi i gliste, a uzgoj i jednih i drugih koristan je i izplaća se. Za gliste odabere se komad zemlje, na sjenastu mjestu u kokošinjaku. Za tu svrhu najprikladnija je prha, muljasta zemlja. U istoj izkopa se jama pol metra duboko, pa se na svaki četvorni metar zemlje primješa 5 $k/g$ svježe slame, najbolje slame od zobi. — Slama se pomješa zemljom, pa se pokrije čistom zemljom. Kadgod se zemlja posuši valja ju politi eda se ovlaži. Toli ljeti, koli zimi uzdrži se zemlja vlažna ako se pokrije kićem iii ne pregnjilim gnojem za 10 $c/m$ debljine. Nakon 30 dana razgrne se zemlja, u prisutnosti kokošiju, koje love gliste i lakomo ih jedu. Ovakovih se kotilišta za gliste uredi jedno trideset, svaki od 2 četvorna metra površine, pa se na takav način ima svaki dan dosti glista, koje su izvrstna hrana za perad i podupiru u velike nesenje jaja. Kako kokoši izčiste jedan komad zemlje, onako se odmah primješa slame i pokrije, da se opet gliste razkote. Za crve izkopa se jama pokraj zida u sunčanu položaju, pa se u istu saspe krvi od životinja, a onda pokrije sa malo zemlje i slame; u 20 do 25 dana razkote se crvi, onda se jama razgrne i puštaju se kokoši da zoblju crve.

### B. Nova pitanja.

*1. Imam jedno liepo veliko stablo od oraha, koga bi posjekao; molim vas, kad je najbolji čas da ga posječem a da se drvo nebi izcrvalo?*
*V. G. u S. (Dubrovnik).*

*2. U zadnje doba neki njemački potrkići nudjaju jednu kiselu sol, koja je sladja od sladora. Molim vas, što je ta sol, i jeli štetna po ljudsko zdravlje?*
*L. S. u T. (Istra).*

*3. Molim vas, na što je paziti i kako se ima postupati pri gradji i uredjivanju kotca za svinje?*
*A. V. u K. (Hrvatska).*

*4. Od nekoliko vremena propadaju mi kokoši. — Odpada im perje, strugaju se na što mogu, a krastave su kao da su šugave? Molim vas, kakova je ta bolest i kako da ju izliečim?*
*I. M. u B. (Bosna).*

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika"

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Antićevic J. — Borelli knez M. — Bašić J. — Batinić V. — Čitaoniva u Belovaru — Čikeš p. J. — Hrvatski sastanak na Selca — Fučkan T. ž. — Gučić M. — Matejčić prof. F. — Moretti Dr. L. — Štambuk Franjka — Vrsalović B.*

**Podmirili su predbrojbu do konca god. 1890.**

*P. n. čč. gg. Mimica B. — Čitaonica u Kaljevici i Splitu — Fabijani D. L. — Forko J. ž. — Jordan Dr. A. — Mitrečić V. — Švajcar N. ž. — Sporčić J. — Verzoti G.*

*— Č. g. Ružić G. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza t. g.*

*— Sl. Čitaonica u Splitu. — Sa ovin $1^1/_2$ forintom podmirena je prošla godina, a ne prvo polugodište t. g. 1891, kako pišete. Već smo vas jednom upozorili, da se ova pogreška vuče odstran četiri godine. Molimo vas zavirite u vaše knjige.*

*— Č. g. Kasumović D. — Primili smo, u redu je. Preporučamo se za ostalo.*

*— Č. g. Ibrahimpašić pl. B. — I neki drugi su izrazili istu želju, ali ljetos nije moguće, da vas zadovoljimo; nastojati ćemo, ali svakako koncem tekuće godine. Srčano vam odzdravljamo.*

*— Č g. Miličić S. — Za superfosfat i potassium obratite se na tvornicu I. Grawatsch i sin u Neu-Erlau blizu Beča, a za sadru na Vorderbrühler Gypsfabrik u Moedlingu.*

*— Č. g. Švajcar N. — Primili smo i svaka je u redu.*

*— Č. g. Verzoti G. — Nije nam poznato, da iko kod nas goji Kuenneovih Brahmas kokošijuh, niti paunovih golubova, ali se u rečenu svrhu možete obratiti na gosp. E. Schnekenburgera u Beču (V. Hartmanngasse 1).*

*— Č. g. Čikeš pop J. — Biti će te već primili.*

*— Č. g. Dobrović S. — Odgovorili smo vam u pismu*

*— Č. g, Vurović J. — Odgovaramo vam u posebnom pismu.*



U ZADRU 1891. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 2

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad na vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Siečnja 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Siečnja 1891.

## Naša vinska trgovina.

Trgovina se našim vinom, ljetos nikako nemiče. Izim malih iznimaka, gdje se je prodalo s jamatve na male partije, veći dio vina jesenas napravljena još je u konobama.

Po viestim, koje se primaju sa raznih vinorodnih strana pokrajine, razabire se da još ima neprodano više od miljun hektolitara vina. Bud zadnja jamatva nije bila obilna, i bud se je jesenas ukupna produkcija procjenjivala na 1,300,000 hektolitara, napram 1 ½ hektolitara srednje godišnje produkcije, sliedi dosliedno, da se je dosad razprodalo jedva kojih 100 do 200 hiljada hektolitara vina, i to dobrim dielom žutine (bieloga vina), koje se je ljetos puno tražilo i dobro plaćalo.

Zašto se naše vino ljetos nije još prodalo?

Odgovoriti točno na ovo pitanje nije baš lako. Mi ćemo nastojati, da istaknemo one neke uzroke, s bog kojih mislimo da se ljetos nije naše vino za vremena prodalo.

Godine 1889 svi su naši vinogradi pretrpili po štogod od mildewa; usljed toga i vrsti vina nisu bile najbolje, dapače bilo je mnogo posve lošeg vina, pa su se ljudi bili pobojali, da će se težko razprodati, a da se može posve lako izkvariti.

Što usljed navedenog, a što s razloga, da u ljetu 1889 nisi mogao ni prodati ni darovati vino od jamatve godine 1888, prve ciene vinu po jematvi godine 1889 bile su prilično nizke. To je namamilo trgovce sa sviju strana, a blagazima dozvoljavala je lak izvoz osobito na kolih za Hrvatsku.

U drugim zemljam bili su vinogradi puno gore nastradali od mildewa nego li naši, pa su i njihova vina bila daleko gora od naših. Usljed svih ovih razloga nastala je takova utakmica za našim vinom, da mu se je ciena za nekoliko mjesecih s korom podvostručila, a sve se je vino do kaplje razprodalo.

Mildew se je i godine 1890 pojavio, ali kod nas nije napravio velike štete, jer je vladala velika suša. Više su pretrpili vinogradi u susjednoj Istri, a još više u Štajerskoj, Kranjskoj, Hrvatskoj, Slavoniji i Magjarskoj.

Glasovi o tom doprli su i do nas, pa što s tog razloga, a što radi toga, jer se je ljetos kod nas napravilo puno manje vina, nego li lani, bile su s jematve prve ciene vinu puno bolje nego li lanjske godine. Te dobre ciene ne samo, da su ostale, ali jer se je odmah s jamatve tražilo vina za mjestni konsum Trsta, Pule i Rieke, i jer su vinari susjednih zemalja nastradali od mildewa, tražili dobroga vina, da poprave svoje peronosporirano vino, ciene su našemu vinu znatno poskočile

Te visoke ciene s jedne strane, što je vino ljetos u Francuskoj, Španjolskoj, Italiji, Algiru i Grčkoj prilično dobro rodilo, odvratilo je od kupovanja naše trgovce, koji rade Francuskom, a francuski su se trgovci obratili u gori navedene zemlje a neki dapače ćak u Krim i u Kavkaz gdje su vina ljetos mnogo jeftinija, nego li kod nas.

Napram našoj produkciji potrebe Trsta, Rieke i Pule, te naših susjeda, koji su ljetos trpili od mildewa odveć su malene, pa se je dogodilo danas ono što su mnogi pred tri mjeseca predvidjali, naime. da su ostale dobre ciene, da je ostalo puno vina ne razprodana, a da nema kupaca.

Slični stocki, kako je ovaj u našoj vinskoj trgovini nisu neobični u trgovini, mi smo nešto sličnoga sa vinom doživili godine 1888, a opetovano put buhačem.

Koliko će potrajat ovo stanje, i na koji će se način riešiti težko je unapred opredieliti.

Moguće je da nastane kakav novi preokret, te da se vino razproda na cienu, koju danas ima, a moguće, da se bude prisiljeni obaliti ciene. Vrieme će odlučiti, ali ono što mi danas možemo preporučiti našim posjednicim jeste, da unapred budu korentni cienam, jer se je zadnjih godina vinogradarstvo znatno proširilo u svietu, a čim se bude više vina proizvadjalo, tim će mu razmjerno biti manja ciena, i biti će ga teže razprodati.

S druge strane nevalja zaboraviti, da trgovac koji ulaže svoje glavnice, koji mora da podnosi troškove prenosa i carine, kojemu se vino može izštetiti, valja da nešto zasluži, e da žive, da dalje radi i da napreduje.

Tko hoće da dobro računa, lako će se uvjeriti, da su najbolje ciene vina prve ciene, i da se najbolje prodaje vino, kad ga se prodaje izpod dropa.

---

## PODLISTAK.

### O IZBIELIVANJU.

Za izbielivanje razumjeva se onaj čin, po kojem se vlakanca čiste od svake nečisti, koja im se je priliepila, e da se pokažu u svojoj podpunoj naravskoj bjeloći.

Izbielivanje raznih tkanina kako se danas u velikom obrtu tjera, jeste umjetnost, koju je stvorila lučba.

Prvobitno izbielivanje bilo je vodom, Kašnje se je vodi dodalo sapuna, pa drugih luživih sredstava.

Pravo umjetno izbielivanje tkanina počelo je iznašašćem solika (chlora), a Berthollettu se ima zahvaliti, što je on prvi klor praktični uporabio za izbielivanje.

Kašnjim iznašašćem soličnog vapna po Tennantu i porabom vodenih para izbielivanje se je postepeno usavršilo do umjetnosti.

Danas se izbieliva na puno načina, ali od svih načina je bez dvojbe najbolji oni način, kojim se najbolje, najbrže i najjeftinije izbieliva. —

Izbielivanje odnosno čišćenje se obavlja dielom uplivom zraka i svjetla, dielom uplivom solika (klora), a dielom uplivom sumporove kiseline.

Mi ćemo s toga postepeno raztumačiti razne načine izbjelivanja toli vlakanaca bilinske naravi, kao n. p pamuk, lan itd. koli vlakanaca životinske naravi, kao n. p. vuna svila itd.

a) *Izbielivanje pamuka i pamučnih tkanina.*

Pamuk je težko izbielivati s razloga, što na vlakancim ima puno neke smolaste tvari, koja nepropušta vodu, i jer vlakanca sadrže nekakovu žutu tangu, koje je kadšto ima u tolikoj mjeri, da se pamuk predočuje žut

Za izbielivanje na veliko hoće se dotične sprave, a za izbielivanje na malo, valja da se čovjek pomogne, kako bolje može i znade.

Prva radja za izbielivanje jeste kuhanje u vreloj vodi, jer se na taj način odstrane sve one tvari, koje su u vodi topive. Kuhanje traje jedan sat vremena

U novije doba mjesto kuhanja rabe pritisak vode u koju svrhu hoće se osobite sprave. Dali se izpiranjem hladnom vodom, i to jednostavnim izpiranjem ili pritiskom postizava bolja svrha, nego li kuhanjem u vreloj vodi, još se pravo nije na čistu, a veći dio obrtnika voli kuhati pamuk, nego li ga izpirati.

Izbielivanje pomoću zraka, odnosno na tratinam i livadam, još se više rabi od sviju dugih načina. barem se ovaj način još najviše rabi od malih obrtnika.

Ovaj je način posve jednostavan. Razastre se dotični pamuk po tratini ili livadi, i često se škropi. Zrak i sunčano svietlo ga sami izbielivaju, a izbielivanje je mnogo bolje, a u noći padaju obilne rose.

Zrak reć bi da djeluje svojim kisikom na tangu (boju) t. j. da se okisuje ugljikom i vodikom boje, te da ili ju uništuje odmah sasvim ili barem preobrazuje na takav način, da je u vodi i lužinam (lukšiji) posve lako topiva.

Opazilo se je takodjer, da čim je žešće sunce, odnosno da čim žešće djeluju sunčane zrake, da se tim laglje izbieluje; a od istog je takovog upliva rosa, jer se je izkusilo, da se najbolje i najbrže izbieliva u ono doba godine, kada padaju obilne rose.

Za izbielivanja na zraku uzsliedi preko vrienje, o redovitosti tog vrienja zavisi uspjeh izbielivanja.

Da to tako biva znamo od tog, što se liepivo ne topi bez kvasinove kiseline, a to nastoje jedino i samim vrienjem. S toga ako vrienje ne uzsliedi podpuno, nemože da se pamuk posve izbieli, a ako se prekine vrienje ili izbielivanje prije nego li je vrienje dovršilo, onda nastane gnijenje, a to ide na štetu dobrote pamuka.

S ovih razloga zlo čine oni koji škrope pamuk za izbielivanja nečistom vodom ili lukšijom, jer ne samo da takovom vodom ne podpomažu izbielivanje, ali ga prieče i podpomažu gnijenje.

Pamuk što se izbjeliva, kako što i svaku drugu stvar valja škropiti daždevicom. Nemali daždevice, onda se može rabiti druga čista voda, ali ne takova, koja sadrži vapna ili nije čista. *(Sliedi).*

## Sadnja i uzgoj bagrena za kolce loza.

Kolci su svakoga dana skuplji i redji, pa gospodar, koji ih trebuje za kolčenje loza ili povrća, valja da se sam brine za iste, t. j. da nastoji da ih na vlastitom imanju proizvede.

Jedno od drva osobito plikladnih za uzgoj kolaca jeste bagren *(Robinia pseudoacaccia)*.

Bagren je stablo, koje ne izbira zemljišta; zadovoljava se i uspjeva u svakoj zemlji, samo ako se ima obzira, da ga se ne zasadi u takovu položaju, gdje odveć vladaju sjeverni i zapadni vjetrovi. -- Bagren najbolje uspjeva na stranam i strminam u podnevnom položaju.

Pri uzgoju bagrena, glavna je stvar na koju valja paziti, da se on dobro ukorieni; kad se je jednoč dobro ukorenio, onda kroz ljeto protjera više bujnih mladicâ, dugih 2 do 3 metra, a debelih 2 do 3 %m, kojima do jeseni drvo odeblja na 4 do 5 %m u promjeru, a postane posve tvrdo.

Zimi se odrežu sve mladice (koje su već grane), te se odmah olušte, i dobije se na taj način liepih, okruglih, trajnih i čvrstih kulacâ od 2 do $^1/_2$ metra dužine, a debelih 3 do 5 %m i više.

Pri nasadjivanju bagrena za kolce, valja postupati kako sliedi:

Još u jesen priredi se sjemenište. Zemlja se za tu svrhu duboko prekopa i dobro prorahli, pa se na gredicam (lijam) širokim 120 %m zasije sjeme u četiri reda, na jednaki razmak, ali dosti gusto u dotičnim redovim.

Prve godine porastu sjemenjaci nešto 1 metar visoko. Na ovaj se način uzgajaju sjemenjaci, koji se pak zimi presadjivaju na opredieljeno im mjesto.

Zemlja u kojoj će se razsaditi sjemenjaci prikopa se još jeseni, pa se u redovim od 1 $^1/_2$ metra razmaka naprave jame za sjemenjake 50 %m jedna od druge.

Sjemenjacim se posve pokrati žila srčanica (upetić), e da što moguće više postranih žila razviju; isto im se tako razi zemlje pokrati mladica, a zasade se nešto 2 do 4 prsta dublje, nego li su bili zasadjeni u sjemenjaku.

Odmah prve, pa druge i treće godine protjera množija mladica, koje se jeseni dok popadala lišće pokrati razi zemlje.

Bagreništu puno pomaže, ako se prvih godina nekoliko puta prikopa i okopa, te ako se redovito plievi korov, koji se razvija.

Takovim postupkom jačaju se i razvijaju žile, pa se u četvrtoj godini na svakom stupu može ostaviti za kolce 10 do 12 mladicâ, od kojih se do jeseni najmanje šest posve razvije, te se mogu rezati za kolce, dočim se drugim šest razvije i dozrije stopro sliedeće godine.

U četvrtoj godini ne treba više okopavati, ali valja od rečene godine unapred, odstraniti do visine od 1 $^1/_2$ metra sve postrane mladice od onih grana, koje se ostavljaju za kolce. To je jedina radnja, koju svake godine valja obavljati u srpnju mjesecu.

Ako iz jednog stupa protjera više od 12 mladica, odstrane se sve slabije, da im samo 12 ostane, a od ovih 12, ostavi se šest slabijih za do godine t. j. da se od njih odrežu kolci do godine, a šest jačih dozrije za kolce još iste godine, samo što im u srpnju valja odsjeći postrane mladice.

Ovakovim postupkom na jedan hektar zemljišta može se zasaditi 1600 bagrena, od kojih se počam od četvrte godine unapred može svake godine posjeći 10,000 (deset hiljada) kolaca, dugih više od 2 metra, a debelih na dolnjoj strani 4 do 5 %m u promjeru, a na gornjoj strani 3 do 4 %m u promjeru.

Ako se olušteni kolci posuše pa namoče u raztopini modre ili zelene galice, onda postanu trajni kao gvoždje.

## O pravljenju opeka i klinkera.

Za pravljenje opeka uzimlje se obično $^3/_4$ gnjile, a $^1/_4$ pržine. Ovaj razmjer izmedju zemlje i pržine nije poništo stalan, jer glina, kako se u naravi nalazi, ima u sebi primješano raznih drugih tvari, te njezin (gline) odnošaj prama pržini nemože biti stalan da se čovjek uvjeri o dobroti gnjile, valja da napravi puno kušnja, t. j. da umjesi u raznom razmjeru gnjile sa pržinom, da napravi opeke, te da ih peče i kuša.

I pržinu, koja se ima rabiti za opeke valja pred porabom prokušati. — Može se rabiti pržina iz rieka i ona, koja se kopa u polju iz jama. Pržina iz jama jeste puno bolja, nego li pržina iz riekâ, jer je oštrija i čistija, a sadrži vavjek u sebi nešto željeznog kisa, što je graditelju u prilog radi boje opeka.

Pržina, koja sadrži puno zemljanih primjesa, nije za opeke ili ju valja dobro izprati vodom, da se odstrani sva zemlja.

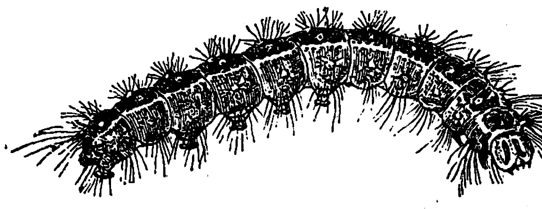
Pržina ne smje biti krupna, jer se takova pržina brže ugrije i naglo ohladi, umanji se brzo njezin objem, pa se odciepi od gline i ne sačinjava s njom jedno tielo, usljed česa se opeke posve lako razpadnu, razmrve. — Čim je veća pržina, i čim se naglije ohlade opeke po pečenju, tim se laglje opažaju ove zle posljedice.

Ipak je glavna stvar, da je pržina čista osobito da joj nije primješano vapna, i da je sve zrnje jednako veliko.

Unatoč svemu navedenomu, nemože se govoriti o dobroti jedne gnjile i pržine za opeke, ako se nisu same opeke pravljene u smjesi raznog razmjera, opetovano put prokušale; a kušnje su samo onda dobre, ako se zna, kako se opeke podnose na vodi i na zimi, te ako su za 3 ili 4 godine zasebice, bile izložene svim nepogodam vremena, bez da su protrpile ikakove promjene.

Klinkeri su takodjer opeke, koje su pečene u velikoj toplini, tako da se je masa stopila medju se, te nema pučih. — Klinkeri ne samo da ne upijaju vodu, ali su i puno tvrdji od opekâ. Za klinkere rabi se vrlo dobrim uspjehom glina, koja se u vatri tali, te sadrži vapna; a takova pržina, koja se po mogućnosti sastoji samo od čista bjelutka.

Najviše se klinkera gradi u Holandiji u Hrvatskoj i Magjarskoj, a rabe se za popločavanje ulica.





**Slika 3.** *Gusenica voćnog paučnjaka.*
**Slika 4.** *Ženska lepurica voćnog paučnjaka.*

Usljed velike vrućine, kojoj su klinkeri izloženi za pečenja, trpe nešto od svog oblika, te nisu uvjek posve upravni i uglasti kako opeke; ali se od klinkera ne traži toliko oblik, koliko tvrdoća, čim su tvrdji, tim su bolji.

## Zašto konji brzo iznemognu i postanu nesposobni za radnju?

Ako konj ima baštinjenih mana ili baštinjenih bolesti, pa radi toga za rana iznemogne, onda su to naravske posljedice, koje gospodar može predusresti, ali im se nemože oteti. Ali ima i drugih uzroka radi kojih konj rano iznemogne, kao n. p.;

1. Ako nije pomnjom uzgojen, ili je već za uzgoja izkvaren. Kad ždriebci živu u tamnin, zatvorenim i vlažnim stajam bez čista zraka, bez dosti svjetla i bez da se mogu po volji kretati i protrkati. — Uz dobru i obilnu hranu, hoće se da se konj bude mogao slobodno kretati u svježem i prostom zraku, e da hranu dobro probavi i uloži na razvoj svojega tiela a osobito na razvoj i učvršćenje sglobova. Mnogim se čini dugo hraniti ždriebad bez da radi, pa ih prerano upotrebe na rad, usljed toga ne samo, da se dostatno i podpuno ne razviju, ali se uda izkrive, a mišiće im se ne razviju, kako što bi imale.

2. Preveliko napiranje i natezanje. Često se put podpregne jednog konja pod kola, koja imadu što vući dva konja; pa kad konj nemože da vuče, onda udri bičem i svakim drugim zlostavljenjem. — Mnogi hoće da im konji u kratko vrieme prevale put, gdje se hoće dva i tri put toliko vremena, usljed toga im se posve lako izkrive prednje noge, i druge kosti u tielu. Obole na tetivam, na kopitim, dobiju otvrdina pokraj sglobova itd.

3. Hrdjav jahač i hrdjav kočijaš najviše izkvare konje, ili tim što ih odveć izmara i muči, bez da njihovu snagu koristonosno i podpuno ulaže, ili tim, da ih lako prevale, pa im ozlede bedra i druge djelove tiela.

Ako se oznojen konj izloži promahi, ako se na promašnom mjestu drži u štaji, ako se ne iztare kad je znojan i ne pokrije, sve mu to prouzrokuje mana usljed kojih brzo iznemogne.

Neprikladna orma, i nerazumno podprezanje, prekomjerno čuvanje i razmazavanje konja, uzrokom su da konj iznemogne.

Suho natiranje konja, čišćenje noguh poslje radnje, njega nakon naporne radje, dobro podkivanje i dobra štaja, glavni su uvjeti da konj dugo požive, te u snazi radji uztraje.

## Na koji se razmak imadu saditi voćna stabla?

Od razmaka, u kojem su zasadjena voćna stabla ne samo da zavisi njihova redovitost, ali i korist po gospodara, pa radi toga je razmak za sadnje, jedno od važnih pitanja.

Svako stablo za svoj razvoj trebuje neki stanoviti prostor, e da se uzmogne dostatno razviti i biti plodno, te davati gospodaru što moguće više koristi.

Zle posljedice preguste sadnje, ne pokažuju se, niti se opažavaju odmah prvih godina, jer mlada stabla zauzimlju razmjerno malo prostora, pa prvih godina radjaju obilno; kašnje, ali kad se grane i žile sguste, te se počmu dodirati i izpreplitati, onda počmu stabla propadati.

Nije ipak moguće točno opredieliti, na koji se razmak imadu saditi pojedine vrsti stabala, mi se u svakom pojedinom slučaju moramo ravnati naprama rastu dotičnih stabalâ.

Svaka pojedina vrst stabala, dapače i svaka pojedina suvrst raste raznovrstno, te prama tome zahtjeva raznovrstan prostor. Neke vrsti stabala rode odmah i ne razvijaju se puno; druge vrsti rastu velike, a kašnje radjaju.

Pri sadnji valja i na to paziti, dali dotična vrst tjera svoje žile duboko, ili ih razastire na široko a plitko. U prvom slučaju neće žile jednog stabla priečiti razvoj drugog, dočim u drugom slučaju, ako ne bude dosti razmaka hoće.

U dobrim, tustim i prilično vlažnim zemljam, gdje se stabla bolje i jače razvijaju valja im dati više prostora nego li u mršavim i suhim zemljam, jer će se u mršavoj i suhoj zemlji puno slabije razviti stablo, nego li u dobroj i umjereno vlažnoj zemlji.

Obzirom na sve navedeno, same kušnje mogu odlučiti na koji razmak da se sade pojedina stabla.

Visoko rastuće jabuke, valja saditi na 20 metara razmaka. Jabuke srednjeg uzrasta na 14 do 16 metara, a nizko rastuće vrsti na 8 do 10 metara, a čučave vrsti na 5 do 7 metara razmaka. Kordunci sade se na 2 do 3 metra razmaka.

Kruške visoka stabla sade se na 20 metara razmaka, a one srednje rastuće na 15 metara. One piramidalna uzrasta sade se na 8 do 10 metara, a kordunci na 1 $^1/_2$ do 2 $^1/_2$ metra razmaka.

Trešnje sade se na 12 do 18 metara razmaka napram vrsti i visočini izrasta, a višnja na 8 do 10 metara razmaka.

Šljive sade se na 10 metara, praskve 8; a na 8 metara razmaka sade se i kajsije (vojke), kad se sade u sebi, dočim kad se sade uz tarabe za lepezasti oblik, onda im se daje samo 4 do 5 metara razmaka.

## SVAŠTICE.

**Hrana za pčele.** U zimsko doba hoće se pčelam hrane, ako neimadu u ulištu dostatno meda. — Od sviju hrana najbolji je slador za pčele. Nego slador valja prirediti na način da pčelam što bolje prija. U tu svrhu uzme se 3 $^1/_2$ *kg* sladora i prokuha se sa jednom litrom vode. Za kuhanja doda se dvi žlice kvasine (octa) i jednu žličicu soli, pa se nastavi kuhanje tako dugo, dok kapljica, koja ostane na stapiću kad se umoči u sladoraču, pritisnuta izmedju kažiprsta i palca, kad se ovi raztave raztegne se u tanku nit 2 %m dugu. Kad se je kuhanjem

sladorača, do rečene mjere ugustila, onda joj se još dodade 8 grama pšeničnog brašna, pa se sve dobro premješa, pa pospremi do porabe.

**Grožđje može se čuvati svježe** do proljeća, ako se pospremi na način kako sliedi Kad se obere grožđje, valja paziti, da na svaki grozd bude i jedan komandček matraka. — Onda se svaki pojedini grozd temeljito pregleda, te se odstrani svako nagnjilo ili inače ozledjeno zrno, pa se svaki pojedini grozd umoči u benzinu ili poškropi dobro ili prokadi benzinom. — Za pospremu priredi se istodobno jedan sanduk i lišća od kukuruza (sa klipova) ili drvenih pilotina i izsjećkana siena, pa se grožđje naslaže u sanduk ili izmedju kukuruzovine ili izmedju izsjećkana siena ili izmedju pilotina, i to tako, da se grozd grozda ne dodira, nego da svaki grozd stoji osebice. Kad se je na navedeni način grožđje naslagalo u sanduku, onda se sanduk zatvori, pa sve pukotine i spojnice zaliepe hartijom, da u sanduk nebude mogla prodirati prašina ni zrak. Ovako priredjeno grožđje čuva se svježe do proljeća.

**Sapun od bajama.** Poznato je, da sapun od bajama rado rabe svi oni, koji hoće da im je koža meka, biela i rumena. Sapun od bajama može svak sam prirediti na način kako sliedi: Uzme se pô *kg* dobrog, običnog bielog sapuna i iztruga se na sitno, te se te strugotine stave topiti za 2 do 3 dana u 1 litri ružične vode. Istodobno razmuti se u $^3/_4$ litre svježeg mlieka 8 grama striša, 125 grama slatkih bajama, istučenih i izmrvljenih. Pomješa se sve skupa, pa se postavi na tihoj vatri da se ukuha odnosno, da se usapuni. Za kuhanja mieša se neprestano, a kuha se tako dugo, dok se sapun počme vući. Onda se odlije u kalupe, pa kad se sgusne i otvrdne lieva se u kalupe.

**Proti zaduhi**, kojasvaki dan sve više mori čovječanstvo, rabi se u Mentani vrlo dobrim uspjehom ulje od *eucalyptus globulus*. U tu svrhu u malenom samovaru uzavre se malo vode, pa se u vrelu vodu kapne par kapljica rečenog ulja, kojeg vodene pare odmah raznesu, te se s njim izpuni zrak, koji bolestnicim veoma prija, kad ga odisavaju.

**Da tanga (šara) ne izbieli** Crna, crvena i modra tanga sa pletiva i veziva posve lako izbieli, pa se još nova roba pričinja, kao izrabljena. Da rečene tange ne izbiele, odnosno da crvena, crna i modra boja na pletivu i vezivu dugo liepa uzdrži, valja konce, predju i slična pred porabom močiti 24 sata vremena u dobroj kvasini, pa kad se izvadi iz kvasine odmah dobro prosušiti bez da se prije propere u vodi.

## Tumačenje slikâ.

**Voćni paučnjak (Ocneria dispar)**, slika 3 i 4. Malo ima zareznika, koji se nepravilno razvijaju, kako paučnjak. Od njega nalazi se u isto doba na stablu gusjenica, kukuljica i lepurica, ali se ipak, nekom sigurnošću može utvrditi, da se lepurice pomaljuju i razplodjuju u srpnju i kolovozu mjesecu. Lepurice je lako razpoznati, osobito ženke, koje su debeljaste, a njihova se bielo pepelasta a brljasta boja odsjeva na tamnu boju kore od stabla. Premda je paučnjak noćnjak, ipak vidi se kadkad da mužke lepurice i po danu oblitaju po krošnji i po površini zemlje i to tik do zemlje. Lepurica je ona, koju valja utamanjivati, pa ju s toga valja bolje spoznati. Kad razširi krila, ima iz jednog na drugi kraj istih 6 *%m*. Na krilim su četiri popriečne crne pjege, a iza prve jedna crna točka u sredini, a zadnja pjega na kraj krila jeste takodjer piknjasto izpresječena. Dio tiela, je debeo, a runjav. Koliko god je mužka lepurica živahna, toliko je ženska troma. I po noći malo leti, jedva da odleti od jednog stabla do drugog, a i to posve polako. Po svoj prilici je težka radi jaja, koje nosi u sebi. Po oplodjenju s nese 200 do 300 jaja na kupu, a u polukrugu poredane, pa ih pokrije nekom vrsti paučine, usljed česa nosi lepurica ime *paučnjak*. Ta paučina štiti jajašca od svake nepogode vremena, pa i najljuća zima nemože da im nahudi. Koncem travnja ili početkom svibnja izvale gusjenice iz jajašca, i one se odmah raztrkaju svaka svojim putem. Po danu i za kišna vremena zaklone se na naličiju listova a pod večer počmu puziti dalje i tražiti hranu. Gusjenice brste lišće i pupoljke, dapače i zelene mladice od svih voćnih stabala izuzam oraha. U nuždi hrane se svakim drugim lišćem.

Gusjenice, koje, u srpnju dorastu, posve su raznolike; gusjenice od kojih se ženke razviju duge su do 7 *%m*, dočim one od kojih će se mužke lepurice razviti, jedva da su za polovicu velike, kolik ženke. Sve su ili jasno ili tamno-smedje boje. Preko ledja svake gusjenice ima modra ili zeleno-smedja, a kadkad i crna pruga, koja je sa obih strana žutkasta. — Premda su ovako raznolike, ipak se dadu prepoznati, jer je svima velika i žuta sa dvi tamno-crne pruge, i jer je svima pet prvih prstena modro, a ostali crljeni ili narančasti i imadu sve dva reda šarenih dugmeta.

Gusjenice se slabo zapredu, a to obično ili u kakovu luknju debla ili u kakovoj pukotini kore. Obabure se u malo dana, a kukuljice su smedje i lako se miču. U 12 ili 14 dana preobraze se u lepurice; mužke lepurice izvale par dana prije od ženskih. Pošto se gusjene na gniezdo, kada jednoč izvale težko ih je tamaniti, valja ih s toga tamaniti u drugim dobam njihova razvoja, a najlaglje je tamaniti jajašca i ženke u srpnju i kolovozu, jer su one od naravi trome, te slabo lete, pa se lako dadu hvatati i ubijati. Kupiti jajašca je već nešto zanovetnije, ali bez prispodobe laglje, nego li kupiti kukuljice i loviti ličinke. — Pokupljena jajašca valja izgoriti ili popariti vrelom vodom, jer su tvrdi, pa ako se gnječe, mjesto da se izgnječe raztrkaju se. Na ovaj način, pomnjivim i opetovanim radom, u mjesecu srpnju i kolovozu utamaniti će se ovaj nesnosni zareznik, čigove gusjenice znadu izbrstiti sve lišće i sve pupoljke voćnih stabala.

## Gospodarske Viesti.

Na nekim mjestim, gdje zimski usjevi nisu bili zastrti sniegom, pretrpili su od zime. I povrtline su protrpile, osobito rani bob. Ali je ova ljuta zima po svoj prilici došla dobro bajamim koji će znatno zakasniti cvatnjom; a poznato je, da čim kašnje bajame cvatu, da ih tim više ostaje.

* * *

Ljetos se naručuje prilično puno umjetnoga gnoja za vinograde, jer svi oni, koji su već prokušali umjetni gnoj ostali su posve zadovoljni postignutim uspjehom.

* * *

Vinu i buhaču se ciena ne miče, a strišu je znatno pala. Traži se suhog voća, osobito suhih šljiva, smokava i višnja.

* * *

Ciene za svaku 100 *kg* duhana opredjeljene su ljetos, kako sliedi: za najfiniju vrst 150 fiorina, za I vrst 120 fiorina, za II vrst 90 fi, za III vrst 60 fior., za IV vrst 40 fior.. za odpadke 20 fiorina svaku 100 *kg*. A kao nagradu na gorioznačene ciene, onim, koji budu duhan dobro gojili i držali se za uzgoja i predaje svih erarskih propisâ, dobiti će za svaku 100 *kg* najfinije vrsti 20 fiorina nagrade, a za I vrst 15 fior., dočim će za II vrst dobiti 10 fiorina nagrade, a za III vrst 5 fiorina.

* * *

Nakon dvogodišnjeg iztraživanja gg A. Dešković i D. Harašić odkrili su u travničkom i fojničkom okružju naslage sinjavca, bakra, antimona i žive, te su već stupili u dogovore sa nekim francuskim glavničarim radi izkopanja rečenih ruda Sretno!

* * *

Pri gradnji ceste Križevci-Glogovnica u križevačkoj županiji nadjoše izvore petroleja pod šumom Medvednjak blizu sela Ribnjak, gdje već na tri strane povrtavaju zemlju, da se ustanovi količina toga ulja. Jedno oko ima 125, drugo 219 a treće 146 metara dubljine. Do sada može sisaljka samo 12 litara na dan izvaditi. Svega je do sada izvadjeno 23 tona petroleja. Poduzetnici jesu W. B. Offenheim i Singer iz Beča koji će vrtnju proljećem nastaviti.

* * *

Na Rieci ustrojiti će se dock za rum. U tom docku ne samo da će držati trgovci rum, ali će im biti slobodno manipulirati rum za trgovinu.

* * *

Primili smo zahvalnošću „Izvješće o posjetu pet izložba obdržanih godine 1889". Napisao Milan Krešić tajnik trgovačke i obrtničke komore u Zagrebu. U ovoj krasnoj knjižici, koja obuhvaća 174 stranica u osmini, posve su jasno i razgovjetno, toli sa trgovačkog i obrtničkog, koli sa znanstvenog i umjetničkog gledišta opisane, izložba u Osieku, u Berlinu, u Hamburgu, u Koloniji i u Parizu. Ovu krasnu knjižicu svakome najtoplije preporučamo.

* * *

Iz statističkog izvješća francuskog ministarstva za poljodjelstvo razabire se, da je godine 1890 napravljeno u Francuskoj 27,416,327 *Hl* vina u vriednosti od 988,000,000 franaka.

* * *

Neki Liebknecht, njemački statista, izmedju ostalih važnih stvarih o njemačkim svinjam, piše, da svaka njemačka teži poprieko 116 *kg*, a sve njemačke svinje teže ukupno 4,790,650 q. (kvintala).

* * *

Godine 1889 obstojalo je u Cislajtaniji 1563 predujmiona i potrošarınskih (konsum) družtva.

* * *

Radničke godine 1888 i 1889 radilo je u austro-ugarskoj 226 sladorana, koje su po novom porezu na slador izradile 48,574,902 kvintala sladorne repe.

* * *

U Českoj ima 858 hektara vinograda, koji radjaju na godinu poprieko sa 9512 *Hl* vina. Izim toga požanje se svake godine u Českoj: 4,162,707 *Hl* pšenice; 8,765,640 *Hl* raži; 6,757,170 *Hl* ječma; 9,854,140 *Hl* zobi; 607,330 *Hl* sočiva; 37,176,540 *Hl* krumpira; 34,729,050 *q.* sladorne repe; 3,759,715 *q.* repe za krmu; 8,378,280 *q.* djeteline; 1,254,930 *q.* grohorke; 214,866 *q.* repice; 125,798 *q.* prediva; 1,641,321 šestdesetaka kupusa; a raznog voća 1,078,070 *Hl*; a napokon 48,200 *q* hmelja.

* * *

Godine 1889 radilo je u Bosni i Hercegovini osam pivara, a godine 1890 zasnovane su četiri nove tvornice piva.

* * *

Proračun ministarstva za poljodjelstvo u Beču iznaša za 1891 godinu 14,931,983 fiorina, dakle 290,778 fiorina više nego li lani.

* * *

Za ergelu u Kisber, kupila je magjarska vlada petogodišnjeg pastuha „*Lupin Galaer*" za 100,000 franaka.

* * *

U Cislajtaniji procienjuje se žetva u 1890 kako sliedi: pšenice 17 miljuna q., raži 30 miljuna q., ječma 19 miljuna q., zobi 31 miljun q.

* * *

Udarena je na željeznicam iznimna tarifa za vino u bačvâ ili staklenicâ postavljeno u sanducih, ako je pošiljka od barem 800 *kg*, a isto tako je udarena druga posve jeftina iznimna tarifa za sušeno voće i pekmez, ako se šalje od puta više od 10,000 *kg*.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

1. *Imam jedno liepo veliko stablo od oraha, koga bi posjekao; molim vas, kad je najbolji čas da ga posječem a da se drvo nebi izcrvalo?*
*V. G. u S. (Dubrovnik).*

Vaš orah je najbolje da posječete u siečnju mjesecu ili u veljači, dok su još sokovi u stablu mirna. Najbolje i najtrajnije drvo dobiva se od stabala, koji se posjeku dok im sokovi miruju, a takovo se drvo malo kad izcrva.

2. *U zadnje doba neki njemački potrkići nudjaju jednu kiselu sol, koja je sladja od sladora.*

*Molim vas, što je ta sol, i jeli štetna po ljudsko zdravlje?*

*L. S. u T. (Istra).*

Da ste nam poslali jedan primjerak, pa i baš samo par zrna, bili bi vam mogli puno konkretnije odgovoriti. — Ta sol jeste po svoj prilici „saccharin". On je jedna tvar 280 puta sladja od sladora; ako se jedan dio saccharina raztopi u 70,000 djelova vode, još se osjeća sladkoća. Nije istinita tvrdnja, da je saccharin izvadak od sladora, kako to hoće neki da tvrde, on je kemički sasvim druga tvar od sladora. Slador od trstike, od sladorne repe (blitve), od škroba, od groždja itd, jesu srodni sladori izmedju sebe, ali saccharin nije navedenim sladorim ni najmanje srodan. Saccharin se sastoji iz istih počela iz kojih i bjelanac, naime iz ugljika, vodika, kisika, dušika i sumpora, naravski ili razmjer u kojem su spojena ova počela, nije jednak, kako kod bjelanca. Kemički naziv saccharina jeste Benzoëkiselisulfinid ili Anhydroorthosulfaminbenzoe kiselina. — Prvi, koji je pronašao saccharin jest Dr. Fahlberg iz New-Yorka. Za destiliranja teèra od kamenog ugljena, dobio je Toluol; a to je jedna tekućina posve slatka iz koje se istodobno odjeluju ledičasta tjelešca od još veće sladkoće, a koja ne gnjiju niti podupiru gnjilež, to je saccharin. Ako se ove tvari samo malo primješa sladoru od škroba, onda dobije istih tek, kojeg ima slador od trstike i slador od repe. Kako vidite, porjeklo saccharina nije najčišćije i najplemenitije. Iz početka se je iz 1 $k/g$ tornuola pravilo $^1/_{50}$ $k/g$ saccherina, ali se sada od 1 $k/g$ tornuola pravi pô $k/g$ saccharina; dapače išlo se je još mnogo dalje, te se je spajanjem saccharina sa bilinskim osnovam, njegov tek za puno poboljšao. Saccharin se je iz početka rabio u razne svrhe, ali osobito za priredjivanje likera, umoka i slastica, te u siromašnoj radničkoj ruci za osladjenje čaja i kave. Na brzo se je dokazalo, da saccharin nema one hranivosti, koju ima slador, dapače da nema nikakove hranivosti, a nuzto su gojitelji sladorne repe i vlastnici tvornica sladora podigli proti saccharinu veliku graju, tvrdeć, da škodi zdravlju, dapače da sasvim truje zdravlje. To se doduše još nije dokazalo, ali su neke države, obzirom na to i obzirom na tvornice sladora i na gojitelje sladorne repe, zabranile prodaju saccherina. — U Francuzkoj, Njemačkoj, Italiji, Belžiji i Španjolskoj zabranjena je sasvim prodaja saccharina, a dozvoljena je prodaja jedino i samo u ljekarnam uz propis liečnika. U Austro-ugarskoj je još slobodna prodaja saccherina, ali se već izradjuje zakon, kojim će se posve zabraniti.

*3. Molim vas, na što je paziti i kako se ima postupati pri gradji i uredjivanju kotca za svinje?*

*A. V. u K. (Hrvatska).*

Tleh ili pod u kotcu valja da stoji 15 do 40 $c/m$ više od zemlje (tleha), naokolo kotca. Pod u kotcu hoće se, da je od mostnica ili balvanica, a hodnici se popločaju. — Čim je bolji pločnik, tim se laglje uzdrži čist kotac. Gdje se ima lako na razpoloženje tesanih kamenih ploča, najbolje je te rabiti, inače mogu se rabiti ploče od cementa ili klinkeri. Asfalt se ne preporuča, jer je odveć gladak, pa se za mokrine po njemu lako posklizne. Toli pod koli hodnici hoće se da budu nagnuti prama otočnom konalu. — Pod za otok vode i mokrače neravna se po dužini kotca, nego po širini, tako da sa svake stanice kotca, što moguće prije voda i nečist odteče u odredni konal. Svinje ljube toplinu i čistoću, odnosno, čim im je toplije i čišće, tim bolje uspjevaju. S toga pri gradji kotca valja paziti, da stanice ne ostanu blizu samih vrata, jer bi onda promaha bila velika, pa bi svinje puno trpile od studeni. — Korita za hranu prave se od hrastovine, kamenja, cementa ili od opeka. Najmanje su trajna drvena korita, a najviše kamenita, osobito ako su od tvrda kamena n. p. od granita ili tvrdog vapnenaca. U novije doba rabe se puno korita od gvoždja Što se tiče trajnosti i čistoće gvozdena su korita najbolja, ali imadu manu da se zimi u njih hrana posve lako ohladi. — To se dade prepriečiti, ako se gvozdena korita uzidjaju, jer se onda bolje uzdrži toplina. Izpred svakog kotca valja ograditi jedan prostor, u koji će se po danu puštati svinje na zrak, i u koji će se prirediti plitka lokva za kupanje svinja. U lokvi hoće se da je po mogućnosti voda uvjek čista, a to se najlaglje postigne, ako se uredi na takav način, da n p. po danu dotiče uvjek čista voda, a da nečista otiče. Za dobar uspjeh svinja, čistoća, a osobito kupanje jeste prvi i glavni uvjet.

*4. Od nekoliko vremena propadaju mi kokoši. — Odpada im perje, strugaju se na što mogu a, krastave su kako da su šugave? Molim vas, kakova je ta bolest i kako da ju izliečim?*

*I. M. u B. (Bosna).*

Bez sumnje vaše su kokoši šugave t. j. napala ih šuga ili svrab. Bit će da su kokoši dobile šugu od koje druge životinje ili od kojeg šugavog čovjeka. — Šuga ili svrab, kako znate, prouzrokuje sićušna životinjica, koja se udomi i žive u koži, a šuga kokošja zove se znanstveno *Sarcoptes mutans*. — Mužiki svraba dugi su $^1/_4$ $m/m$, a ženke dvaputa toliko. Ženke nesu jajašca najradje izmedju prstih od noguh, pa onda izvrte hodnike u razne pravce — Iz jajasca izvali pomladac u osam dana. Čim je toplije, tim više življe svrab radi, te tim više svrbi, po noći se obično primiče iz jedno mjesto na drugo i puze na druge još zdrave životinje, da se i na njih ugnjezdi i razkoti. — Dali su kokoši šugave pozna se lako po nogam, jer im noge postanu najprije pepelasto sive, a onda žuto-pepelaste boje. — Pošto svrab neda mira kokošim po danu, a još manje po noći, one počmu brzo mršaviti, gube volju za hranu i za jelom, a prestanu nakon malo nesti jaja. Ako pak pilad oboli od svraba, bud nemože da mu odoli, pogine u malo dana. Dok se opazi, da se je šuga pojavila na kojoj kokoši, valja se odmah latiti liečenja, i to ne samo onih kokoših za koje se već zna, da se šugave, ali svih kokoših, koliko god ih ima. Liečenje se preduzimlje mazavim ili oleinsapunam, i to bielim, žutim ili crnim olein sapunom. — U tu svrhu namažu se podvečer svim kokošim noge rečenim mazavim sapunom, pa se omotaju krpom. Sliedećeg dana u jutro razviju se krpe i umoče im se noge u toploj vodi, pa se onda četkom izčetka, da se odstrani šuga. Kad se je izčetkalo i izpralo, onda se namaže karbolnom pomašću, koja se sastoji od 10 djelova sala i jednog diela karbolne kiseline. Ovaj se postupak opetuje nakon pet ili šest dana, a do potrebe i dva puta, pa se svakog drugog ili trećeg dana namažu noge glicerinom ili salom (mašću) e da rane laglje zarastu. Ako se je šuga razprostranila po svemu tielu, onda valja kokoši močiti (kupati) u sumpornoj kupelji, na isti način, kako se postupa sa šugavim ovcam.

B. **Nova pitanja.**

*5. Molim Vas od česa i kako se pravi staklo? — Jeli dotični obrt koristo nosan i bili se dao amo zavesti?*

*M. V. u Ž. (Imotski).*

*6. Molim Vas, koji je najbolji i najpraktičniji način, da se konoba (pivnica) uzdrži čista, suha, hladna i zaštićena od naglih promjena topline?*

*A. P. P. u B. (Hvar).*

*7. Molim Vas jeli koristno kidati lišće sa loze, dok je još grožđja na njoj? Jeli trpi loza, ako se lišće kida po jamatvi?*

*I. S. u S. (Split).*

*8. Na koji se način imadu prirediti i omotati svježe šljive kad se imadu na dalek put razposlati? a kako, ako se šalju na izložbu?*

*V. B. u K. (Bosna).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*— P. n. čč. gg. Monti Dr L. odv. — Gugler P pres. bis. — Turković V., vlast. — Zrinšćak N uč. — Posilović J. pr. bis — Čitaonica u Novi (Vinodol) — Frisch P. op. i žup. — Okružna Učit Knjižnica u Petrinji - Pavlešić J. pr. bis. — Oman N. velep. — Srića N. veletrž. — Morović pop T. — Turković M., vlast. — Lukšić V., vinosl. — Božić B. vl. por. — Canjuga F. žup. — Benzia pop A. žup. — Pajalić N. uč. — Ristović N. pos. — Vidmar S. pos. — Dorbolo J. žup. - Obćina Tiešnjanska — Kr. Gospodarsko i šumarsko Učilište u Križevcih — Ivanković J. pos. — Barbalić J. žup. — Marković M. pres. bis. — Marotti J. trg. — Smetiško M., kan. — Prva Narodna Osnovna škola u Mostaru.*

**Preplatiti su predbrojbu za I. polugodište t. g. 1891.**

*— P. n. čč. gg. Pahović pop M žup. — Hrvatska Obrtnička Zadruga u Senju — Šamšalović M. pos — Kirinčić A. žup — Zorac S. žup.*

**Podmirili su predbrojbu do konca god. 1890.**

*— P. n. čč. gg. Matešan A uč. Mihotić V. uč — Turković J. žup. - Vojnović F. pos. — Luetić pop M. duš. — Jaić G žup — Tiroly I. pos. — Luetić D. J. žup. — Grubišić I. pos. — Tripalo Dr A. odvj. i velep. — Samac O. J. žup. — Braća Didolić velep. — Vukasović I. pos.*

*— Sl. Milnarsko Nar. Posjelo — Su ova 3 fior. podmirena je stopro godina 1889, a ne t. g., kako pogriešno javiste. Molimo Vas pogledajte bolje u Vaše rač knjige.*

*— Č. g. Margetić A. naden. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza t. g. 1891 Na stavljene upite odgovorili smo Vam pismom*

*— Č. g. Zahija P. duh. pom. — A Vaša do konca travnja t. g. 1891. Broj 4 poslali smo Vam.*

*— Č. g. Tripalo F. B — Knjižicu „Duhan" poslali smo Vam.*

*— Sl. Čitaonica u Belovaru — Broj 24, biti će te primili naknudno.*

*— Č. g. Monti D.r L. odvj. — I Vami broj 9, uz odlične pozdrave.*

*— Č. g. Mazzura N. uč — Nožice su već naručene, i dok stignu odmah ćemo Vam ih poslati.*

*— Č. g. Tommaseo D.r L. — Broj 7, 14 i 23 od godine 1889, te broj 7 godine 1890 odposlali smo Vam. Za naše stare i točne predplatnike nema troška.*

*— Č. g. Kirinčić A žup. - Srčano Vam hvala i najsrčaniji odpozdravi.*

*— Č. g. Mihotić V. uč. - Dva iztiska knjižice „Duhan" poslali smo.*



U ZADRU 1891. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 3

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog-Poučnikà u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.

Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Veljače 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Veljače 1891.

## Sjeme za sjetvu.

Stara je poslovica: kakovo sjeme, takav plod; s toga nije nikakovo čudo, ako se se od hrdjava sjemena dobije hrdjav plod. Ovo smo naveli obzirom na realno naše stanje. Od nekoliko godina njive ili oranice naše radjaju svake godine to manje, a i plod je loš, snietljiv i od male vriednosti. Taj nazadak izpričava se ili jalovosti zemalja, ili nestašicom djubra, usljed proredjivanja marve ili nepogodam vremena i nerodicom.

Biti će kadšto i koji od navedenih razloga uzrokom da nam njive ili oranice loše ili nikako nerode, ali ako se svaka pomnjivo pogleda, premotri i prosudi, doći će se do uvjerenja, da je nazadovanju uzrok hrdjavo sjeme.

Tko se još kod nas nespominje one liepe pšenice bilice, onoga jedroga ječma, one krasne napolice ili one olike raži? Svih tih liepih sjemena je nestalo, a danas se kod nas goje takova žitija, koja više naliče korovu negoli žitaricam.

Hrdjavo sjeme jeste bez dvojbe uzrokom rečenome nazadku.

Naš težak, recimo s neznanja, ne goji svoje njive na takav način, da mu one što moguće više rode, nego samo tako da mu rode, pa ako nije baš obilna godina, on nemože da požanje toliko žita, koliko mu ga se hoće za hranu do nove žetve.

Istina je doduše, da naš težak običaje ostaviti sjemena za sjetvu, ali vrlo riedko, da on uzčuva sjeme do sjetve.

Veći dio naših težaka palo je u pandže kamatara. Kad je po žetvi oni su ti tu prvi da naplate svoju vjerovninu, a jadnomu težaku jedva, da ostane kruha do Božića.

Doduše i od onog što mu ostane odmah odciepi jedan dio za sjetvu, ali kada studen i glad pritisne red se je latiti i sjemena, te tako u zemanu sjetve nema težak sjemena.

Onda se obraća na kamatara, i moli sjemena na račun žetve.

Kamatar mu daje sjeme uz stopostotnu kamatu, ali Bože, da je sjeme ono što mu daje. To su obično smetine hambara, pune snieti i svakog drugog korova, pa jadan težak mjesto da se dobru nada, ogubavi svoje njive i ulaže svoj trud bez ikakove koristi.

Ako će se imati dobre žetve, istina je, hoće se da je zemlja čista i gnojna, ali bez dobrog, jedrog, zdravog i klicavog sjemena nema dobre žetve.

Svaki težak mora odmah za žetve da opredieli najbolje klasje za sjeme, pa da dotično klasje svom pomnjom izmlati, onda da zrnje izvije, izčisti i probere, jer glavni uvjet, da žetva dobro i jednako ispane, jeste da sjeme bude jednako jedro, jednako veliko i posve zdravo i klicavo.

Sjeme ima se birati vavjek od one vrsti, za koju se znade, da na dotičnoj zemlji najbolje i najsigurnije uspjeva, t. j. takova vrst, koja prilično radja, a istodobno odoli bolestim, zimi, suši i drugim nepogodam.

Glavna je stvar, da sjeme koje se sije bude čisto od sjemena korova, jer kako je poznato, i na najčistijoj zemlji raste prilično puno korova, ako se korova zasije sjemenom onda žitarica koju se goji ostane posve zadušena.

Način i gustoća sjetve puno odlučuje na uspjeh žetve, ali osobito gustoća, jer svaka bilina trebuje stanoviti prostor, da se uzmogne razviti; ako se pregusto zasije, onda se izmjenično duši, te izjalovi.

Čim je bolja zemlja, tim valja razmjerno redje sijati, jer se u boljoj zemlji razvijaju krepčije biline, a takove trebuju više prostora.

Izmjena sjemena, jeste takodjer jedno od onih pitanja, na koje gospodar valja da promišlja, jer neprestanom gojitbom jednog istog sjemena, ono okržljavi, i ne radja onako, kako bi imalo radjati. Ali kad je do izmjene sjemena valja sjeme nabaviti od kakovog prijatelja ili susjeda, koji ne ide za prevarom.

Samo ovakovim postupkom, i ako se bude pazilo na čistoću i izbor sjemena, moći će se imati obilnih žetva.

## Hranjenje svinja žirovinom.

Svinje su jednako lakome na zelene, kako što na suhe žire, ali im zeleni žiri puno prije dosade, nego li suhi. Bolje je s toga pokupiti

## PODLISTAK.

### O IZBIELIVANJU.

(Nastavak vidi broj 2).

Alkalična sol nesamo da ustavlja vrienje, ali prieči odielenje liepiva. Izbielivanje na tratini, sbiva se na sliedeći način:

Tkanina, koju se ima izbieliti metne se u badanj za močenje, dobro se sabije nogama i lieva se toliko vode od 40 stupnjeva Celsiusa, dok tkanina posve promoči.

Ova radja nemože da uzsliedi na jedanput, jer bi onda jedan dio tkanine ostao suh. Stavlja se s toga u badanj malo po malo, pa se svaki sloj za sebe pritisne i polije vodom od 40° C. A kad se je ova tkanina naslagala i promočila, onda se dolije toliko vode od 60° C. da badanj bude razit, pa ga se onda pokrije. Prije nego li se ulije na tkaninu ova voda od 60° C., metne se nad njom dva komada daske na križ, pa se obtereti kamenjem, da tkanina ostane pod vodom. U vodi ostane tkanina 3 ili 4 dana, dok se od sebe uvede kiselo vrienje.

To vrienje počme prije ili kašnje napram dobi godine, u ljetu n. p. opaža se već podvečer prvoga dana, da se dižu maleni zračni mjehurići, koji se sakupljaju na površini i prave pjenu s kojom se na površini sakuplja i nečist, koja se topi iz tkanine.

Ova pjena jeste prvi znak vinovičnog vrienja, koje kašnje prelazi u kiselo vrienje. Da uzsliedi podpuno vrienje hoće se ljeti 3 do 4 dana, a zimi 5 do 6 dana.

O teku vrienja može se gosdodar posve lako uvjeriti pomoću lakanusove hartije.

Ako se umoči u rečenu vodu komadček modre lakmusove hartije, ona će postati crvena, ako je nastupilo kiselo vrienje, i to tim crvenija, čim je kiselo vrienje bolje napredovalo. Iskusni bielioci po kiselom mirisu vode znadu opredieliti stupanj okiselenja.

Kad se je uvjerilo, da je nastupilo kiselo vrienje, onda se pokupi pjena i nečist sa površine, dapače se propere čistom mlakom vodom, a onda se iztoči na čep sva voda, što je u badnju.

Radje, koje sada sliede izvadjaju se razanovrstno.

Bolji bielioci, poslje neg su iztočili iz badnja prvu vodu uliju opet tople vode i uvedu ponovno friško kiselo vrienje, drugi izvade tkaninu iz badnja izperu ju, pa ju properu u čistoj vodi. Ovo izbiranje obavlja se radi toga, da se odstrani kiseli vonj i nečist, koja se još drži tkanine.

Dali se ima samo jedan ili više od jednog puta uvesti kiselo vrienje zavisi više od vrsti tkanine i od običaja, nego od kakovog pravila u postupku.

Glavna je stvar pri ovoj radji da tkanina neostane preko vremena u kiselom vrienju, jer ako započme gnjilo vrienje, onda se raztopljena i odciepljena nečist opet slegne na tkaninu, i ostanu u pučim i nitim same tkanine, te se nedadu više nikako odieliti. Druga zla strana gnjilog vrienja jeste ta, da trpi dobrota i izvrstoća tkanine.

Po vrienju razastre se tkanina za 3 ili 4 dana na tratini, a onda počimlju druge radnje, izlužívanje, škropljenje itd. Ovaj način izbielivanja riedko se rabi u veliko, ali se na malo još uvjek dosta rabi, jer se doisto postizava dobar uspjeh.

Na veliko rabe se ponajviše klorne kupelji t. j. močenje tkanine u klornoj vodi.

S navedenog se razloga nećemo više baviti ovim jednostavnim postupkom, nego ćemo točno opisati izbielivanje sredstvom klorne kupelji. —

Močenje u klornoj kupelji ima svrhu, da se odstrani bakreni i vapneni sapun, te mast (pigment), a to močenje u klornoj kupelji nastavlja se tako dugo, dok se sva mast odstrani.

Pamučna tkanina, koja je bila tangana turskim crvenilom, ne izbieliva se drugčije, nego samo u klornoj kupelji.

Za priredjivanje lukšije rabe se razna jača ili slabija luživa. — U novije doba ne rabe se obične lužine, nego se rabe jedive natronove lužine.

Kaustične alkolive lužine imadu svojstvo ne samo da bolje razjedavaju svaku nečist iz bilinskih vlakanaca, ali raztapljaju puno laglje i u većoj mjeri bojadisajuće tvari.

Sve tuste i uljevite tvari tope kaustične alkolične lužine i pretvaraju ih u sapunaste tekućine.

*(Sliedi).*

žire, pa ih posušiti u krušnici, a onda ih samljeti u krupicu, pa ih kako krupicu krmiti svinjam.

U onim mjestim, gdje ima puno žirovine, i gdje se žirovinom dugo vremena hrane svinje, mogu se žiri čuvati u vodi ili u podzemnim jamam ili pak u kupovim nad zemljom, ali vavjek pokriti zemljom.

U vodi se čuvaju u bačvama ili u priredjenim nepropustnim jamam, ali na takav način, da se voda u dotičnoj posudi, u kojoj se žirovina neprestano mienja, a da nad žirovinom stoji vavjek voda, barem za 50 %.

Ako se čuvaju nadzemljom, onda ih valja najprije razstrieti na tanko, mješati ih neprestano, dok izgube svu mastnoću (tustilo) pa se onda skupe na kup, podstave se i pokriju slamom, pa zemljom. Na ovaj se način čuvaju do proljeća. U proljeće se pak samelju u krupicu, te mješaju sa krupicom od zobi, heljde, graška itd., i to na takav način, da u smjesi bude $^1/_4$ ili $^1/_3$ krupice od žira. Ali, ako se nemože pokrmiti zeleno žirje, nema ništa boljega, što posušiti ga i samljeti u krupicu

Za tovljenje svinja, žirovina je od velike važnosti, jer svinje hranjene žirovinom ne samo da se brzo tove, ali tusto i salo postane čvrsto, tvrdo, veoma tečno i trajno.

Kad se hrani svinje žirovinom valja im davati i druge hrane osobito takove, koja sadrži dosta proteina, jer, kako je poznato, žirovina je tusta hrana, ali sadrži posve malo proteina. —

U friškoj neoluštenoj žirovini stoji hrana u razmjeru, kako 1 prama 15, dočim u suhoj sameljenoj žirovini stoji u razmjeru, kao 1 prama $11^1/_2$.

Najveća prednost žirovine sastoji se u tom, da su lako probavljivi.

Odrasle svinje mogu da pojedu $^1/_2$ do 1 *kg* žirovine na dan bez da im to ni najmanje nahudi, samo se hoće, da prelaz od druge hrane na žirovinu, ne bude naglo.

*Slavnoj upravi*

*Gospodarskog Poučnika*

u Šibeniku.

Predsjedničtvo šumar. družtva povjerilo je meni sastavak o razvitku šumar. trgovine, obrta i industrije za knjigu spomenicu, koja će se na zagrebačkoj izložbi na svietlo iznieti

U toj zadaći posegnuti moram i historično u najdavnija vremena a svakako u dobu u kojoj su se Hrvati i Srbi u današnju domovinu doselili.

Zadaća je ova već radi toga mučna, što u tom predmetu nigdje literarnih tragova dovoljno nenalazimo i što se predmet temeljno samo uz sudjelovanje gospodarâ, šumarâ, trgovacâ i historikerâ riešiti može.

Tim pozivom molim Vaše gospodstvo za podatke u koliko se sabrati mogu o najstarijoj dobi u kojoj je svinjogojstvo zavedeno u Italiji, Istri, Hrvatskoj i Slavoniji, Dalmaciji, Bosni i Hercegovini, te Srbiji, jer će se iz toga zaključiti dati ono stolieće u kojem su hrastove šume u tih krunovina umjetno zasijane

Hrastovih prašumâ u strogom smislu mi ovdje nigdje neimademo, pošto bi svagdje i svi dobni razredi obstajati morali, te sudeći po ostancih rimskih starih gradinâ, ćuprijâ, odvodnih kanalih itd., nahodimo, da se hrastove šume samo u okolišju ovih nalaze a zato upravo, jer po svojih jednoličnih dobnih razredih ti hrastići niti znaka prašume nigdje od stolieća i stolieća neimadu, te se obično nalaze na tlu, koje je negda orano bilo, ili za ine ratarske uporabe prikladno leži. Stojati će i tvrdnja moja, da su hrastove šume svagdje po rimljanih umjetno sijane, a tek iza toga moglo se je i svinjogojstvo podići.

U dokaz toga znano nam je, da je današnja Italija osobito prije rimljana obilovala sa hrastovom i kestenovom šumom i da je tragovâ negdanjih hrastovih šumâ svagdje u Hrasu, gdje i starih gradnjâ imade n. pr. oko Trsta, Pulja, Trsata, Argijruntun, Skradina, itd. Oko Dubovca kraj Karlovca, oko Ložja u Kranjskoj, oko Požege, Šarengrada, Kamenograda, Lapjaka i Gradišta. U oriečkoj županiji ima Gradina, Orakovica, Gradac itd.

Ravnice slavonske, gdje su hrastići, imade svagdje tragova ratarstva a osobito se izmedju bukvikâ kao oaze opažaju umjetnih hrastići po brežuljih, koji najjasnijih tragovâ od lihanja i danas nose.

Time sam slavnoj toj upravi natuknuo, što ovimi pozivom doznati želim, i sada računam na podatke u tom predmetu s Vaše strane i jer nam patriotična dužnost nalaže, da to što prije za navedenu spomenicu saberem. S toga molim, da mi se po mogućnosti sabrano i najkasnje do konca veljače o. g. odpremiti blagoizvoli a na pripomoći pruženoj, izjaviti će velesl. šumar. predsjedničtvo svojedobno svoju zafalu u istoj spomenici. i tako se bilježim uz veleštovanje

Kutjevo, dne 4 siečnja 1891.

**M. M. Radošević.**
šumarnik.

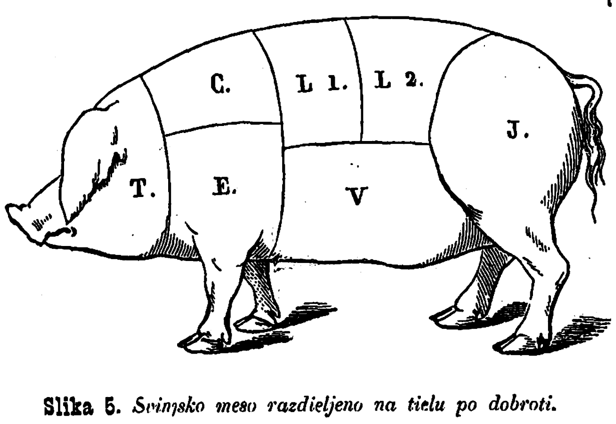
## Na koji se način brane biline od puževa.

Puž, je jedan od najvećih neprijatelja zelina, a osobito povrća. Malo koja druga životinja pravi toliko štete na zelini i povrću, koliko puževi, a neda se opisati, koliko bi još više štete pravili puževi. da narav nije obskrbila mnoge biline oružjem protiva puževim, te da se dosljedno tome, one same se brane od puževa. — Od svih puževa, najviše štete nanaša bilju, mali smedji puži. Ali se svi puževi lako namame na slador, jer su svi na slador vehoma lakomi

Tamanjivanje i lovljenje puževa stvar je dosadna, a nije vavjek izvediva, dočim neke biline i kemičkim i mekaničkim načinom znadu držati puževe, daleko od sebe.

Treslena kiselina i djetelina kiselina ne prija puževim, pa za to ne vidimo nigda puževa na kiselici, na slanutku, na vrbovini i sličnom bilju.

Mirisna ulja, kako što ni žuko ulje, te druge žuke (gorke) tvari ne prijaju puževim. Kinezku jagorčicu napadaju puževi samo radi




**Slika 5.** *Svinjsko meso razdieljeno na tielu po dobroti.*

nekog mirisavog ulja, koje ona razvija; s istog razloga ne napadaju puževi mrtvicu ždraljujake, rigu itd.

Na svoju obranu mnogo je bilje obskrbljeno dračam ili bodljikam, iz kojih se kadšto izlučuju neke otrovne kiseline, ili prieče puževim da se mogu slobodno uzpinjati.

Velika množina kremene kiseline u stanicam kore od obrane je bilju protiva puževim isto, kako što šljezovačam i liepilo mnogim drugim bilinam.

Ledci od oksalno kisela vapna u stanicam kožice, takodjer su od obrane bilju protiva puževim, jer na ove ledce ne samo da si puževi izbodu i izsieču služnicu u ustim, ali kad se ledci raztope djeluju razjedivo, te prouzroče puževim velikih bolih.

## O pošumljivanju golih strana.

Gole su strane obično kamenite. Pošumljenje istih zavisi od toga dali je kamenje živac kamen ili je izdrobljeno kamenje ili izmedju kamenja imade prazninâ izpunjenih zemljom.

Najlaglje se pošumi ona kamenita strana, koja u pukotinam kamenja i izmedju kamenja imade zemlje jer kamenje brani drveće od velike suše i od studeni i od sunčane žege.

Teže je pošumiti strane, gdje je kamenje pločasto, osobito ako se na široko stire, te izmedju istog nema pukotina, i praznina izpunjenih zemljom. U sličnom slučaju neostaje drugo, nego izprobijati i izrazbijati kamenje, te dotične jame izpuniti zemljom, pa zasaditi šumska stabla.

Zasadjivanje kamenitih strmina obavlja se najlaglje u zimsko doba. U onim mjestim, gdje je zimi odveć hladno, a dani su kratki, bolje saditi jeseni t. j. u listopadu ili studenome, ili pak sano u proljeće t. j. u veljači ili ožujku.

Jeseni zasadjena stabla uzčuvaju sve svoje sisajuće žilice i preko zime im se zemlja bolje slegne na žile, ali ako nastane suha studen, onda puno protrpe, osobito četinjače, kojim poodpadaju četine i više se nigda ne oporave.

Šumsko se drveće sadi u trokutastom sklopu na 120 do 160 % razmaka.

Smreka, gluhobor i crni bor su najprikladniji za pošumljivanje strana, ali smreka u prvoj mladosti posve lako pogine, ako vlada suša i žega, i crni bor trpi od žege i suše.

Smreki (jeli) puno pomaže, ako je u prvoj mladosti zaklonjena, pa se s toga u onim predjelim, gdje vlada suša i žega, sadi u sklopu sa borom, brezom ili arižem, koji brzo rastu, te ju zaštićuju.

Stabla za obranu sade se godinu dana prije, a na razmak od 2 do 3 metra.

Kad zaštitno drveće uzraste 1 do $1^1/_2$ metar visoko, onda se posječe, da smreke same ostanu.

Bor nije za posve kamenite zemlje, osobito ne za takove, koje su odveć plitke, jer on tjera duboko svoje žile.

Ako u zdravici i nije zemlja, nego samo pržina, bor izvrstno uspjeva, jer je boru dosti, da može dobro pružiti svoje žile.

## O suhom i vlažnom hranjenju.

Mnogi često pitaju, jeli bolje davati blagu suhu hranu ili ovlaženu. Na ovo pitanje nemože se točno odgovoriti, ali kao obće pravilo može služiti svakome, da one vrsti hrane koje treba da budu u ustim dobro izvačene i oslinjene, valja krmiti suhe a ne ovlažene.

Ima ih, koji i konje hrane ovlaženom hranom, ali napredni konjogojci, koji drže do zdravlja, i do radne snage svojih konja, nisu se nikad u takovo hranjenje upuštali, jer stvara neprilika i radi odmora i radi probave.

Hranjenje ovlaženom ili mokrom hranom predusreta radja zvačenja i oslinivanja, a oslinivanje je važan čin, koji znatno upliva probav hrane. Slina koja se nije spojila hranom pretvara se drugčije i štetno upliva na probavljanje, pa se s toga nalazi u izmetinam mnogo cielih zrna zobi i komada sječka, koji su prošli neprobavljeni kroz tielo.

Hranjenjem ovlaženom hranom troši se samo toliko sline, koliko iznaša polovica težine rečene hrane, dočim se za suhu hranu hoće četiri put toliko sline, koliko je njezina težina; radi toga slina u vlažnoj hrani nemože da ima ono djelovanje, koje imade u suhoj, te ovlažena hrana nemože nikad biti probavljena, kako suha

Velika kolikoća vode, uzrokom je da životinje omlitave, da bivaju trome, slabo uztrajne u radji, a trpi i njihov živčani sustav. — Hoće se u svakoj životinji nešto vode, ali ne odveć i tu vodu valja da životinja dobije u obliku pića, a ne upivenu od hrane i sa hranom.

Brašnova hrana daje se govedam u tekućem stanju, a to baš nije dobro, jer baš brašnove hrane trebuju puno sline, njihove sastavine pretvore se i budu probavive. U židkom stanju prolaze kroz želudac i crieva neprobavljene; usljed toga ne samo što hrana ide izgubljena, ali trpe i probavni ustroji.

Brašnovu hranu valja davati suhu, a da ju blago ne izpuše iz jasala, pomješati ju valja sienom ili slamom. F. B.

## SVAŠTICE.

**Mastne mrlje na baršunastim ovratnicim,** čiste se posve lako pomoću kapule. — Uzme se kapula, izsieče se na komade, pa se njom natare dotična mastna mrlja. Kad se prosuši izčetka se ili se utija. Nesmje se utijati ravno baršun, nego valja pokriti baršun bielom krpom ili utijavati sa protivne strane. Vonj po kapuli ili izčezne za utijavanja ili izvjetri kroz par dana bez ikakove pomoći

**Kad se imadu saditi četinjače?** Mnienja se učenjaka u ovom pitanju razilaze. Hartig tvrdi, da se sve četinjaće imadu saditi jeseni, a Burkhardt da u proljeće, samo ovaj zadnji dozvoljava, da se borovi i omorike mogu saditi i jeseni. Nego i ovo nemože se uzeti kao pravilo. U onim predjelim gdje u proljeće obiluje vlage, a gdje je zima ljuta, pa se je bojati prozebe bolje je saditi u proljeće, isto tako i u onim predjelim, gdje zimi usljed žestokih i suhih sjevernih vjetrova vladaju velike suše. — Gdje je ali proljeće vlažno, ili gdje u proljeće ne uzfali vlage, puno je bolje saditi na proljeće.

**O razmaku sparoga za sadnje.** U onim okolicam gdje se sparoge na veliko goje, kao na

pr. u Braunšvaigu, zasade na 1 hektar zemljišta 28,000 do 30,000 strukova sparoga, dočim u okolici Pariza, gdje sparoge takodjer na veliko goje, dolazi na svaki hektar zemljišta samo 8,000, do 10,000 strukova, a u Turingji 15 do 23 hiljade strukova. Kao srednju mjeru uzimlje se 20 do 25 strukova na svaku 10 četvornih metara prostora. jer na takovom razmaku traje sparožište 20 do 30 godina, a radja prilično obilno.

**Dali je štetno obrubivati klice od krumpira?** Krumpiri, koji se čuvaju sa sadnju, a osobito, ako se čuvaju u konobi, i ako puno pred sadnjom nastane toplo vrieme, proklicaju, i nije ih moguće rabiti za sadnju, ako se prije ne obrube klice. Mnogi misle, da takovi krumpiri nisu više za sadnju, jer da ne radjaju dostatno; ali to nije istina. Doduše krumpiri, koji nisu proklicali bolji su od onih koji su proklicali, ali je razlika u plodu tako malena, da nije vriedno obzirati se na razliku.

**Ulje od petrusimena za umirivanje konja.**— Živi, nemirni konji, koji se nedadu svladati za podkivanja, mogu se posve lako i brzo umiriti pomoću ulja od petrusimena. U tu svrhu kapne se na dlan od ruke par kapljica ulja od petrusimena, pa se ruke nataru. Isto se tako kapne par kapljica rečenog ulja na rubac, onda se rubac postavi na nos dotičnog nemirnog konja, i drži ga se sa obe ruke. Konj se odmah umiri i stoji miran, kao janje.

**Proti rujbam** (bugance) priredjuje se izvrstno sredstvo na način kako sliedi: U 3 litre vode ukuha se $2^1/_2$ kg hrastove kore. Ukropinu koju se dobije kuhanjem ukuha se na $^1/_3$. U ovaj izvarak dok je još dosti topao umoče se ruke ili noge i prže se $^1/_4$ sata vremena. Rujba odmah nestane.

**Tekuti**, koji toliko more živad, ubijaju se, ako se kokošinjak namaže smjesom od 10 dielova običnog ulja i 1 diela ulja od koromača ili pak smjesom od 20 dielova vode i 1 diela ulja od koromača. Naravski, razumjeva se, da istodobno valja staviti u kokošinjak ili blizu kokošiju jaku posudu punu pržine i luga da kokoši budu mogle puljati tekuti. Još više pomaže, ako se pržina i lug poškropi pet postotnom raztopinom karbolne kiseline.

# Tumačenje slikâ.

Malo životinja ima toliko prijatelja koliko svinja. Riedki su oni koji nebi volili krmetinu, a još od prastarih vremena obljubljena je po svemu svietu od svih naroda. Samo su ju Mojsija i Muhamed zabranili u svojim zakonim, ali to radi toga, što je u onim toplim predjelim, veliki už tak svinjetine, a osobito veliki užitak svinjskoga mesa prouzrokovao bolest kože.

Kako kod svih drugih životinja, tako i kod svinje dobrota odnosno vriednost mesa nesamo da je različita napram dobi (starosti) svinje, te napram tomu dali je svinjče uškopljeno ili ne, ali i napram pojedinim djelovim tiela.

Ovo pitanje, o dobroti mesa napram pojedinim djelovim tiela, najbolje je razvio i protumačio dr. H. Georges *Maitre de conférence á l' Institut national agronomique* u Parizu, kako što se to na našoj sliki 5, strana 10 vidi. Na našoj slici slovo J znači *Jambon* t. j. onaj dio tiela, gdje je meso najmekše i najtečnije, te se rabi za priredjivanje butina (šunka). — Butina nesamo da je tečno meso za zdrave i za bolestne, ali se solenjem i šušenjem dade dugo vremena uzdržati i vavjek je tečno i posve lako probavno jelo. Solenjem i šušenjem postizava se i druga svrha, naime, da se poubijaju zametci trakavice i trichine, koje se lako dobiju, kad se jede friško svinjsko meso. Slovo E označuje nam lopaticu (épaule). Od lopatice dobiva se meso druge vrsti t. j. nešto manje vriedno od mesa od butina, ali se lopatice takodjer sole i suše i daju takozvane male šunke (Jamboneaux). Slovo L 2 označuje nam stražnji dio križâ, a kao friško krmetina, daje danas najobljubljenije i najtečnije meso. Slovo L 1, označuje nam prednji dio križa, a obljubljeno je no i traženo, kao friška krmetina za slatkokušne pečenice. Slovo C (Côte) označuje nam dio tiela nad lopaticam, koje je osobito obljubljeno kad je posoljeno, jer daje takozvano carsko meso (Kaiser fleisch ili petit salé). Slovo T označuje nam glavu i vrat, a ovi su djelovi tiela manje vriedni, te se od njih priredjiva samo hladetina. Slovo V (Ventre) označuje nam trbuh. Ovo se računa, da je dio tiela od kojeg se dobiva najgore meso i od najmanje vriednosti. Nego ipak i ovo meso posoljeno jeste izvrstan začin za kiseli kupus, kad se naime kuha skupa kiselim kupusom. Tko dakle ima, da goji svinje, red je da bira take vrsti, kod kojih se bolje razvijaju oni djelovi, koji imadu više vriednosti, i da pri komadanju svinja pazi uvjek, da ih razsieče na način, kako to označuju crte na našoj slici, jer se na taj način dobije meso po vrsti, pa ga se najbolje unovči.

# Gospodarske Viesti.

Snieg, koji je svuda bio visoko zameo počeo se je s reda topiti I hoće se za gospodara da se brzo otopi, jer bi inače mogli pretrpiti zimski usjevi, a usljed velike vlage moralo bi se zakasniti proljetnom sjetvom, rezitbom i drugim poljskim radjam.

* * *

Ministarstvo je načelno privolilo, da se ustroji u Zemuniku niži poljodjelski zavod, po jednostavnoj osnovi predloženoj po pokrajinskome poljodjelskome Vieću. Vode se takodjer pregovori izmedju zemaljskog Odbora i Občine Sinjske za ustrojenje poljodjelske škole u Sinju. Sinj je bez dvojbe jedino mjesto u Dalmaciji baš prikladno za ustrojenje prave poljodjelske škole.

* * *

Namjestništvo po drugi put javlja da ima razpoloživih voćnih stabala uz obaljenu cienu, i da za prijave ima vremena do 15 veljače t. g.

* * *

Priprave za jubilarnu gospodarsku izložbu u Zagrebu napreduju baš orijaškim korakom. Sudjelovati će izložbi i mnogi izložitelji iz Dalmacije, te će izložiti vina, buhača, rakije, rujevine, smokava i drugih poljskih i obrtničkih proizvoda.

* * *

Traži se mjesto pristava za jednu državnu gospodarsku postaju u Bosni. Plaća je 600 fiorina na godinu, a valja se obratiti molbom, vlastoručno i njemački napisanom gosp. savjetniku F. Kaltenegger u Brixen u Tirolu. Uz strukovne svjedodžbe o govedarskoj, ovčarskoj i mliekarskoj izobražbi, traži se i poznavanje hrvatskoga jezika.

* * *

Od 15 svibnja do 30 lipnja t. g. obdržavati će se u Budimpešti u trgovačkom muzeju izložba obrtnih proizvoda gline, cementa, asfalta i kamena.

* * *

Tvornice stakla u Saksonskoj i Českoj izradile su 1889 godine 77 miljuna komada staklenicâ.

* * *

Kod osjeguravajućeg družtva „Croatia“ u Zagrebu osigurale su se 1890 godine 3333 stranke, izdano je po tom 1468 polica više nego li godine 1889.

* * *

Pripomoćna zazlada šumarskoga družtva, koja je utemeljena godine 1883, ima sada 2650 fiorina temeljne glavnice.

* * *

U Srbiji izradjuje se osnova zakona za utemeljenje višje zemljodjelsko šumarske škole.

* * *

Radi se sada o preustrojstvu živinarskog zavoda u Beču.

* * *

U radnoj godini 1890 i 1891 po računu F. O. Lichta, ima se u raznim evropejskim sladoranam izraditi 6,060,000 tona sladorne repe. Najviše ima da izradi — Njemačka naime 1,310,000 tona, a na Austriju pada 760,000 tona.

* * *

U moravskoj urediti će se dva stalna mjesta putujućih učitelja za poljodjelstvo.

* * *

Poslovi odnoseći se na lovaćinu i šumske štete prešli su iz ministarstva za unutarnje poslove u ruke ministarstva za poljodjelstvo.

* * *

Hrvatska vlada zabranila je uvoz amerikanskih loza iz Francuske, a to radi toga što se po francuskim vinogradim sve više širi strašni Rot-Black.

* * *

Kako list „Moniteurs des soies“ tvrdi, ljetos će slabo roditi dudovo lišće, pa će radi toga biti skupo.

* * *

Godine 1889 uvedeno je iz Austrije u Italiju svilčeva sjemena, svile i kožuraka u vriednosti od 11,951,000 lira taljanskih, a iz Italije u Austriju u vriednosti od 23,284,000 lira talijanskih. Dakle dva puta više.

---

# Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

### A. Odgovori.

*1. Imam jedno liepo veliko stablo od oraha, koga bi posjekao; molim vas, kad je najbolji čas da ga posječem a da se drvo nebi izcrvalo?*

*V. G. u S. (Dubrovnik).*

Različita a i višekrat protoslovna u svietu mnenja o najzgodnijem zemanu sječitbe drveća, jer dok vam jedni preporučuju stanovit mjesec, drugi vas baš od toga mjeseca odvraćaju; ali, proreŝetavši ipak dobro sva raznosmjerna mnenja, napokon izlazi, da se većina u obće slaže u zagovasanju zimske sječe uključujuć u to doba i kasnu jesen. — Što se tiče napose oraha, naši majstori kažu, da se on sieče malo doba iza kako mu odpadne lišće, dakle u studenom mjesecu, te da mu drvo neće mnogo vrieditι posieče li se kašnje, n. p. i u prosincu mjesecu; dočim jedan njemački vjestak piše da orah treba sjeći kasno u jesen *ili zimi**), jer da mu drukčije biva drvo mnogo slabije. Našim majstorima možemo vjerovati koliko i njem. vještaku, ali se najviše možemo pouzdati u ono u čemu se slažu, t. j. da je kasna jesen u obće najzgodniji zeman za siečenje oraha.— Za ovu godinu vi ste dakle zakasnili s vašim pitanjem, pa ako baš hoćete da od svojega oraha postignete najtrajnije i najbolje drvo, ja bi vas svjetovao da ga posiečete uprav u studenom mjesecu tekuće godine izmedju dana 16 i 23, kad mjesec bude odpadati, jer se je izkustvom pokazalo da drvo posječeno pri opadanju mjeseca bude bolje vrsti, gušće i čvršće nego li ono što se posieču dok mjesec raste.— Nego ako je takova prilika, da nemožete da čekate toliko doba, a vi ćete ipak bolje učiniti da orah posiečete još i u iduće veljače od 2 do 9, ili od 23 unapried, nego li u ikakovo drugo doba od veljače pa do listopada mjeseca. Nemojte orah sjeći dokle mraz traje, pošto vam od primrzla debla nema velike koristi jer postaje vrlo krhko a tada i najlašnje izcrva. — Pošto kažete, da bi orah *posjekli*, napomenuti mi vam je, da bi više, mnogo više koristovali kad bi orahov panj zajedno s prekom izkopali iz zemlje. Liepo razvijen, debeo hrek orahov može često da vriedi više nego li cielo stablo, jer se za njim otimlju tokari, drvodjelci finijih rabota, te i graditelji puščanih kundaka, kutija i svakovrsnog drvenog posudja. Orahovi hrekovi osobito su cienjen predmet izvozne trgovine u lukama Male Azije jer ga sve to više nestaje u sjevero-zapadnoj Evropi. Što je orahovina čvorastija i razgranatija to je više cienjena jer daje drvo liepše mlazovano i prostrjekano ljepšim, jasnim i zagasitim žicama i pjegama. — S toga je i više cienjena najdolnja čest panja, pa i radi nje će vam koristnije biti da iskopate drvo s cielim hrekom. Kopanje hreka zapada doisto nešto više, ali njegova vriednost obilato naplaćuje taj trošak. Kad izkopate stablo s hrekom biće vam vrlo zgodnije da prepilate panj u ležećem položaju nego li bi to bilo o stojećem položaju; i ne samo, nego ćete moći i mnogo niže da posiečete deblo. — Gregota je orahovinu sieći sjekirom, jer se u triešču gubi mnogo drva, pa valja svakako naštojati, da se posieče u dnu debla, da se izpreniece deblo ako je odveć veliko na kraće komade, i da mu se odsjeku grane sve samom pilom. Grane treba

*) Obeiurich Ed. v. Egidy Civil. Ingenieur — *Der Holzkenner* — zweite Auflage str. 41.

odsiecati uza samo deblo, jer bi od čepova, što drukčije ostaju, bila mala korist a velika smetnja pri daljnjem obradjivanju drva. Ako vam je orah izrasao na pećinastu tlu, te bi vas mnogo truda stajalo iskopavanje hreka, a vi se okanite ćorava posla, pa nastojte da se okoristite što više možete s panjem i krošnjom. Ter nemožete da prepilate deblo baš razi zemlje, a vi to učinite za pedalj po više, ali ga prije malo usiecite sjekirom niže toga mjesta s protivne strane, i to baš s one na koju hoćete da oborite stablo. Ako vam je stablo nagnuto na tu stranu, ili ako su mu s ote strane najdeblje i najveće grane, oborićе se netom prepilate deblo do polovice debljine; ali ako je ispravno, trebaće da ga konopom vežete u vrhu te da ga potežete na onu stranu ili da nabijate tanke gvozdene klinove u pilinu sjekotinu. I pri obaranju drva pazite da izaberete zgodnu stranu na koju će da padne, a to svakako neće biti dolnja, ako je na strmu tlu nego pobočna, a čistina ter ima oko njega mladjeg drvlja. Da se nepokrše i ne iskvare grane u naglu padu možete da stablu podmetnete visoku stelju slame pruća ili granja.

Da vam orahovinu ne napadnu ličinke točilice i da vam se u njoj neuputi polagano gnjilenje ili trulenje, trebovaće da ju čuvate i nakon sječitbe. Razdielite stablo odmah nakon oborenja na takove komade, o kakvima znate da se najviše upotrebljuju, pa jih spremite da se suše polagano na vazduhu. Ter imate mjesta biće dobro da sve komade odmah složite u prostoriju zaklonjenu od kiše; ali ako jih nepredate ili neuložite odmah prve godine, nastajućom zimom trebaće *svakako* da jih prenesete pod krov. Nemojte komade ostaviti da leže na zemlji, nego jih poredajte na podeblje popriečne podloge (dvie ili više prama duljini komada) neka jih može vazduh slobodno da obigrava i da jih jednako suši sa svijeh strana.

Ostane li vam drvo na dvoru preko prvoga ljeta, a to neka barem ne bude baš u prisoju, već na mjestu zaklonjenu od sunca većim dielom dana, da se odveć naglo ne suši i da odviše ne ispuca. Neka vam drvo ne ostane preko ciele godine istom stranom okrenuto k zemlji nego ga češće okrećite na podlogama, a i podloge premještajte da nebudu vazda ista mjesta na njima naslonjena.

Ostane li vam svježa orahovina na dvoru nemojte ju oguliti jer će vam grozno izpucati. U hladu mogli bi ju i odmah oguliti, navlaš ako vam je do toga da se brzo osuši. Bolje je ipak da se orahovina polahko suši ostavši u kori sve do iduće jeseni, jer naglim sušenjem puca lašnje se kvari i lašnje ju napadnu ličinke. Hoćete da li vam se malo brže suši a da ipak manje ispuca, onda joj nakon dva tri mjeseca iza sječitbe ogulite koru samo na prstenove široke od 15 $^c\!/\!_m$ do 20 $^c\!/\!_m$ udaljene medju sobom oko 40 $^c\!/\!_m$, pazeći da neogulite koru do samih glava, koje se i inače vrlo brzo suše i pucaju. Da obranite glave od nagla sušenja, dobro će biti da jih namažete jednom rukom katrana, ili govedjom balegom pomješanom s glinom, ili da pribijete na njih tanke dašćice, ili da jih zaliepite kartušinom.

U Korčuli dne 24 siečnja 1891.

**F. Radić.**

*6. Molim Vas, koji je najbolji i najpraktičniji način, da se konoba (pivnica) uzdrži čista, suha, hladna i zaštićena od naglih promjena topline?*

*A. P. P. u B. (Hvar).*

Konoba, koja ima da odgovori svim uvjetim od vas stavljenim, a koji se doisto zahtjevaju od dobre pivnice hoće se, da je gradjena u svrhu pivnice. Dobre se pivnice grade pod zemljom, u sjevernom položaju. — Odmad za gradnje provide se ventilatorim za zračenje, a radi čistoće popločaju se i provide se odvodnim konalim. Ako već imate konobu, onda se dade samo koješta izpraviti, da bude bolje. Na pr., ako je izložena suncu, onda sa strane sunca zasadi se sjenastih stabala. Hladnija će biti konoba, ako se providi dvostrukim vratima i dvostrukim prozorima, te ako se zrači samo po noći, kad je zrak hladan, ili ako se urede ventilatori, koji se otvaraju samo u noći. Vlaga, ako je podzemna težko se odstranjuje, ali puno pomaže, ako se konoba popločа na takav način, da u njoj voda ne staje, nego da odmah dalje otiče. Čistoća se uzdrži čišćenjem, a ta zavisi više od marljivosti gospodarove, nego od ičesa drugog. Da se u konobi ne razplodi pliesan savjetuje se svako 10 ili 15 danâ izgoriti malo sumpora ili rabiti klorno vapno. Oba su sredstva veoma zadušljiva, pa prije nego li se udje u konobu poklen se je uporabilo bilo jedno od rečenih sredstava, valja prije konobu dobro prozračiti.

*7. Molim Vas jeli koristno kidati lišće sa loze, dok je još grozdja na njoj? Jeli trpi loza, ako se lišće kida po jamatvi?*

*I. S. u S. (Split).*

Dali je koristno ili štetno kidati lišće lozi, zavisi od načina kako se kida. Ako se kida lišće za krmu, s reda, kako što to neki običavaju, onda to bez dvojbe hudi lozi, ne samo, ali znatno upliva na zdrienje i na dobrotu grožđja. Ali, ako se kidanje lišća razborito obavlja, onda ne samo da to nehudi lozi, ali u mnogim slučajevim može da im koristi. Lozam bujno rastućim, na plodnoj zemlji i gusto zasadjenim prija kidanje lišća, ako se obavlja načinom, jer na taj način ne samo da se zrači grožđje, te prieči gnjijenje, ali se podupire zdrienje grožđja, jer se ono više izlaže blagotvornom djelovanju sunca. Najprije se odstranjuje odnosno odkida prožućelo i provehlo lišće, onda bolestno, pa doloje lišće, koje je bliže zemlje i koje obično deblje od drugog lišća, te se u njemu stvara malo škroba. Vavjek se prije kida ono lišće, koje je gusto smješteno, i koje se na'azi bliže grožđja. Nesmje dopuštati, da komudrago kida lišće, nego neka tu radju obavlja vavjek starija osoba vješta lozi i vinogradu, jer ako lišće odstranjivaju nevješte osobe, lako da naprave više štete, nego li koristi. — Loza na kojoj je lišće pametno prorediено prima puno više sunčana svjetla i zraka, te grožđje brže i podpunije dozrieva.

*8. Na koji se način imadu prirediti i omotati svježe šljive kad se imadu na dalek put razposlati? a kako, ako se šalju na izložbu?*

*V. B. u K. (Bosna).*

Na šljive, koje su za razašiljanje valja početi misliti još prije nego li se oberu. Takove šljive neće se, da su prezdrele, valja ih ubrati dok pocrne i postanu mirisave. Branje valja obaviti pomnjom sa svom stapkom (držkom), da se šljive što moguće manje prebacivaju preko rukuh, a obrati ih valja iz jutra rano, dok su još hladne, jer su mnogo manje trajne šljive, koje su obrane za žarka sunca. — Ubrane šljive valja pospremili na hladnome mjestu, i razstrieti ih na tanko, te što moguće manje premetati ih i prebacivati preko rukuh. — Na put šalju se šljive u plitke skrinjice ili košarice, u kojima mogu stati samo dva reda šljiva jedan povrh drugog. Na dno skrinjice metne se sloj pamuka, a pamukom oblaže se i strane skrinjica. — Svaka se pojedina šljiva omota u tanku tako zvanu svilenu hartiju, pa u pamuk, pa onda se naslaže jedna do druge. Kad su oba reda šljiva naslożena, odnosno kad je skrinjica puna, pokrije se šljive pamukom, pa se začavla pokrov. Ovako omotane šljive mogu da podnosu četvero ili peterodnevno putovanje, bez da i najmanje protrpe, ali se samo hoće, da su spremljene u skrinjicu hladne i svježe, dok su ubrane. Pamuk je loš vodič topline, pa dok s jedne strane uzdrži šljive hladne, s druge strane nedopušta da do njih dopire topao zrak.

## B. Nova pitanja.

*9. Molim vas, izvolite mi javiti, gdje i uz koju cienu nabavljaju se strugaće za stabla?*

*F. P. u T. (Hrvatska).*

Strugača za stabla prodaje J. Sobel u Gradcu (Neuthorgasse Br. 28), i to: manje po 1 fior. i 20 novčića svaku, a veće po 1 ½ fior. svaku.

*10. Čujem često hvaliti francuski način uzgajanja vrba za pruće. Molim vas, kako francuzi uzgajaju svoje vrbe?*

*I. K. u B. (Hrcegovina).*

*11. Jeli bolje uzgajati čište kokošje pasmine ili ih križati? Kakovi se uspjesi postizavaju križanjem?*

*A. S. u P. Cetina).*

*12. Lani je mnogim lozam u mojemu vinogradu požućelo lišće; molim što je uzrok tome zlatinu? — Šta bi morao već sada učiniti da se zlatin do godine ne pojavi?*

*T. V. u P. (Istra).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Burić M. - Beruta J. ž. — Trgovačka i Obrtnička komora u Zagrebu — Krivošić Mat, pos. — Ćaćić F. M. žup. — Kr. Sveučilištna biblioteka u Zagrebu — Gabrić J. sv. — Kulišić J., pos. — Vurović J., žup. — Čikara P., trg. — Nar. Čitaonica u Zadru — Krinfokai D. A., žup. — Peklić M., odvj. — Ravnateljstvo Kr. Ratarnice u Požegi — Nar. Os. škola dječačka u Žepče. —*

*— Č. g. Crnolatac S — Za tamošnju školu poslali smo vam knjigu Buhač, Predivno bilje, Duhan, O upor. dropa, Mane i bolesti vina i uzgoju i njegovanju cvieća.*

*— Č. g. Šehić P. Salih — I vami broj 1 i 2 od ove godine. Na glavi lista udarena je ciena.*

*— Č. g. Krištofić M. — I vami broj 17 i 21 od lanjske godine.*

*— Č. g. Vurović J. — Oprostite, poslali smo naknadno broj 18, dok smo primili vaše cienjeno pismo.*

*— Č. g. Dobrilović A. rav. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca minule godine 1890. —*

*— Sl. Kr. Sveučilištna Biblioteka u Zagrebu — Broj 5 i 6 lanjske godine poslali smo vam po novo.*

*— Č. g. Carić P. - I vami broj 21 i 22 uz srdačne pozdrave vami i starim.*

*— Č. g. Radić F. — Broj 24 poslali smo vam na novo i pisali smo. Srčano pozdravljamo i preporučamo se.*

*— Sl. Nar. Osn. dječ. škola u Žepče — Upišali smo od 1 siečnja t. g. i poslali smo odmah broj 1 i 2, ostali brojevi dolaziti će redovito.*

*— Č. g. Babić A. — Sjeme za livadu stignuti će vam izravno po pošti.*

*— Č. g. Maroević I. — Sjeme od djeteline poslali smo vam.*

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 4.

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Veljače 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Veljače 1891.

## Pavillon za proizvode Dalmacije

### na jubilarnoj gospodarskoj izložbi u Zagrebu.

Po viestim, koje nam stižu, razabiremo, da priprave za jubilarnu gospodarsku izložbu napreduju baš orijaškim korakom.

Za glavne skupštine hrvatskog slavonskog gospodarskog družtva, održao se je i sastanak izaslanika pojedinih gospodarskih podružnica, svi su se izaslanici naime podružnicâ izjavili pripravni sudjelovati izložbi, te sve sile uložiti da svaka pojedina podružnica bude što moguće obilnije i brojnije zastupana.

I pojedini odbori rade baš neumorno, te ima temeljite nade, da će izložba izpasti sjajno.

Ali, da izložba bude još sjajnija i da se u cjelini predoči gospodarska produkcija i gospodarsko obrtnički napredak naše domovine hoće se, da sudjeluju izložbi i dalmatinski gospodari.

Drugom prigodom, još lanjske godine, mi smo opetovano put razpravljali ovo pitanje i poticali li smo naše gospodare, da se za rano odluče i priprave; i naš glas nije bio glas vapijućeg u pustinji, jer nam je danas poznat liep broj naših gospodara, koji će svoje proizvode izložiti na jubilarnoj gospodarskoj izložbi u Zagrebu.

Do izložbe, taj će se broj još postostručiti. Nego, da izložba dalmatinskih proizvoda bude podpunija i predočena u cjelini trebuje, da se sagradi pavillon, a takav pavillon valja da izložitelji sagrade o vlastitom trošku.

U tu svrhu red je, da se svi izložitelji pokesaju, ne samo, ali i da se predbježno sporazume o veličini i obliku pavillona, te o trošku koji se ima preduzeti.

Mi s toga pozivljemo sve naše gospodare, koji su već odlučili ili kane izložiti svoje proizvode na gospodarskoj izložbi u Zagrebu, da nam jave:

1. Koje će svoje proizvode izložiti.
2. U kojoj će kolikoći izložiti pojedini proizvod.
3. Koliko su pripravni doprinieti za gradju pavillona.

Ova su razjašnjenja unapred potrebita, e da se za vremena uzmogne svakom pojedinom opredieliti potrebit prostor, i da se uzmogne opredieliti prostor za pavillon, odnosno, da se uzmogne povesti pregovore za gradju i oblik pavillona.

Svaki rodoljub koji promisli, kolika je gospodarska i obrtna proizvodna hrana Hrvatske i kolika je naša proizvodna snaga, a da toli oni naše gospodarske proizvode, koli mi njihove gospodarske i obrtne proizvode dobivamo preko tudjih rukuh, mnogo skuplje, nego li su na izvoru, neće časak čašiti, da sudjeluje izložbi, a da napram svojim silam doprinese koju svoticu za gradju pavillona.

Kad se izmjenično upoznamo radit ćemo zravno, i trošiti će se mnogo više naših proizvoda u Hrvatskoj, a njihovih kod nas, nego li ih se danas troši, kad ih preko tudjih rukuh dobivamo.

## Kako se pravi staklo.

Odgovor na pitanje 5 iz br. 2 „Gosp. Pouč." koje glasi:

*5. Molim Vas od česa i kako se pravi staklo? — Jeli dotični obrt koristonosan i bili se dao amo zavesti?*

*M. V. u Ž. (Imotski).*

Staklo je vjestački izvedena bezlika (amorfna) smjesa staljenih kremeno kiselih soli. — Prozirnost i nepromjenjivost jesu najkorisnija svojstva stakla; a bezlikost mu je svojstvo najbitnije, jer da nije njega nebi ni stakla bilo. Odlikuje se živom sjajnošću, velikom glatkoćom, i stanovitom tvrdoćom, a njegov ljušturast lom posljedica je bezlikosti. — Grijanjem se staklo najprije užari i zarumeni, pa omekša, a najpotla se tali pretvorivši se u gustu kapljevinu.

Sve različite vrsti stakla sadržavaju kremičnu kiselinu, koja samo za stanovite vrsti stakla biva kadgod čestimice nadomještena borovom kiselinom. Sama kremična kiselina se težko tali i to u najvišoj toploti, kakva može da se izvede tek plamenom praskavog plina. Nu, ako se kemična kiselina zgrije pomješana sa pepelikom ili solajkom (sodom), ili s obedvije zajedno, onda se smjesa staljuje već pri razmjerno nizokoj toploti u gromadu, koja, kad se ohladi, pokazuje svakolika svojstva običnoga stakla, osim jednoga t. j. raztopivosti u vodi. To je tako zvano *vodeno staklo*. Kad hoćeš da postigneš staklo u vodi neraztopivo, treba da izvedeš dvostruk silikat (kremično-kiselu sô), t j. da, osim pepelike ili sodajke, dodaš kakvu drugu osnovu, obično vapno, za neke vrsti stakla olovni kis, s kojima se u vrućini taljenja takodjer sluči kemična kiselina.

Po tomu se razlikuju sliedeće vrsti stakla:

1) *Pepelična stakla*, koja su uobće teže taljiva od drugih, ali jih lako najedaju lužije i

## PODLISTAK.

## O IZBIELIVANJU.

(Nastavak vidi broj 3).

Najprije valja da se je na čistu glede lukšije. Napram tome, dali se rabi soda ili pepelika za proizvadjanje lukšije razlikujemo mi kauštičnu ili jedivu natron ili kali lukšiju (lužinu).

Najbolje, da svaki izbjelivalac sam lukšiju napravi. Takova radja nije težka, a izbjelivalac znade, da mu je lukšija od onoga stupnja žestine, koju on kani imati. S druge strane, kad sam priredjiva lukšiju stoji da mnogo jeftinije, nego li, ako li nabavlja luživa iz tvornica, gdje su prilično skupa, a jer upijaju lako vodu posve se lako izkvare.

Lukšija se najlaglje pripravlja u drvenim bačvam, koje su iznutri obložene olovnim pločam. Grijanje takovih bačava ili badnja sliedi parom.

Kalijevo luživo priredjuje se, kako sliedi: U 100 $^{k}/_{g}$ obične vode raztopi se $2\,^{1}/_{2}$ $^{k}/_{g}$ pepelike, i to u jednoj od onih bačava obloženih olovnim pločam, kako što smo ih gori opisali. Da se pepelika brzo raztopi valja vodu ugrijati do vrienja. Kad se je pepelika u vreloj vodi raztopila doda joj se $2\,^{1}/_{2}$ $^{k}/_{g}$ živoga vapna, koji je od nedavna pečen. Prije nego li se živo vapno doda raztopini pepelike, valja ga raztopiti u vreloj vodi, odnosno razmuti se živo vapno u nešto vrele vode, da se napravi gusta kaša. Poslje neg se dolije vapno raztopini pepelika, mieša se neprestano i grije se dok uzavre; a čini se da vrije 10 časova do $^{1}/_{4}$ sata.

Natronova lužina priredjuje se na isti način, a na 150 $^{k}/_{g}$ vode uzimlje 37 $^{k}/_{g}$ pečene (kalcinirane) sode i 18 $^{k}/_{g}$ vapna.

Bačve ili badnji za lukšiju providjeni su otočnom ciev nešto 20 do 25 $^{c}/_{m}$ povrh dna, a to u svrhu, da se bude mogla otočiti čista lukšija, bez da se uzmuti taložina od ugljično kisela vapna, koja se otaloži na dnu bačve ili badnja.

Sad dolazi izluživanje.

Izluživanje obavlja se na toliko načina, a u rečenu svrhu stoje u porabi razne sprave.

Jedan od najstarijih načina izluživanja sastoji se u tom, da tkanina umoči u jednu alkaličnu lužinu, pa da se izpere u vodi. Onda se naslaže u jednu posudu za izluživanje, pa se pusti da teče lukšija, dok sasvim potopi tkaninu, ali se lukšija prije ugrije do 38 ili 41° Celsiusove topline. Tkanina ostane potopljena u lukšiji, toliko vremena, koliko je potreba, a biva obično dotlen, dok se lukšija znatno ohladi. Onda se iztoči pa opet ulije u kotao, da se grije.

Sad se ugrije do 60 i 70° Celsiusa, pa se opet otoči na tkaninu da ju potopi, i drži na istoj dok se ohladi do 25 ili 30° C. Opet se otoči i grije na nešto još višju toplinu. Opet se potopi s njom tkanina i ova se radja, uz uvjek nešto jače grijanje, opetuje toliko puta, dok lukšija raztopi bojadisajuće i smolaste tvari, koje tkanina sadrži. Nuzto je i lukšija izgubila veći dio svoje luživosti, a postala je neugodna vonja, skorom tako smrdljiva, da je nemožeš pod nos podnieti.

Mnogi će pitati zašto se postepeno rabi sve toplija lukšija, mjesto da se na jedanput rabi vrela lukšija?

Evo razloga. Ako se bilinske tvari stave na jedanput u vreloj vodi, mjesto da se raztope, otvrdnu i pridržu u sebi sve bojadisajuće tvari. S ovog istog razloga naše gazdarice, koje žele, da im i kuhano povrće bude zeleno, ne slažu ga u hladnoj vodi, nego u vreloj. Ako se povrće složi u hladnoj vodi, koju se pak postepeno grije, onda voda raztopi veći dio listnoga zelenila, dočim ako se složi u vreloj vodi, sgusne se listno zelenilo i ostane neraztopivo, pa je usljed toga kuhano povrće posve zeleno. Ista se stvar sgadja za izluživanja pamuka i platna, samo što je u ovom slučaju ostalo do toga, da se bojadisajuće tvari što podpunije raztope. Ovaj se učinak osobito opaža na platnu (lanu), tako da platno jednoč popareno vrelom lukšijom, neda se više izbieliti.

Jednoč rabljena lukšija nemože se više za drugo uporabiti, nego za gnoj.

Izluženu tkaninu nevalja dok je još topla izprati u hladnoj vodi, jer bi opet otvrdile raztopljene tvari. Valja ju najprije oprati u toploj vodi, pa u mlakoj, a najzad u hladnoj. *(Sliedi)*

kiseline, te mogu slabije da odolievaju uplivu zla vremena, i to sve slabije što sadržavaju više pepelike.

2) *Solajčina stakla* (sodina stakla) se lašnje tale od pepeličnih te su i istrajnija.

3) *Mješovita stakla* su takova koja istodobno sadržavaju pepeliku i solajku (pepeliko-solajčina stakla).

Medju pepeličinim staklima treba opet da razlikujemo:

*a)* Pepeliko-vapneno staklo, koje sastoji od kremično kisela pepelika i kremično kisela vapna. To je najtvrdje taljivo staklo. Ovamo pripadaju češko kristalno staklo kao što i njemačko i francusko krown-staklo.

*b)* Pepeliko-olovno staklo (olovno staklo), koje sastoji od kemično kisela olova. Ovamo pripadaju engleško ili obično kristalno staklo, te flint staklo i strás.

Flint staklo sadrži nešto više olovnoga kisa nego li kristalno staklo, a kadgod i dodatak vizmutova kisa i borove kiseline. Flint kao što i krown staklo upotrebljuje se za izdradjivanje lećâ za obtične sprave, obedvije te vrsti stakla spojene davaju akromatične leće.

*c)* Pepeliko-talijevo staklo, koje sastoji od kremično kisela pepelika i kremično kisela talija, posjeduje izvanredno jaku moć lomljenja svjetlih zraka, i preporučuje se osobito za obtične svrhe i vještačko drago kamenje, nego na žalost zapada još vrlo skupo.

Od solajninih stakala obično se proizvodi samo solajko-vapneno staklo, koje sastoji od kremeno kisela sodika, i kremeno kisela vapna. To je obično gradivo za staklenice i prozorne ploče; sadrži ponajviše manje ili veće količe kremeno-kiselih soli, gline, gorčike i gvoždja, kadgod jošte i manganova kisca i poštogod pepelike. Sadržina željeza daje stakleničnom staklu njegovu boju. — Staklo za ogledala sadrži kremeno-kisela vapna i kremeno-kisela olova istodobno uz pepeliko solajčin silikat.

Sliedeće surovine ili ti gradiva služe za pravljenje stakla:

1) *Kremična kiselina.* Kao takova upotrebljuje se za najbolja obtična stakla posve čist prozirac, za ostala bjelutak, bieli pjesak ili dresva (kremen) za obično surovo staklo bjelutkov piesak ili pržina čista ili pomješana s glinom, bazaltom, fonolitom glimencem, lavom itd. Kremična kiselina za prostije vrsti stakla može dakle da bude slučena s kovinskim kisima u kremeno-kiselim solima, kao što je n. p. u glinencu (živcu). Za bolje vrsti stakla treba paziti da u pržini nebude željeza, koje se lako može da ukloni prostim pranjem s vodom ili s razriedjenom solnom kiselinom. Za lošije staklo, u kojemu se računa i na boju, korisnije je da se upotrebljuje i nečista pržina, jer kad ima u njoj gline i lapora puno se lašnje tali od čiste pržine. S toga razluga u pravljenju stakla za staklenice vrlo često se upotrebljuje mjesto kremena glina koja tiestu podaje osim kremena zlamenite količe glinike.

2) *Pepelika.* Za bolje vrsti stakla dodaje se smjesi lučbeno čista pepelika, za prostija stakla drveni pepeo ili sumporno-kisela pepelika (s ugljenom).

3) *Vapno.* Vapno daje obični vapnenjak ili kreda, a za bolje vrsti stakla uzimlje se bieli mramor. Rietko se vapno uzimlje u obliku gašena vapna. Na svaku 100 diela bjelutkove pržine računa se obično 20 diela vapna.

4) *Solajka* (soda). Za finije vrsti uzimlje se prava solajka, a za ostale jeftinije Glauberova sô ili ti sumporno-kiseli sodik (sa ugljenom). Rietko se kada upotrebljuje i kuhinjska sô. Na svaku 100 diela bezvodene Glauberove soli dodaje se 8 do 9 diela ugljena.

5) *Olovni* kis se obično dodaje kao surik (minij), a kadgod i kao olovna gledja ili kao sumporno-kiselo olovo. Olovo povećaje gustoću i svietlolomnu moć stakla, a čini ga u isto doba mekšim i sposobnijim za brušenje i ugladjivanje. Surik u žarkoj vrućini gubi jednu čest svojega kisika, koji služi medjutiem za čišćenje staklovine. —

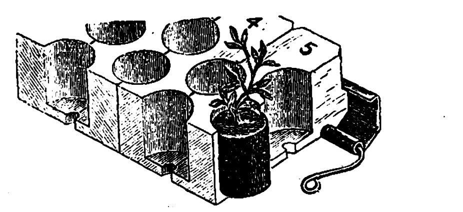
6) *Stakleni ulomci.* Spomenute sastavine za različite vrsti stakla nikad se same ne upotrebljuju, već im se vazda dodaje, navlaš za prostije vrsti, od prilike trećina već od prije gotovljena stakla u obliku ulomaka i krnjotinâ starih predmeta, na isti način kako se vazda upotrebljuju krpetine pri gradjenju hartije.

Podpuno čista pepelična stakla proizvadjaju se jedino upotrebljavanjem lučbeno posve čistih surovina; ali se u solajčinim staklima čistoća nemože da postigne ni na taj način, jer se ona i uz posve čiste surovine ukazuje ipak u podebljim slojevima bliedo-zelenkasta. Da se ta boja uništi upotrebljuju se stanoviti dodatci, tako zvana *odmastilna sredstva*, koja ili lučbeno djeluju, pa pridodana talećem se staklu pri visokoj toploti izlučuju svoj kisik, kojim okisuju mastilne tvari, a same nakon gubitka kisika ili prave sa staklom slučeninu bez boje ili bivaju odstranjene; ili fizikalno djeluju, te svojom bojom uz boju staklovine izazivlju pojav dopunjujućih boja. Kao odmastilna sredstva upotrebljuju se: najobičnije manganov prekis ili *surac* koji se zato i zove od davnine *staklarskim sapunom, salitra, sičanova sukiselina, surik,* i t. d —

Ima u naravi kemično-kiselih soli, koje su sastavljene mal' da ne uprav onako kao što je staklo za staklenice; pa zato, gdje ih ima, uz neznatne dodatke mogu da se upotrebljuju za gradjenje stakla. Takovim rudam pripadaju i glinenac, mastnik, plovućac, fonolit, amfibol, bazalt i mnoge lave. — Glinenac bi sačinjavao vrlo dragocienjeno gradivo za pravljenje stakla kad bi se nahodio u okolici tvornice te nebi skupo zapadao; dodavši mu boraća ili olovnoga kisa moglo bi se s njim postignuti vrlo liepo staklo. Bazalt i neke lave pretvaraju se u staklo dakako lošije vrsti, samim taljenjem bez ikakvog drugog dodatka.

Sad u kratko da vam kažem **kako se pravi staklo.**

Sitno satrvene i u naročitoj peći dobro osušene surovine saspu se u zemljane taljike napravljene od gline koja može da odolieva žestokoj vrućini. Taljike se pripravljaju, u itim staklarnicama, od gline slabo taljive pomješane s prahom ognju odoljivih opeka: visoke su oko 60 $c/m$ a debele od 9 $c/m$ do 12 $c/m$. One se pomnjom i polako suše prije u prostorijama gdje nevladaju nikakve uzdušne struje, uz toplotu od 15° C., i gdje im se nabija dno koliko se god može; zatim se prenesu u prostoriju ugrijanu do 40°, u kojoj ostanu oko mjesec dana;



**Slika 6.** *Komad drvenog razsadnika za biline, koje se uzgaju u loncu.*

a najpotla se slože u naročitu peć, kojoj se toplota postepeno povećava od 50° do vrućine užarenosti. Kad postignu toliku toplotu, onda se unesu u staklarsku peć, gdje ostanu prazne od 25 do 40 sati. Uzprkos tolikoj pomnji i takovoj opreznosti, taljke bivaju ipak nagrizene od alkaličnih sastavina (pepelike i solajke) staklovine pri taljenju stakla, a to biva uzrokom, da staklo bude odveć glinasto i nečisto. Da se izbjegne toj neugodnosti, nove se taljike za prvi put napune samim prahom staklenih krnjotina, pa se tad u nutrnjosti taljikâ napravi neka vrst teško taljive pocakline, koja ih brani od najedanja alkalijâ. — Taj se postupak zove *pocakljivanjem* taljikâ. Taljike su različita oblika polag različita goriva što se upotrebljuje u staklarnici. *(Sliedi).*

## Zapala grla.

Od domaćih životinja zapali grla jesu najviše podvrženi konji i svinje.

Zapala se pojavlja obično u guti, redje u jednaku, a još redje u dušniku. Zapala se grla pojavlja kadšto oštro, a kadšto kataralno, a riedko da se ograniči na jedno od označenih mjesta, nego obično se razširi i na sluznice ustih i na sluznice nosa. Zapala grla pojavi se skorom vavjek uslјed nahlade, redje uslјed dima, porabe ljekarija, oštre hrane ili ozlede.

Na životinji, koja oboli od zapale grla pojavi se vavjek nešto ognjice, izgubi volju za hranom, a boli ju u vratu, i iz nosa često curi sluzava slina. Kod zapale guti nemože da guta hranu, a tekuća se hrana vraća kroz nos na polje. I konji i svinje sline u velike, a svinje vrlo često rigaju, te na taj način vraćaju hranu ili se izmaraju. Za kašljanja osjećaju prilinu bol, dišu težko, hrapavi su, psikaju za dihanja, a kad je zapala žestoka, pogibelj je da se zaduše. Vavjek se pojavi težko dihanje i težko gutanje, dapače kadšto i gutanje same sline draži puno.

Zapala ili se razidje ili se pooštri na toliko, da zaduši dotičnu životinju. Kadšto se pojavi i zapala pluća. — Izvanjska zapala grla svrši obično gnojenjem.

Dobra njega puno može da pomogne životinji koja je obolila od zapale grla. U prvom redu hoće se da životinja miruje, te da joj je tôpla staja i da joj je vrat toplo omotan; a davati joj valja često hladnog pića, a paziti je da hrana bude posve meka i što moguće sočnija.

S početka puno pomaže natiranje, kašnje se rabe mokri oblozi ili oblozi od lanene kašice.

Obično biva, da oteklina sama pukne i provali, ali kada prieti zadušenje, valja oteklinu porezati. Usta valja neprestano izpirati hladnim tekućinam i takovim, koje stiskaju. U tu svrhu rabi se vrlo dobrim uspjehom smjesa od 10 djelova vode, 2 diela dobre i žestoke vinske kvasine i jednog diela brašna; ili pak raztopina od jednog diela kocelja i pedeset djelova vode. Ovom zadnjom raztopinom pomoću jednog mekog kista mažu se kroz usta zapaljeni djelovi grla.

Kao unutarnji liek preporučaju se ohladjujuće soli n. p. salitrovina, glauberova sol u piću itd.

Glavna je stvar za vremena prepriečiti udušenje, a to se postigne, ako se prereže grkljan, te mu se metne limena ciev, kroz koju životinja diše, dok zapala grla prestane.

Kašnje se ciev izvadi, a rana posve lako zaraste. K.

## Kako da se otjeraju miševi iz vrtova?

Miševi su velika napast po vrtovim, jer ne samo da izjedu sjemenje koje se zasije, ali u zimsko doba ogrizavaju žile i pupoljke.

Jedno od najboljih sredstava protiva miševim jesu drače, i to ili drače od ruža ili od divlje drače ili pak dračasto lišće od smrića. Onaj komad zemlje, koji se zasije sjemenom obtoči se sve naokolo jarkom, pa se u isti nabaci izsječkanih djelova ruže, drače ili smrića. Preko te medje ne dolaze miševi, jer se izbodu, a to im je veoma nemilo.

Na isti se način brane stabla, naime okolo njih zakopa se na okrug u 5 do 6 ili čak 10 $c/m$ duboko izsječkanih mladica od ruže ili od drače ili od smrišće. Tko hoće da sasvim odaleči miševe iz vrtova, taj postupa po stalnoj osnovi; počme ih najpre tjerati iz sredine, pa onda postepeno prama krajevim, dok ih otjera preko medje, a kad su jednoč preko medje, onda je dosti, da se na medjam brani na gori opisani način.

Na ovaj se način brane od miševa francuski i belžijanski vrtlari, i posve su zadovoljni, jer miševa nema po njihovim vrtovim ni za oko.

## Côr ili listna uš (Aphis).

Sićušne ove životinjice prouzrokuju neprocienjive štete na voćnim stablima osobito na mladim.

Bud se razplodjivaju nevjerojatno brzo, valja nastojati da se izkoriene odmah u prvom zametku, prije nego li maha preuzmu, jer kad se jednoč brojno naplode okuže sve stablo, te se laglje da stablo propadne, negoli da se côru na kraj stane.

Najbolje je s toga tamaniti jajašca. Jajašca se nalaze na grančicam onih stabala, koje su prijašnjeg ljeta bili napale uši. Jajašca su prljepljena, a boje su crne, te se svjetle. Kad se sgnječe ćuti se žestoki i neugodni vonj. Svu pomnju valja uložiti na utamanjenje jajašca, a to je u zimsko doba, tim laglje, što su stabla bez lišća. S toga valja tu radju u više navrataka obaviti i svaki put tražiti, da nije koje gnjezdo ostalo.

Neće se lako uspjeti utamaniti sva jajašca, ali se zato valja svom odlučnošću boriti proti onim ušim koje se pojave u proljeće.

Izvrstno sredstvo za utamanjivanje uših jeste raztopina od mazavog sapuna i od *Quassia* drva, ali raztopinu valja za vremena rabiti t. j. prije nego li se počme lišće kovrčati, jer kad se lišće izkovrči onda ostanu uši zaštićene od lista, tekuća nemože do njih, pa žive i razplodjivaju se dalje.

Škropljenje najbolje se obavlja strcaljkom protiva mildewu (peronospora), a rečena raztopina priredjuje se kako sliedi:

U 5 litara vrele vode raztopi se jednu $k/g$ mazavog sapuna, a u 5 litara vrele vode moči se 10 do 12 satih vremena 250 grama *quassia* drva. Kad se je *quassia* drvo namočilo, onda se ona voda u kojoj se je močilo ukuha u izvarak. Pomješa se zatim ovaj izvarak *quassia* drva sa raztopinom mazavog sapuna, pa se dolije

toliko obične vode, da svega bude 40 litara. — Ako je uš mlada stabla žestoko napala, onda je najbolje posjeći ih i pomladiti, pa odsiečene mladice izgoriti. Starijim stablim pomaže, ako se zimi namažu gustim vapnenim mliekom u kojem se razmuti malo govedje balege [da se bolje liepi i da lako neodpada kad se posuši.

Uši imadu mnogi neprijatelja iz živinskog svieta. Najljući njihovi neprijatelji jesu ličinke gospine skrinjice i mravi, koji su lakomi na slatkasti sok, kojeg izlučuju mravi, ali svi ovi neprijatelji dolaze obično kasno, naime onda, kad je stablo od uših znatno pretrpilo i nastradalo. T. L.

## Kako sunce udari lozu?

Često se čuje govoriti, da je sunce udarilo lozu, odnosno, da su loze progorile od sunca.

Sunce ne udara lako lozu, niti loza lako progori od sunca, pa se često dogadja da je sasvim druga bolest na lozi, koju se tumači za udarac sunca.

Udarac sunca se po tom karakteriše, što pojedini zeleni list ili dio lista počme malo po malo gubiti svoju boju, onda postane žuto. — Kašnje se rubovi okite modro-crljenom prugom, pa sve poprimi boju smedju poput boje bakra.

Veličina tih pjega od udarca od sunca mienja se izmedju 2 do 6 %m.

Pregleda li se takove pjege pod sitnozorom, te se opazi da su stanice sve do crljenog okruga sasvim izumrle, a da su one bliže stojeće boju promjenile, premda su još žive.

Na takovim pjegam nije naći traga kakovoj nametnici.

Udarac od sunca nemože se ničemu drugome prepisati, nego nepovoljnim klimatičkim odnošajim.

Kad traje dugo vlažno vrieme, nakupi se u lišću puno više vode nego li je može izhlapiti. Kad nastane pak toplo sunčano vrieme, onda je izhlapljivanje prenaglo, pa usljed toga popucaju mnoge stanice.

Ako je lišće rosno pa grane sunce, onda one kapljice djeluju kao staklene leće, pa sunčane zrake kroz njih progore list.

Ovo je najobičniji način kako lišće oboli od udarca sunca; drugi su slučajevi redji.

Što kod nas ljeti mnoge loze propadnu usljed istih znakova nemože se toliko prepisati udarcu sunca, koli velikoj suši, usljed koje nestaue vode u zemlji, a dosljedno i u lišću, pa se lišće izkovrči i progori.

## Rani pasulj (Phaseolus).

Tko hoće da goji rani pasulj valja da ga sije ili u klijalište ili u postavu.

U klijalištu mogu se sijati u zemlji ali u postavi valja sijati u lonce, te urediti police tik stakala, da se na iste budu mogli držati lonci.

Za rani uzgoj najprikladniji je rani ingleški čučavi pasulj — Sjeme se može zasijati izravno u lonce ili se pak zasije prije na plitko u graste, pa kad sjeme proklica, onda sa grudvicom zemlje razsadi u lonce i postavi na police tik stakala, e da što više svjetla budu mogli uživati. U svakom loncu zasadi se 6 do 8 zrna.

Kad je žarko sunce valja ih zasjeniti, a zračenje im prija takodjer mnogo i valja da se što moguće češće obavalja zalieva se posve umjereno, baš kad je potreba, jer se inače pojavi posve lako gnijenje, i pliesan, a onda vas pasulj propadne.

Dok se razviju tri listića uštipne se vrh, u svrhu da se što bolje razbusa i razgrana.

I cvieće se uštipava, a isto tako i vitice i preguste stojeće mladice.

Toplina prostorija u kojimi se goji pasulj hoće da je vavjek 15 do 18 stupnjeva R. Samo ovakovim postupkom može se u 5 ili 6 nedjelja dana uzgojiti mohunja za jelo.

U postavi može se nešto ranije roditi pasulj, ali u klijalištim poništo prije prvih dana ili oko polovice ožujka.

Klijalište hoće se da je tako gradjeno, a zemlja u njemu na takav način priredjena, da bude vavjek toplo. Za dobar uspjeh pasulja u klijalištu hoće da u istom ima barem za 30 %m dobre povrtne zemlje.

Pasulj se sadi na 30 do 35 %m razmaka, i to po 4 do 5 zrna u svakoj kućici.

Kad pasulj proklica onda se zagrće, ali još toplijom zemljom nego li je ona u klijalištu.

Glavno je pitanje, da klijalište bude vavjek toplo, i da je pasulj zasadjen baš izpod stakala, a ne izpod priečka, koje drže stakla.

Kad prieti studen i snieg, valja klijalište pokriti slamom, a kad je žarko sunce valja ih obilnije zalievati, ali ne baš na strukove u sred pojedine kućice, nego izmedju kućica.

Čim bude pasulj bliže stakala, tim će bolje uspjeti.

Ako se pojavi buvač, koji je veliki neprijatelj pasulja, onda valja škropiti studenom vodom.

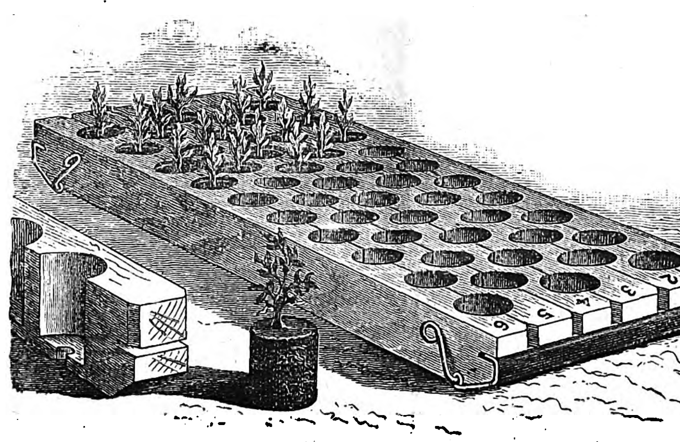
---

## SVAŠTICE.

**Žirovina hrana za kokoši.** Francuski gojitelji živadi rabe žirovinu u veliko, kao hranu za kokoši. Jeseni pokupljenu žirovinu posuše u krušnicam, samelju ju, pa onda žirovo brašno primješavaju drugoj hrani. Drugi iz živog brašna umiese i izpeku kruh, pa ga onda primješavaju drugoj hrani. Oni, koji su imali prilike uvjeriti se o hranitbi sa žirovinom, tvrde, da živad izvrstno uspjeva i da u zimsko doba, ako se žirovu hranu, providi kokoši i prilično toplim kokešinjakom, da onda kokoši uspjevaju izvrstno i nesu puno jaja.

**Ulje od kukuruza.** Mnogi amerikanski gospodari, koji goje kukuruz na velike, a neznadu ga i nemogu ga dobro unovčiti, počeli su iz kukuruza praviti ulje. Ulje, koje se dobije vriedno je po prilici, koliko i kukuruz, ali ostatci, t. j. oduljene kukuruzove komine daju izvrstnu hranu za blago.

**Čaj od jabuka** jeste izvrsino piće, koje se



**Slika 7.** *Drveni razsadnik za biline, koje se uzgajaju u loncu.*

doduše mnogo manje pije, nego li doisto zaslužuje. Tomu je po svoj prilici uzrok, što taj čaj nezna svak prirediti. Evo dakleh, kako se priredjiva čaj od jabuka. — Izreže se jabuke na sječke, i tim siečkam izpeni se dva diela samovara, te se napuni samovar vrelom vodom, onda se postavi na peć, da se uzdrži toplina. Šest satih kašnje je čaj gotov; toči se na isti način, kako obični čaj, a da je sladji osladi se sladorom. Ako se sječkam od jabuka dolije opet vrele vode i drži šest satih vremena na peći, dobije se drugi čaj, koji dobar i tečan kolikogod i prvi.

**Sol pomoćno gnjojivo za kupuse** — Glavati kupus, kelj i drugi kupusi puno bolje i ljepše uspjevaju, te su puno tečniji, ako se gnoji kuhinjskom soli. — U tu svrhu hoće se rukovet (pregršt) soli za 2 ili 3 struka kupusa. Sol se razaspe oko svakog pojedinog struka po zemlji ili se raztopi u zalivač vode, pa se ovom osoljenom vodom zalieva kupus. Bolje je posipati sol po zemlji, nego li zalievati osoljenom vodom.

**O solenju krme.** — Krma se soli, kad je usljed trajnih kiša, oslala dugo vlažna, te se je bojati, da izpliesnivi. Ili ako prieti, da će se od vlage upaliti, e da se neupali i da ne dobije zadušljivi vonj. Za svaku 100 $k/g$ siena uzimlje se $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ $k/g$ soli, a sol se posiplje na slojeve po hrani i to svudi jednako. Konjim se moći sieno u osoljenoj vodi. Ovim se postupkom često puta postigne svrha, ali čestoputa ni sol ne pomaže.

**Da čepovi od pluta ne propuštaju zrak** valja ih pred porabom prirediti. U tu svrhu, kako „Chem. Zeit." javlja valja ih nekoliko satih držati u raztopini 15 grama hladetine i 24 gr. glicerina u pô litra vode. Ali kroz sve to vrieme dok se čepovi moče u rečenoj raztopini hoće da je ona topla 45 do 50 stupnjeva Celsiusa.

---

# Tumačenje slikâ.

**Drveni razsadnik za biline koje se uzgajaju u loncu,** slika 6 i 7. I do ovog izuma došao je neki praktični amerikanac imenom Luois Vaughau iz Blairau Nebraski. Drveni se razsadnik sastoji iz više greda, koje su tako izvrtane s jedne i druge strane, da imadu lukanja u obliku polovice lonca, tako, da kad se spoje dvi grede, njihove luknje sačinjavaju lonac. Više ovakovih greda spojeno sačinjava cieli razsadnik. Ozdol imade luknja za oticanje vode. — Grede su na jednom i na drugom kraju nešto sasječene odozdol, i to tako, da se mogu posve sljubiti u gvozdeni žlieb, koji se na jednoj i drugoj glavi pričvrsti, te drži sve glave skupa i olakoćuje tako prenašanje cielog razsadnika. Kad su grede spojene izpuni se svaka pojedina luknja zemljom, pa se zasadi dotična bilina. — Kad se imade razsadjivati u lonce ili na polje na opredieljeno mjesto, onda se odkvače žljebovi i odciepi se jedna greda. Sve biline, koje se nalaze u luknjam izmedju prvih dviju greda ostanu slobodne, te se mogu svom grudvom zemlje razsaditi, kako što se to na našoj slici vidi, bez da oćute, da su bile razsadjene i da su promjenile mjesto. Ovakav drveni razsaduik može svaki gospodar sam napraviti.

## Gospodarske Viesti.

Vrieme biva sve blaže i mekše, tako da se mjestimice već mogu obavljati proljetne poljske radnje. Vinogradi se režu s reda.

* * *

Iz raznih razasnika razdieljeno je ljetos za sadnju 44.255 borovih stabalaca, i to: 36,755 stabalaca Pinus halepensis, 2000 P. austriaca, 1800 P. parolliniana, 700 P. pinea, 1700 čimpresa i 1300 thuja.

* * *

Od 1 do honca siečnja 1891 osigurano kod osjegurajućeg družtva „Croatia" u vriednosti od 7,411,235 fiorina. Sveukupni prihod premija od 1 do konca siečnja 1891 iznio je 22,863,55 fior., a čisti prihod premija 13,075:03 fior.

* * *

Lanjske godine 1890 u kotaru Imockom bilo je 1677 gojitelja duhana, koji su gojili 5,070,400 strukovâ, a posušili su suha lišća 118,789 $k/g$, za koji su utjerali 58,178 : 91 fiorin za odplatu i 1612 : 24 fiorina za nagradu. Najviše je za duhan utjeralo selo Runović, naime: 21,198:66 fiorina za odplatu, 898:47 $\frac{1}{2}$ za nagradu.

* * *

„Gospodar" donosi imenik voćnih stabala na pokušalištu slavenskog gospodarskog družtva u Osieku. Iz tog imenika razabire se, da ima 182 vrsti jabuka, 200 vrstih krušaka; 69 vrstih trešnja i višnja; 38 vrstih šljiva; 27 vrstih breska; 7 vrstih kajsija; 17 grožđjica (ribizel); 3 vrstih oraha; 1 vrst lešnjaka; 1 vrst badema; 3 vrsti dunje; 3 vrsti ogrozda; 2 vrsti malina; 1 vrst kupine i više vrstih jagoda.

* * *

Namjestništvo u Zadru oglasuje, da imade na prodaju sjemena od ljekarice po 60 nov. $k/g$ i sjemena bušinčeva (bit će valjda buhačeva = *Pyrethrum cinerariaefolium*, jer ono što narod zove bušinac odgovara znanstvenom imenu *Inula Conyza — O. U.)* po 10 novč. dekagram. — Ovom prigodom nemožemo smanje, a da ne upozorimo na dvoje: 1. Da bi dobro bilo, da Namjestništvo kaže, koju vrst ljekarice prodaje, jer ljekarice imade više vrstih, a sve ne ljube jednaku zemlju i jednako podneblje. — 2. Da Namjestništvo od onog od kojeg kupuje sjeme, zatraži jamčevinu, da je sjeme od ljekarice čisto od viline kose i klicavo, jer od onih koji su prošastih godina nabavili sjemena od Namjestnistva, čuju se tužbe i da je sjeme slabo niklo, i da je ljekaricu zatravila vilina kosa *(Cuscuta epythimum)*.

* * *

Hrvatska i Slavonija obsiže površinu od 42,532 četvorna kilometra, a 22 postotka te površine u rukuh je veleposjednika. U sve ima 608 veleposjednika, i to 396 u Hrvatskoj a 212 Slavonija. Najveći veleposjed obsiže 90,782 jutra, a ima 387 veleposjednika sa posjedom manjim od 1000 jutara.

* * *

U djelokrugu pomorskog poglavarstva u Splitu, ulovljeno je od 23 travnja do 22 listopada 1890 godine, 1,350,012 k/g ribe od naših ribara, a 7,700 k/g od taljanskih ribara. Riba ulovljena od naših ribara bila je vriedna 497,369 fiorina, a ona taljanaca 1,954 fiorina.

* * *

Još uvjek občine glasuju doprinose za jubilarnu gospodarsku izložbu u Zagrebu, a isto tako rastu novčani doprinosi za nagradjivanje seljaka izložitelja.

* * *

Za zemaljsku pastuharnu u Kutjevu nabavljena su tri pastuha ingleške pasmine čiste krvi.

* * *

Sastavljen je novi cienik za odpremu dobara na ugarskim državnim željeznicam, velikom i malom brzinom. Cienik je puno niži od prvašnjeg.

* * *

Na jubilarnoj gospodarskoj izložbi u Zagrebu, biti će svi šumski proizvodi skupno izloženi, a pavillon „hrv. slav. šumarskog družtva", biti će jedan od najljepših.

* * *

U Zagrebu se je ustrojilo „Prvo obće hrvatsko družtvo za gojenje lova i ribarstva". Predsjednik družtva jeste grof Juro Jelačić, mladji, a podpredsjednik grof Josip Drašković. Članom družtva može postati svaki, dapače i gospodje.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

*A.* **Odgovori.**

*5. Molim vas od česa i kako se pravi staklo? Jeli dotični obrt koristonosan i bili se dao amo zavesti?*

*M. V. u Ž. (Imotski).*

Odgovor na ovo pitanje čita se u posebnom članku, pod naslovom „Kako se pravi staklo," koji je tiskan na strani 13 i 14 ovoga istoga broja, a naslavak biti će tiskan u budućem broju.

*10. Čujem često hvaliti francuski način uzgajanja vrba za pruće. Molim vas, kako francuzi uzgajaju svoje vrbe?*

*I. K. u B. (Hrcegovina).*

Francuzi odavna tjeraju košarački obrt na veliko, pa je radi toga kod njih i vrba opetovano kušana. Mr. Auvard, koji se je dugo bavio gojitbom vrbâ piše u „Génie Civil" da su za gojitbu vrbâ najprikladnije gnjilače i naplavne zemlje. Na pjeskuljam uspjeva vrba najgore i slabo tjera. Mr. Auvard dade izkrčiti zemlju 45 do 50 c/m duboko, jer da u dubokoj zemlji vrba puno više traje i obilnije radja. — On sadi sadjenice debele kolik palac, a sadi ih na razmak od 90 c/m. U prvoj godini radjaju vrbe slabo, u drugoj bolje, a od druge godine unapred raste prihod za 4 ili 5 godina, a onda postepeno pada, kakogod je rasao. - Pruće sa jednog hektara vrbišta može napram godini biti vriedno 150 do 400 fiorinâ. Puno bolje uspjeva vrba i obilnije radja, ondje, gdje se može zalievati, ali nevalja da voda dugo leži na vrbištu. Kad počme odpadati lišće onda se počme rezati pruće (šibe). - Pruće se reže tik panja (glave), pa se onda dieli u hrpe napram dužini i debljini, odnosno napram vrsti. Odieljeno pruće priveže se u snopove, od kojih su najdeblji 2 metra dugi. Snopovi se metnu u velike badnje da se moče u vodu. U svibnju vade se snopovi iz vode, razrieše se, pa se pruću lušti kora na luštila. Ovako izbieljeno pruće prodaje se po 12 do 18 fiorina svaku 100 k/g. Izim jednostavnih luštila imade i osobitih strojeva za luštenje. Dobro uredjeno i gojeno vrbište zasadjeno na dobroj ponešto vapnenoj gnjilači, traje punih trideset godina. Kad vrbište počme propadati, odnosno kad se iztrcši, nema mu više pomoći. Ni umjetna gnojiva, ni njega, ni ništa ne pomaže; takova vrbišta valja odmah posjeći. Natapljanje vrbišta, osobito u proljeće pomaže, jer brani vrbe od prozebe; ali kako je već rečeno voda nesmje dugo stajati na vrbištu, jer vrbe ne ljube stajaću vodu, dapače ih ona ubija.

*11. Jeli bolje uzgajati čiste kokošje pasmine ili ih križati? Kakovi se uspjesi postizavaju križanjem?*

*A. S. u P. Cetina).*

Pri križanju kokošiju valja vavjek držati pred očima, da kokot baštini oblik tiela, a kokoš boju perja i moć nesenja. Što se tiče pak toga, dali je bolje gojiti čiste kokošje pasmine ili križane zavisi od mjestnih odnošaja, a mnienja se vještaka u pitanju znatno razilaze. — Doisto se u prvom porodu postizava bolji uspjeh križanjem, ali dalje generacie posve izjalove ili se na jednoč pojavi atavizam. U svim večim gojilištim kokošiju goje se čiste pasmine, a biraju se naravski onakove pasmine, koje bolje odgovaraju svrsi uzgoja. I mi smo mnienja, da je najbolje gojiti čiste pasmine, jer se čistim pasminam može stalno računati, a bolje su poznate njihove mane i njihove prednosti. Dobrih uspjeha u prvom koljenu postiglo se je križanjem taljanskih kokoših na Brahma kokošima, onda križanjem kokinkâ sa domaćima kokošima.

*12. Lani je mnogim lozam u mojemu vinogradu požućelo lišće; molim što je uzrok tome zlatinu? — Šta bi morao već sada učiniti da se zlatin do godine ne pojavi?*

*T. V. u P. (Istra).*

Požućivanje lišća, odnosno zlatin pojavlja se u nekim vinogradim veoma često, dapače skorom svake godine. Zlatin potiče po svoj prilici od neredovite i neuredne hranitbe kroz žile, na što naravski, može puno stvarih uplivati. Ako se zlatin pojavi samo na gdje kojoj lozi, tad se mora uzrok tražiti u ozliedi, kakove jače žile, bilo da ta ozleda potiče od motike ili lašuna ili je ogrizina kakovog zareznika. Neredovito hranjenje kroz žile može da uzsliedi od velike vlage, bilo da ta vlaga potiče od obilnih proljetnih kiša ili da je stajaća u zdravici ili spodnjem tlu. Zlatin se lako pojavlja, ako se vinograd kopa, dok je zemlja još puno vlažna, ili ako po kopanju udari pljuskavica (velika kiša), koja sabije i okori zemlju. U prvom slučaju t. j. kad se zlatin pojavlja usljed velike vlage puno pomaže podcievljivanje (drainage) vinograda ili drugo sredstvo, kojim se odvadja suvišna voda, a u drugom slučaju pomaže, ako se vinograd iznova prekopa. Zlatinu može biti uzrokom mršavost zemlje, naime kad je zemlja od naravi mršava ili kamenita, ili kad je izjalovila, jer je izsisalo svu snagu iz zemlje stablo, koje je na dotičnom mjestu bilo gojeno prije loze. U ovom slučaju pomaže gnojenje toli umjetnim gnojem za vinograde, koli dobrim stajskim gnojem. U ovom slučaju pomaže puno i odlučno razvodjena osoka, kojoj se na svaki hektolitar pomješa pô k/g zelene galice raztopljene u vodi. Izmedju svake četiri loze izkopa se jama 30 do 40 c/m duboka, pa se napuni razblažene (razvodjene) osoke. Čestoputa pojavi se zlatin usljed velike hranivosti. Kad su loze gojene na odveć hranivoj zemlji dogodi se, da se u lišću stvara puno više skroba, nego li ga se pretvara u slador, i dalje polazi u drvo i plod. Takovo lišće odeblja i požuti, pa odpadne U ovom slučaju pomaže, ako se prekopa vinograd i ako se posječe nekoliko žila, koje stoje bliže površini zemlje, te ako se snaga zemlje izmori i iztroši gojitbom povrća ili druge koje bilina izmedju loza.

*B.* **Nova pitanja.**

*13. Imam u loncu ortenziju, kojoj su se lani posušile grane, ali je počela bacati iz zemlje: želio bi ju razploditi, pa vas molim, da me podučite kako se pri tom postupa, te kako se goji ortenzija, koju zemlju ljubi i ako se može gojiti na polje?*

*V. J. u D. H. (Brač).*

*14. Svake mi godine od prozebe oteku ruke. Najpre me svrbe, a onda se izrane i izkrostaju. Molim vas imali koji liek?*

*S. T. u K. (Hrvatska).*

*15. Molim vas, podučite me, kako da obranim sjemeništa (nasade) četinjača?*

*I. S a P. (Istra).*

*16. U vrtu su mi se razplodile gliste (crvi), da im nemogu odoliti. Jesu li gliste štetne i kako da ih se riešim?*

*H. R. A. u S. (Bosna).*

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika,,

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Albanese N. dek. — Slavjanski Napredak u Splitu — Laginja M. ž. — Nisiteo V. pos. - Bojanić V. ž. — Gospodarska Podružnica u Korenici (za 4 iztiska) -- Jerinić D. M. — Bjelovučić S. M. — Hrvatska Čitaonica u Stari - Friedl H. c. k. šumar. pov. — Modrušan Leopoldina pos. — Nikić M. kan. — Čupić L., pos. — Vitezić Dr. D. — Bolmarčić Dr. J. — Stipanović T. G. — Papi M.*

**Preplatili su predbrojbu za I. polugodište t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Mandić N uč. — Bernetić D. H. ž. — Obradović M. — Šabarić I. žup.*

**Podmirili su predbrojbu do konca god. 1890.**

*P. n. čč. gg. Rieger A ž — Zlendić V. pos. — Kapetanović beg B. — Jalšovec A. ž. Šojat A. posj. —*

*— Č. g. Lukić J. — Najbolje sjeme od djeteline dobiva se iz Sjemeništnog Pokušališta u Sunderlandu. Dobro sjeme plaća se na mjestu napram vrsti fior. 1·40 do 2 fior. k/g.*
*— Č. g. Popović G. — Primili smo na račun fior. pet. Molimo što brže i ostalo, da računi budu kurentni.*
*— M. P. O. J. Kitarović — Sjeme naručeno po M. P. Fra Marku poslali smo uz dotični naputak. —*
*— Č. g. Rieger A ž. — Izpravili smo adresu. -*
*— Č. g. Friedl H. šum. povj. — Broj 24 poslali smo vam na novo uz srčane ozdrave.*
*— Č. g. Šabarić I. ž. — Su dostavljena f. 3 podmirena je vaša cienjena predbrojba do konca lipnja t. g., jer ste lani bili poslali samo $1\frac{1}{2}$ f.*
*— Č. g. Zlendić V. — Broj 21 poslali smo vam iz nova.*
*— Sl. Kr. Vel. Gimnazija u Požegi — Svezak 12 knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća poslali smo vam eto treći put. Blažene pošte.*
*— Č. g. Šojat A. — Su ova 3 fior. podmiruje se prošla godina, a ne tekuća. Molimo pregledajte i primite naše ozdrave.*
*— Č. g. Stipanović T. g. — Srčana vam hvala. —*
*— Sl. Gospodarska Podružnica u Korenici. Svim naznačenim Predsjedništvim Odbora ide list redovito.*



U ZADRU 1891. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 5

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Ožujka 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Ožujka 1891.

## Gospodarska i osobna vjeresija.

U naprednim zemljam tim je više razvijena gospodarska vjeresija, čim je više razvijeno gospodarstvo. Osobna vjeresija ne stoji ni u naprednim zemljam u razmjeru sa gospodarskim napredkom, nego sa obrtničkim napredkom, odnosno sa obrtničkom sposobnošću, te obrtničkom proizvodnom snagom i nekretinam, kojimi razpolaže dotična osoba. Austriji je u obće bolje razvijena hypotekarna vjeresija, nego li osobna vjeresija.

U Dalmaciji nemože se govoriti ni o jednoj ni o drugoj, jer nema dostatan broj novčanih zavoda, niti je obrt razvijen.

U nekim predjelim, kao po otocim i nekim primorskim gradovim imade zemljištna vjeresija, ali i tu se nemože govoriti o gospodarskoj vjeresiji, jer nisu zavodi, koji daju novac uz male kamate i duge izplatne rokove uz postotak amortizacije, nego taj novac daju imućne privatne osobe, obično u spekulativne svrhe n. p. da vremenom postanu vlastnici zemljišta, ili uz visoke kamate i bez postotka amortizacije. —

Radja lombardim nije u obće još danas moguća kod nas, jer nema velikih trgovišta sa velikim skladištim u kojimi bi se pospremile plodine do prodaje. Lombardiranje naših plodina nije s druge strane moguće, radi same naravi glavnih naših plodina. Žitija se malo proizvadja, ulja takodjer. Glavni je proizvod vino i buhač.

Vino je ponajviše razciepkano na male partije, a po svojoj naravi podvrženo je lakoj pokvari, te mu se pri lombardiranju nemože opredieliti stalna ciena; buhač pak je u cienam podvržen takovim oksilacijam, da se usljed toga niti nemože promisliti na njegovo lombardiranje.

O lombardiranju poljodjelskih proizvoda nemože daklen kod nas biti govora, barem dok se ne urede skladišta, nepoveća broj novčanih zavoda.

I osobni kredit nije kod nas razvijen jedino i samo, jer nema dosti novčanih zavoda.

Austro-ugarska banka osobni kredit stire na tri nedvojbeno solidne osobe, a pučka banka na dvi nedvojbeno solidne osobe.

Bud su opet uvjeti za steći takovu solidnost veliki, nije lako kod nas naći tri takova podpisa, pa se s toga svi djelatnost tih zavoda stiče na nekoliko osoba ponajviše trgovaca iz dotičnih mjesta i okolice.

O popularizitanju gospodarske vjeresije nema govora, a u obće neće moći biti govora dok se u zemlji broj novčanih zavoda znatno ne pomnoži, te tim putem ne samo više glavnicâ stavi u promet, ali se i bolje upozna solidnost i solvetnost pojedinih posjednika.

Od svih novčanih zavoda i udruga, pokazale su se za najbolje Reiffeisenove štedno zajamne zadruge, jer svaki uložitelj, odnosno svaki štediša postaje dioničar, te razmjerno svojim prištednjam imade pravo na zajam. — Ovakove Reiffeisenove štedno zajamne zadruge znatno su razprostranjene po južnoj Njemačkoj, a onda u Gornjoj i Dolnjoj Austriji.

O ovakovim zadrugam bilo je obširna govora u ovom listu, a njihova je prednost pred svim drugim novčanim zavodim ta, da se dadu zavesti i u malim mjestim, te da šire i podižu osobnu vjeresiju seoskoga pučanstva, a osobito seoskih gospodara.

Kad bi naši uplivni i odlučujući faktori proučili pitanje štedno zajamnih zadruga po Reiffeisenovu sustavu, te poduprli osnovanje ovakovih zadruga, u desetak godina podigla bi se kod nas znatno i gospodarska i osobna vjeresija, nestalo bi kamatnika, te bi se preobrazilo lice zemlje.

## Kako se pravi staklo.

(Nastavak i svrha v. broj. 4).

*Staklarske peći* diele se u *peći za taljenje* i *peći za pečenje* ili nuzgrednepeći, koje su obično u suobraćaju s glavnom peći.

Peći za taljenje treba da se grade glinom koja može posve da odoli vatri. — Za njihovo gradjenje upotrebljuje se smjesa jednakih česti biele gline i gline iste vrsti ali pečene i prorešetane; ta smjesa ima dobro svojstvo da se ne stiska kad bude izložena visokoj toploti taljenja stakla, a opet rad svoje šupljikavosti bude lošim provodnikom topline i ne ćuti upliva izvedenih promjenom toplote. Da se sastave komadi koji sačinjavaju peć, naravski je da se nemože da upotrebljuje vapnovit maz, nego se uzimlje kaša od ognja odoljive gline zamješene

## PODLISTAK.

### O IZBIELIVANJU.

(Nastavak vidi broj 4).

Novi način izluživanja izumio je inglez Laurie.

Ovaj se način osniva na tom načelu, da čim se lužina više mieša sa onom stvari, koju se ima izlužiti, da se tim bolje izlužuje. To novo izluživanje obavlja se obično u jednom badnju, koji je gradjen na takav način, da voda odozgor neprestano dotiče, a odozdol odtiče. Takovi su badnji spojeni sa parnim kotlovim, u koji se voda grije, a para koja se razvija za grijanja pritiska vodu, i omogućuje rečeno neprestano doticanje vode.

Po istom ovom sustavu gradjena je i Scharfova sprava za izluživanje, samo što ona iz dna do vrha ima ciev, kroz koju teče topla voda, koja se pak na vrhu razsiplje po svoj površini snagom i svudi jednako.

Ove sprave imadu mnoge prednosti, a jedna od glavnih jeste ta, da se lukšija neprestano mienja, te taka stvar, koju se izlužuje, dolazi neprestano u doticaj novom količom lužine, pa se na taj način topi puno više mastila i smoline, koje onečišćuju tkaninu.

Voda sisa se i uzdiže prama vrhu cievi usljed toga, što u cievi ostane razriedjen zrak poslie, nego li se voda iz nje iztisne. To bacanje lukšije na vrhu cievi, a sisanje lukšije na dolnjom kraju cievi ide tim brže, čim je lukšija toplija, tako, da ako je lukšija vrela, ciev ju izbaci na gornjem kraju 45 puta u jednoj minuti.

Ovim načinom uspjeh izluživanja nevisi od marljivosti rudnika, a postizava se izvrstan uspjeh i prišteđi se 25 po sto lužina.

Mnogi mjesto da izlužuju na navedeni način misle da je puno bolje izluživanje kuhanjem. Izluživanje kuhanjem jeste doduše mnogo bolje, ali mnogo skupije i nedobiva se nikad sva roba jednaka.

Dok se nije znalo za klor (solično) izbielivale su se tkanine jedino i samo na tratinam i livadam na suncu, al odkad je došao u porabu klor ili se izbieliva samim klorom ili se pak rabi mješovito izbielivanje, naime izbielivanje klorom i izbielivanje na tratinam ili livadam.

Izbielivanje na tratinam (livadam) ili tako zvano zračno izbielivanje tumači dr. Kurrer na sliedeći način: Kisik i vodik zračnih spojiva i vode ostave djelomično svoja spojiva i spoje se srodnijim počelim, kako što je ugljik, koji prevladjuje u bilinskim kaninama.

Dušik, vodik i uglična kiselina, koju u noći izlučuju biline drže se ječno, a izhlapljujuć i miešajuć se u zraku stvaraju nove spojine. I sunčano svietlo podvrženo je raztvorbi. Svietlo pomješa se bilinskom tkaninom i ugljikom, dočim toplina ostane slobodna, pa se usljed toga povisi toplina zraka, koja podpomogne spojenje kisika sa ugljikom u ugličnu kiselinu, koja izhlapi,

Po istom zakonu o djelovanju kisika i svietla nastanu u bojadisajućim i smolasto izvadivim tvarim, te liepivu i sluzi takove promjene i smjese, radi česa navedene tvari postanu topive u lužinam.

Djeluje li svietlo i kisik dugo vremena na bojadisajuće i smolasto izvadive tvari, te na sluzi i liepivo, one se malo po malo izbiele i postanu topive, bez da je potreba poraba luživa. Rečene se tvari djelovanjem kisika i svietla malo po malo raztvaraju, to jest izgore bez da se toplina razvija i pretvore se u ugličnu kiselinu. Izbielivanje traje po tom tako dugo, dok se postepenim, ali trajnim i sigurnim djelovanjem svietla i kisika sve bojadisajuće i sve smolasto izvadive tvari, te liepiva i sluzi se pretvore u ugličnu kiselinu i izhlape, a svietlo se na tkaninu čisto odraziva.

Čim jače djeluje svietlo i kisik, odnosno, čim je tkanina više izložena djelovanju svietla i kisika, tim se brže i podpunije izbieli. Ako se izpune svi navedeni uvjeti, onda bilinska tkanina ostane posve čista i biela.

Kad se je tkanina izbielila nastavak izbielivanja ide samo na štetu same bieline i na štetu dobrote bilinskih vlakanaca. Kako se vidi umjetno izbielivanje ide puno brže od naravskoga, jer naravsko zavisi vavjek od vladajućeg vremena. *(Sliedi).*

s vodom. Peć se gradi ili s' još mekim opekama
ili s netom osušenim na vazduhu ili pečenim
u peći prostih opeka. Peć za taljenje treba da
bude sagradjena na suhu tlu, jer kad bi tlo
bilo vlažno ohladjivala bi unutrnja strana peći
i proizvadjalo bi gubitak goriva. S tog uzroka
se tlo na kojemu ima bit sagradjena staklarska
peć liepo popoloča kamenjem i pokrije se slojem
opekâ. Kad bude sva peć dogradjena, ona sa-
činjava jedan sami glineni balvan od 400 do
500 centâ težine. Iz početka se peć suši na
toploti od 15°, a pospješuje joj se sušenje lu-
pajuć njoj u češće nutrnju i vanjsku površinu.
Nakon 4—5 mjeseci naloži se u peći mala va-
tra, i uzdrži se za mjesec dana povećajuć joj
žestinu malo a malo, te se na ćemer naloži
sloj pečenih opeka, koji se još pokrije 15 c/m
debelim slojem gline pomješane sa isjećkanom
slamom. Najpotla se povisi toplota peći i tad
može da služi za taljenje stakla. U staklarni-
cama gdje se gradi slabo taljivo staklo i gdje
se u gradjenju peći nije imalo na raspolaganje
gline predobre vrsti trajanje rabote peći dosiže
od 15 do 20 mjeseca dana; dočim u tvornicama
koje imaju dobre, ognju-odoljive gline, i u ko-
jima se proizvadja veoma taljivo olovnato sta-
klo, jedna peć može da istraje u raboti od 4
do 5 godinâ danâ.

Površina taljenja peći je odmah iznad o-
gnjišta; ona je četverokutna ili jajasta i pokri-
vena je kapastim ćemerom. Na njoj može da
stane od 6 do 18 taljikâ. Posred prizemljišta
peći napravljen je kao jarak prilično prostran
kojega krajevi produženi smierom užih stranica
peći sačinjavaju ognjište u koji dopire plamen
kroz naročite rešetke. S jedne i druge strane
jarka, koji se zove *lulom* stoje nadizine tako
zvane *klupice* ili *trupice* na koje se polagaju
taljke. Peć je naokolo obzidana a na zidu je
ćemer. — U ćemeru odmah iznad zida, prema
svakoj taljki je po otvor kroz koji se uvlači
taljka i radnik radi rastaljeno stakleno tiesto
za obradjivanje. Plamen goriva iz peći za ta-
ljenje prelazi u peći za pečenje a iz njih izlazi
na dvor napokon kroz dimnjak. Vazduh dolazi
u peć kroz sustav četiri žlieba koji su unakrst
napravljeni ispod rešetaka a na vanjskim se
otvorima zatvaraju s opekama; ostavlja se otvo-
ren samo onaj žlieb koji odgovara onoj strani
okle vjetar puše.

U mnogim staklarnicama, navlaš u onim
gdje se za gorivo upotrebljuje kameni ugljen,
mrki ugljen ili treset, uvedene su u novije doba
Sjemens'ove peći s plinom i s tako-zvanim *pre-
porodtteljima* topline, u kojima je dokazana pri-
štednja od 30 do 40 postotaka goriva kad se
prispodobe sa starim pećima.

Najpoglavitiji ciljevi koje treba nastojat
postignut u staklarskom obrtu stoje u tom, da
se udieli staklu, osim stanovitih svojstava o-
predieljenih za svaku posebnu vrst stakla, po-
trebit stepen tvrdoće i taljivosti; da se dovede
na najmanju moguću mjeru potrošak goriva; i
da se u što kraće vrieme proizvede što je god
moguće veća kolikoća stakla.

Da se dobro razumije cieli postupak gra-
djenja stakla, treba poznavati način kako se
ono ponaša kad je izloženo djelovanju vatre.
Na najvećoj toploti što se može da postigne u
peći za taljenje, i koja stoji medju 1200° i 1250°
C., rastaljeno staklo prikazuje se u obliku ka-
pljivine guste poput meda ili poput sladorna
sirupa. To je svojstvo vrlo zlamenito za čišće-
nje stakla, jer se sva tielesa koja ne mogu da
rastale u staklovini, ili isplivaju na vrh ili se
stalože na dno taljikâ. Pri žarkoj užarenosti
staklo je žilavo rastežljivo; to mu je svojstvo
upotrebljeno u kalupljenju, n. p. u gradjenju
staklenicâ, ploča za prozore, itd. - Dva žarko
užarena komada stakla mogu izravno da budu
sliepljena medju sobom. Staklo je toliko žilavo,
da mogu da se naprave od njega žice tanke
kao paučrna. Kad se rastaljeno staklo vrlo po-
lagano obladjuje ili kad se za dugo doba drži
na visokoj toploti izgubi svoju prozirnost i
pretvori se u gromadu malo da ne posve ne-
prozirnu koja se zove *rascakljenim staklom* ili
*Reamur-ovom porculanom*. Kad se naglo ohladi
još gnjecavo staklo, onda postane vrlo krhko.
Da se staklu oduzme velika njegova krhkoća
i da ga se učini sposobnim da može da pod-
nose promjene toplote a da ne puca i da se
ne krši, treba ga polagano hladiti. To se po-
stizava pečenjem stakla u naročitim spom. pe-
ćima. –

Za taljenja staklovine ispliva joj na po-
vršinu neka vrst pjene, koja obično sastoji od
sumporno-kisela vapna i Glauberove soli, te se
odstrani. — Kad se iz rastaljene staklovine ne
razvijaju više nikakvi mjehurići, snizi se toplota
peći, dok se staklovina ponešto zgusne, i tad
se obradjuje; ili se *duva* ili se *lije*. Ponajviše
se duva i to stanovitim orudjem koje se zove
*staklarskom surlom*, i sastoji od gvozdene cievi
dugačke od 1·3 m/ do 1·8 m/. Njezin je vanjski
promjer od 3 c/m do 4 c/m, a nutrnji od 1 c/m. Pisak,
ili ušće surle, treba da je posve okrugao, da
se može lako okrećati medju usnama. Od piska
pa na niže u duljini od od 30 c/m do 50 c/m oblo-
žena je surla drvenom cievi koja radniku brani
ruke od žestoke vrućine. I drugi kraj surle
s kojim se crpi staklovina takodjer je zaobljen.
Svekoliko šuplje staklo se duva i ukalupljuje
se naročitim orudjem ili se stiska u kalupima.
I obično prozorno staklo se duva, napravivši
najprije kruglju, te valjak kojemu se odrieku
krajevi, i presieće se po duljini; iz tog tako
rasječenog valjka koji se iznova užari raztegne
se pak ravna ploča.

Duvanje stakla zahtieva vrlo mnogo vje-
žbe i vještine, jer nevješt radnik može da učini
veliku štetu.

Staklo se lije samo za velika ogledala,
velike staklene ploče dućanskih izloga kao što
i za obtične leće.

Daljnje obradjivaaje i preradjivanje stakla
za finiju robu kao brušenje, ugladjivanje, po-
zlaćivanje, bojadišanje itd. preduzimlje se u
posebnim tvornicama a ne u samoj staklarnici.

U Njemačkoj ima 575 staklarnica sa 37,000
radnikâ, u Austriji 300 od kojih je polovica u
Českoj koja proizvodi navlaš kristalno staklo i
drugu finu robu u velikoj kolikoći. Francuzka
ima 228 staklarnica sa 35,000 radnikâ; Engle-
ška 232, sa 60,000 radnikâ; u Belgiji ima 70
staklarnicâ sa 237 peći — Njemačka proizvodi
godišnje 4,000,000 metričkih centa stakla, a
potroši na njega 10,000,000 m. centa goriva. U
Italiji ima ako 70 staklarskih tvornica, najviše
njih u Mletačkoj pokrajini; Rusija ima 173
staklarnice, Danska 4, Svedska i Norveška 30,
Nizozemska 23 a Švajčarska 8. Staklarski obrt
ostalih evropejskih država je skoro neznatan.

Bio bi vrlo na dugo pošao da budem ho-
tio, da vas uputim u sve potankosti gradjenja
raznih peći, da vam opišem sve sprave i načine
obradjivanja stakla za različite svrhe. Toga vi
bar za sada ne trebate, tomu nedostaje ograni-
čen prostor našeg „Poučnika", jer se o staklar-
skom obrtu mogu da napišu ciele knjige sa
slikama; kao što jih zbilja ima n. pr. u Nje-
mačkoj književnosti za ovu i za svaku drugu
obrtnost napose. Budite dakle zadovojni i s o-
volikijem odgovorom na prvu čest vašega pi-
tanja.

U Dalmaciji znam da obstoji u Zadru sta-
klarnica, koja spravlja staklenice za potrebu
onomašnjih tvornica ružulina. Sad neznam što
je od nje, ali je prije jedva životarila. — Sad
možete pomisliti, ako staklarnica može kod nas
jedva da obstoji u gradu što bi bilo od nje u
selu, daleko od grada. Al' ipak, da vas baš na
prosto neodvratim od poduzetne vaše namjere,
predložit ću vam još na triezno razmišljanje i
ozbiljno ispitivanje sliedeća četiri pitanja:

I. Osim vapna, kojeg svuda ima, pepelji-
ke, koju bi lako mogli tamo dobavljati, a do
potrebe i sami pripravljati i staklenih ulomaka
što bi ih mogli uz neznatnu cienu dobavljati
po najbližoj okolici; ima li gdje u tamošnjoj
okolici kakva obilata nalazišta bjelutkova pie-
ska ili drugih kakvieh već napomenutih ruda
i kamenja koji sadržavaju kremičnu kiselinu,
dosta drva, kamena ili mrka ugljena ili treseta
te dobre ognju odoljive gline za gradjenje peći
i mješenje taljika? — ili ako ih tamo neima,
ima li malo po daljih nalazišta, okle bi ih mo-
gli uz jeftinu cienu dobavljati i prevažati? —
Kad na ovo pitanje nebi mogli jestno da odgo-
vorite, svjetovao bi vas, da povržete cielu na-
misao, ali kad bi i mogli, trebovalo bi onda da
promislite na

II. pitanje. Bili vi bili u stanju da nadjete
tolika tržišta, na kojima bi vaši proizvodi mogli
da odolievaju natiecanju onih koji hrpimice
dolaze s velikih obrtnih središta naše države,
te da možete pa i najmanjim dobitkom da ra-
sprodavate svu zalihu predmetâ proizvedenih
bezprekidnom rabotom vaše staklarnice?

III. je pitanje: Bi li se vi odlučili, ter
znate njemački il' češki, da podjete u Česku,
ili ter znate taljanski, do Mletke, gdje je sta-
klarski obrt razvijen od davnih davnina, da
tamo ostanete barem mjesec dana dok na mjestu
glavom proučite potrebe staklarnice u svim
potankostima, i da tamo po naputku pouzdanih
ljudi dobavite dva viešta i poštena radnika o
kojima bi mogli da sagradite kod kuće staklar-
nicu i da uputite staklarski obrt?

IV. Jeste li voljni, da, u neizvjesnosti ko-
načna uspjeha, izložite dvie tri ili još više ti-
suća forintâ, samo da učinite svaki mogući po-
kušaj kako bi uz povoljne okolnosti u Imockoj
krajini zaveli staklarski obrt?

Ter vam razbor i iskustvo kaže, da mo-
žete jestno da odgovorite na prva dva pitanja,
a vaše dobrostanje, vaša okretnost u opremanju
posala u tudjem svietu i odvažno i rodoljubno
srce kao i samopregorievanje vas odlučno nu-
kaju, da jestno odgovorite i na ova zadnja dva
pitanja, a vi onda, i to samo onda, deder po-
kušajte uzdajuć se u Božju pomoć po onoj la-
tinskoj *audaces fortuna juvat.*

U Korčuli u Svjećnici 1891.

**F. Radić.**

## Poziv za Hrvatsko Primorje i za Dalmaciju!

Kako je već poznato, mjeseca kolovoza i
rujna o. g. bit će u Zagrebu jubilarna izložba,
a uredit će se osobiti odjel za ribarstvo, u kom
će se po zaključku izložbenoga odbora uvrstiti:

1. svakojake domaće naše sladkovodne i
morske ribe; 2. svakojake mreže i ine ribarske
sprave; 3. aparati za umjetno gajenje riba; 4.
slane, sušene i inače priredjene ribe, ikra i sve
ono, što čovjek umije od riba prirediti za svoju
korist i udobnost. — Osim toga: 5. sisavci Ja-
dranskoga mora i drugi ribarstvu štetni sisavci,
n. p. vidra, vodeni voluhar, vodena rovka ili
hrčica; 6. vodene ptice, koje su štetne ribar-
stvu; 7. plazavci i vodozemci n. p. kornjače,
željve, zmije, žabe, šturovi itd., bilo što su ko-
ristni, bilo što su štetni ribarstvu; 8. meči,
puževi i ljušture, kojimi se hrane ljudi ili ribe;
9. raci i to oni, koji su poznati da su hrana
čovjeku, a isto tako i svi drugi, koji su za
hranu ribam; 10, koralj; 11. spužve; 12. sve
druge životinje, koje su ribam koristne, budući
im hranom (n. p. crvi, itd. itd.), ili su im šte-
tne (kao n. p. morske pijavice itd.).

To je evo program odbora. Ovaj program
obuhvata cielo ribarstvo i sve što stoji u ma
kakvoj svezi s ribom; taj program obuhvata
čitavi život Jadranskoga mora i primorskih vo-
da. Mi smo nedavno dokazali, da je Jadransko
more, i to baš onaj dio koji se stere od Istre
do Crnegore, najbogatije more ciele Evrope;
da su naše ribe najbolje ribe, što ih u svietu ima.
Odjel za ribarstvo zagrebačke jubilarne izložbe
ima svratiti prije svega pozornost našega svieta
na tu granu narodne privrede, kojoj se dosele
nije posvećivala gotovo nikakova pažnja, nego
mjesto da se priroda podpomaže, mjesto da se
ribarstvo umjetno napredjuje sve je naše do-
sadašnje ribarstvo a doniekle samo grabežno
ribarstvo, osobito na korist stranih ribara. O-
djel za ribarstvo naše zagrebačke izložbe imao
bi nadkriliti i bečku i tršćansku izložbu, jer
ondje smo bili strani gosti, a ovdje smo kod
kuće. Dalmacija svojim sudjelovanjem baš u
tom odjelu ima dokazati, da je ona živi dio
jedne domovine a da ono divno naše more ta-
mo dolje od Istre do Crnegore nije ni talijan-
sko ni germansko, nego naše more. A sada
valja na posao, i to što revnije i što brže, jer
vrieme brzo odmiče, a do kolovoza treba da je
već sve gotovo uredjeno.

Prigodom izložbe trebalo bi svakako izlo-
žiti dalmatinsku medjedicu (*Monachus albiven-
ter* Bodd), koja je istina dosta riedka, osobito
po južnih obalah i otocih Dalmacije, a inače
je škodljiva zvier, jer se hrani ribom. Valja
nadalje izložiti razne vrsti pliskavica ili dupi-
na, a bilo bi vrlo liepo, kad bi domoljubni Kor-
čulani i gosp. ljekarnik D. Zovetti htjeli *izlo-
žiti* kostur korčulske ulješure od gop. 1885.

Što je do riba, bit će one upravo jezgra
te izložbe; s toga gotovo i nema ribe, koja ne
bi zavriedila, da bude izložena, jer svaka služi
za hranu čovjeku, ili je hrana drugim koristnim
ribam. Primorske naše sladke vode i more hrane
do 300 ribjih vrsta. Prije svega upozorujemo
dakle ribare iz Bukovice, Knina, Drniša, Vrli-
ke, Sinja, Imotskoga, Vrgorca, Metkovića itd.,
da su naše drlje, keljavci, kleni, koravice, lizi-
babe, maklji, masnice, mečiće, mrene, oštrulje,
padustve, pastrve, peškelji, plotiće, svalice, tu-
pčići itd. itd., ponajviše ribe takovih vrsta i
oblika, koje pripadaju gotovo samo dalmatin-
skim riekam, potokom i jezerom, i za to ne bi
smiela izostati nijedna dalmatinska sladkovodna
riba. Eno n. p oštrulje (*Anlopyge Hügelii* Heck.)
iz Sinja itd., gaovice dalmatinske (*Paraphoxi-
nus adspersus* Heck.) iz jezera kod Imotskoga
i kod Gradca; gaovice mečice (*P. alepidotus*
Heck.) iz Cetine, Neretve itd., a da ne govori-
mo o gaovici popovačkoj (*P. Ghetaldii* Steind.)
iz podzemnih voda Popovskih u Hercegovini,
ili o gaovici trebinjskoj (*P. Pstrossi* Steind.) iz

Trebinjčice kod Trebinja — sve su to same ribe koje više nigdje na svietu nema, pače je rod *Aulopyge* endemički rod Dalmacije i Bosne a od potonjega roda zna se samo još jednu jedinu vrst t. j. za španjolsku gaovicu *(P. hispanicus* Steind.) iz iberskoga polustrva.

Tko bi pak ovdje nabrojio sve naše morske ribe? Neka domoljubni primorci naši *šalju svaku, upravo svaku riblju vrstu.* Naročito ćemo ih upozoriti samo na one naše ribe, koje su ili karakteristične ili neke baš izključivi obitavaoci Jadranskoga mora, kao što su:

kirja zlatopjega *Epinephelus chrysotaenia* Doderlein.
kontar jadranski *Cantharus brama* Bl.
bodeljka hrvatska *Scorpaena bicolorala* Nardo.
plućožder hvarski *Schedophilus Botterii* Heck.
glavoč plosnoglavac *Gobius quadrivattus* Steind.
„ bijelac „ *Buccichi* Steind.
„ splitski „ *vittatus* Vincg.
„ hvarski „ *Kneri* Steind.
„ solinski „ *Canestrinii* Ninni.
„ hrvatski „ *quagga* Heck.
slingura (babica) riečka *Blennius sphinx* C. V.
„ perna *Blennius Canevae* Vincg.
„ jadranska „ *adriaticus* Steind Kolomb.
„ dalmatinska „ *dalmatinus* „ „
„ crnoglava „ *nigriceps* Vincg
ugotica crnomorska *Gadus euxinus* Nordm.
iverak jadranski *Pleuronectes italicus* Gthr.
šilo mletačko *Syngnatus taenionotus* Can.
„ dalmatinsko *Syngnathus Agassizi* Michah.
kučak mletački *Carcharias plumbeus* Nardo.
sunj veliki (žutuga) *Trygon Aldrovandi* Risso.

Jednako nam valja upozoriti primorske ihtiologe i ribare na naše ribe trovnice, koje su inače sve same jedatne ribe. Navesti nam je bodeljke ili škrpine *(Scorpaena)*, u kojih se trovilo nalazi na dorsalnih i analnih plitvah, pauke ili tarante *(Trachinus)*, u kojih je trovilo u operkularnoj bodljici i u bodljikah prve analne plitve; od toga je roda najpogibelniji *T. vipera*, a najmanje *T. draco* — kod bežmeka *(Uranoscopus)* slabo je otrovna korakoidna bodljika jednako je slab otrov operkularne bodljike žabarića ili miša *(Callionymus lira* L.), dočim je dosta jak otrov u ono 3-4 palatalnih zubića murine *(Murena elena* L.), i za to se naši ribari čuvaju njena ugriza.

Dakako da u odboru nema puno nade, neće li iz druge praktične ribare i rodoljube, priteći zagrebačkoj izložbi u pomoć dalmatinski ihtiolozi Bučič, Katurić, Kolombatović, Kosić.

Mekušci su za ribara od velike vriednosti kao hrana čovjeka ili riba, naročito pak meči. Valjalo bi zato, da budu podpuno zastupljeni svi naši meči t. j.: bobići, hobotnice, lignji, lignjavci, ligoči, muzgavci, mujače, sipe, sipići, tračani itd.

Od drugih mekušaka valja da bude izloženo 10 do 15 kom. — već prema veličini — svake jedatne vrste, kao što su: čaške, klapuni, konjine, prnjavice, solinarke, i dr. otoka Paga; dagnje, kamenice, migavice, pokrovače, skipe i dr. Novigrada i Karina. U obće pak valja da je zastupljena svaka, a ma baš svaka obična jedatna vrsta mekušaca, kao što su: babuška, bumburak, butovka, čančica, čigraš, čapka, gajun, iskra, klapavica, klapunica, kokošica, kopanjica, kopitnjak, krapulj, kruvica, kunjka, lisanka, ljuštura, lupar, moruzga, narikla, peritska, priljepak, prstenac, puž, puzlatka, srčavka, šašanj, školjak, šljanak, volak, vretenača, zlatinka itd. itd. Upozorujemo, da upravo najobičniji puževi i ljušture imadu za ekonoma najveću vriednost, te baš zato valja tom prilikom, da se ustanovi, ne samo koje se vrste gdje nalaze i jedu, nego upravo koje su vrste i odlike puževa i ljuštura kojega napose mjesta Hrvatskoga Primorja i Dalmacije. Valja naime da su izložene *prazne kučice* n. pr. kamenica iliti oštriga i to napose one iz Karina, napose one iz zadarske luke, napose one iz okolice Zadra, napose one iz Stona te upravo iz svakoga napose mjesta gdjegod ih ima. Evo sad u korizmeno vrieme moći je to sve vrlo lako učiniti. Najsiromašniji rodoljub, pošto se njimi nahranio, mjesto da baci *prazne kućice*, neka ih pošalje za našu izložbu. Izabrane te kučice, ne smiju dakako niti biti razbite, niti ljušture jedna od druge odkinute.

Od reda raka valja izložiti sve sladkovodne rake Zrmanje, Cetine, Neretve itd., od morskih pako neka se šalju od svake svakcate vrste, od najsitnije do najveće, i to: bramburača, grmalja, hlapa, hlapića, jastoga, karlića, kosmaća, kostića, kozlića, krugala, pruga, račića, rakovica, strigljača, uraka, vabića, žežala itd. itd. —

Za koralje valja da nam u pomoć dodju Šibenčani; za spužve nadamo se pak poglavito pomoći gosp. Nikole Ivanića Ale, načelnika Krapanja i gosp. G. Bučića iz Hvara.

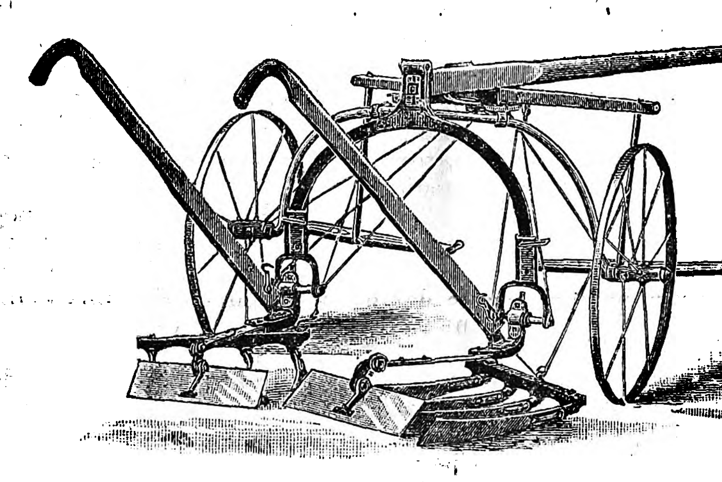
Pitat će napokon mnogi, kako da se priređe i odprave sve te stvari u Zagreb?

Za dalmatinsku medjedicu i za pliskavice valja se pismeno, ili ako uztreba, brzojavno sporazumieti s podpisanim. Ribe i meče valja žive ili svakako još sasvim svježe metnuti u limenu škatuljicu ili staklenku za žestom, a da se kod morskih riba sačuva boja, valja pridodati komad kocelja t. j. alauna. Na ovaj isti način valja spremiti manje i sitne rake, samo ne treba da špirit bude jak; bolje ga malo razrediti. Velikim rakom valja samo izprazniti tielo i osušiti ga. Kod puževa i ljuštura treba samo vaditi životinju i dobro je očistiti i oprati,

Narodno ime, mjesto i dan kad je što nadjeno i sabrano valja dakako svagdje da bude pobilježeno; na rep svake ribe treba privezati cedulju od dobroga pisaćega papira te olovkom napisati *ime vode i mjesta, gdje je riba nadjena, zatim narodno mjestno ime ribe, pa i dan, kada je ulovljena*, a pošto nije lako velike ribe čuvati u špiritu, već radi troška, to od velikih riba valja uzeti samo malene eksemplare; dočim od riba, koje su uviek malene, vriedno je uz ribe obične veličine sakupiti i najvećih eksemplara. A samo se sobom razumije, da će imena izložitelja biti svagdje napisana. Pošiljke neka se šalju eksekutivnom odboru jubilarne izložbe.

U Zagrebu, 25 siečnja 1891.

**S. Brusina,**
predsjednik odjela za ribarstvo.



**Slika 8.** *Tower-ov Surface Kultivator.*

## O uzgoju gusaka.

Od raznih vrstih gusaka za gojitbu, su sliedeće najbolje: 1. Prosta guska. 2. Pomorska guska. 3. Toulouska guska. 4. Emdenerska guska. 5. Taljanska guska. 6. Rudarsta guska. 7. Kanadska guska. 8. Honolulu ili Kinežka guska. Od šest prvih vrstih dolaze guske u raznim bojam. Perje im je bielo, modro, smedje itd. Goje se radi perja, radi mesa, radi sala, a mjestimice i radi jetora.

Kanadska Honolulu guska i rudasta guska malo se goje, i to ponajviše, da se vrst uzdrži, ali ne radi koristi.

Najviše se goji Toulouska guska. Ona je perja modro pepelasta, tiela je sabita, kratkih noguh, a teži do 15 k/g.

Guske počmu nesti jaja u siečnju ili veljači. Jedna guska s nese obično 12 do 20 jaja, dočim guske Toulonske pasmine i taljanske pasmine snesu i do 50 jaja, samo ako im je uredjeno trkalište i voda u blizini.

Za kvočenje uzimlju se dvogodišnje i trogodišnje guske, mladje se guske slabo kvoče. Leglo napravi se guskam na suhu mjestu, a jednoj guski nepodmetne se su leglo više od 13 jaja.

Guska sjedi 32 do 34 dana, a onda t. j, 32 ili 34 dan izvale guščići.

Ako sva jaja ne izvale zajedno onda se prvi guščići odstrane od majke, metne se u jedan obloženi košić, pa se drže blizu peći u toplu, dok sva jaja izvale. Kad sva jaja izvale onda se i prvi spoje drugim, te se svi povjere majci. Prvi dan kad izvale, netrebaju guščići hrane, stopro im se drugi dan dade izsjeckanih jaja i izsjeckanog lišća od koprive te vode.

Nakon 14 dana puštaju se guščići majkom na polje, ali nigda izjutra rano, da ih rosa ne uhvati, jer je rosa ubitačna za guščice.

Kašnje prepušti se guščici sami sebi i hrane se obilno.

## SVAŠTICE.

**Upliv čistoće na zdravlje.** Lanjske godine pravili su u Francuskoj razne pokuse o uplivu čistoće na zdravlje životinja. Tom prilikom se je dokazalo, da čistoća znatno upliva na zdravlje životinja, te da one životinje, koje su bile naučene redu i čistoći, u nečistoći sasvim propadaju. — Čisto držane svinje tove se brže i bolje od nečisto držanih svinja. Čisto držane kokoši nesu obilnije jaja. Tom prigodom se je pokazalo da jedna krava muzara, koja je bila naučna danomice biti dva puta izčešljana i izčetkana, pa je to čišćenje za 14 dana radi pokusa zapušteno, dala je jedanaest litara mlieka manje, nego li kroz isto razdoblje dok se je držala čista, premda je inače dobivala vavjek jednaku hranu.

**Neka pravila o uzgoju golubova.** Golubovi ljube sunčan položaj, pa za to uspjevaju najbolje na otvorenome i sunčanome mjestu, licem prama iztoku. — Čistoća je prvi uvjet dobroga uspjeha, s toga se golubinjaci moradu neprestano čistiti i snažiti. Čim se na višje polože, tim bolje uspjevaju, jer oni ne ljube zaprieka, pa s toga svaki put prije nego li polete iz golubinjaka ogledaju se naokolo, dali nema gdje kakova zaprieka. Kad sjede na jajim ljube sjenu, s toga se gnjezda moradu duboko položiti. — Čista, svježa voda jeste prva i neobodno potrebita hrana za golubove. Vodu valja držati u jednoj posudi, sa zaklopcem, na kojem imade luknja, kroz koje mogu golubovi provući glavu do vode, a najviše im hudi ona voda, koja sadrži sumpora. Zrnje i zareznici su im najmilija hrana, ali sjeme od konoplja hudi im, ako im ga se odviše daje.

**Pčele hrane se od osa,** koje su im veliki neprijatelji, ako se u proljeće povrh košnica ovjesi staklenih posuda napunjenih do polovice pivom, u koje se raztopi po žlica meda. Pčele ne vole pivo, a ose su na isto lakome, te nalitaju u staklenice na piva, u kojem se obično utope.

**Sjetva šljiva.** Mnogi se tuže, da se šljive od sjemena težko uzgajaju, jer da pećke slabo klicaju. Tome nije toliko uzrok klicavost pećkâ, koliko način sjetve. Pećke, kako se dobiju daklen dok su još friške postave se u jedno vidro i obliju se vapnenim mliekom, koje se napravi od stopro zagašenog živog vapna. — Vapneno mlieko pomješa se pećkam, koje ostanu u njemu 14 dana vremena. — Kroz to vrieme priredi se zemlja za sjetvu, pa dok prodje četarnaesti dan zasiju se pećke u jarke 8 c/m duboko. Sledećeg proljeća proklicat će skorom svaka pojedina pećka. — Kako pećke klicaju i provirivaju klice iz zemlje, onako se zasiplju za dva prsta zemljom. Kad mladice (sjemenjaci) porastu za pô metra visoko, onda se razsadjivaju u ciepilnjak.

# Tumačenje slikâ.

**Tower-ov Surface Kultivator,** slika 8. Ovu vrst kultivatora izumila je i gradi tvrdka Tower and Bro iz Mendota u Illionis u Sjevernoj Americi. Njegova prednost sastoji se u tom, da je načelo kome brana uporabljeno na gradju jedne obične konjske okopavače. Surface Kultivator puno je razprostranjem u Sjedinjenim državam sjeverne Amerike, te se najviše rabe za okopavanje kukuruza, a i drugih žitarica. Hvale ga osobito u porabi za okopavanje kukuruza, jer da se nijednim drugim ratilom ne okopava tako liepo kukuruz, kako sa Surface kultivatorom.

## Gospodarske Viesti.

Pišu nam iz Vrlike: Ovih je dana ovamo duvala strašna bura, kakove malo tko pamti. Šteta je strašna, jer su zimski usjevi puno oštećeni. Na mnogo zemalja morat će se iznova preorati. Na mjestim odnešena je zemlja za svu dubljinu brazde, i ostala je gola zdravica i kamenje, gdje se na zemljištu nije nikada vidilo kamenčića.

*
* *

Ia Dubrovačke okolice nam se tuže, da je bura izkorienila mnoga stabla i da je pokršila mnoge grane. Osobito, da su maslinjaci protrpili.

*
* *

Liepa vremena baš su u prilog težaku. — Proljetne poljske radnje skorom su obavljene,

a vinogradi obrezavaju se s reda. Bajame još nisu listom procvale, ali jesu one neke, koje se nalaze o zaklonjenom i poldnevnom položaju.

* * *

Bosna i Hercegovina sudjelovati će jubilarnoj izložbi u Zagrebu u posebnom vlastitom paviljonu. U tom će paviljonu izložiti proizvode kućnog i umjetnog obrta, te sbirke narodnih odiela, zatim poljoprivredne šumske, rudarske i druge proizvode Bosne i Hercegovine.

* * *

Od dana 2 do 10 ožujka t. g. obdržavati će se u kr. gospodarsko i šumarskom učilištu u Križevci *tečaj za obuku u ciepljenju amerikanske loze i obrani proti filokseri i mildewu (peronospora)*.

* * *

Do malo vremena biti će dotiskan Koledar obrtnog i poslovnog svieta u Hrvatskoj.

* * *

Uprava dobara kneza Odescalchi-a izložiti će svoje proizvode na gospodarsko jubilarnoj izložbi u Zagrebu u vlastitom paviljonu.

* * *

Voćarske tečaje u Pruskoj posjetilo je lani 1057 učitelja, a troškove pokrilo je za polovicu ministarstvo poljodjelstva, a za polovicu ministarstvo nastave.

* * *

Na učiteljištim u Pragu, Lavovi i Krakovi obvezana je nastava u gojenju voća, dapače ista učiteljišta imadu svoj uredjeni voćnjak.

* * *

Ministarstvo poljodjelstva zatražilo je od raznih namjestništva izvješće o konjskim sajmovim i o broju konja, koji se na sajmovim dotjeraju na prodaju.

* * *

Od siečnja do listopada 1890 izvedeno je iz Austro-Ugarske 108,577 glava goveda i to: 20,171 utovljenih volova a 30,632 drugih volova; 728 bikova za razplod i 876 drugih bikova; 16,780 krava za razplod i 16,994 drugih krava; 9057 junaca i junica i 13,339 telića. — Izvoz marve znatno raste!

* * *

U Komškoj ustrojilo se je „prvo zemaljsko družtvo za uzgoj živadi."

* * *

Medjunarodno natjecanje sprava za ugušćivanje masta, koje je priredjivala taljanska vlada, odgodjeno je za vrieme od 15 rujna do 15 listopada 1891, a to u svrhu, e da tvorničari budu mogli bolje usavršiti svoje strojeve.

* * *

Na 1 veljače t. g. započeo je svoje djelovanje gornjo austrijanski zemaljski hipotekarni zavod. Zavod daje na zemljišta i kuće glavnicu uz 4% kamate. A su 4½ po sto kamate, plaća se godišnja kamata i izplaćuje se dug. Doista liepo!

* * *

Ruska vlada zabranila je prodaju saccharina. —

* * *

Usljed zakona o točarini, u samom se je Zagrebu zatvorilo više od dvadeset podruma u kojimi se je vino prodavalo, a predvidja će se, da će se ih u zemlji veliki broj zatvoriti, jer novom porezu od 7 novčića po litri, nemože nitko da odoli.

* * *

Onim žiteljim, koji su se revno bavili pošumljivanjem krasa podjeljeno je 1890 godine svega 3079 fiorina nagrade.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*13. Imam u loncu ortenziju, kojoj su se lani posušile grane, ali je počela bacati iz zemlje: želio bi ju razploditi, pa vas molim, da me podučite kako se pri tom postupa, te kako se goji ortenzija, koju zemlju ljubi i ako se može gojiti na polje?*

*V. J. u D. H. (Brač).*

Ortenžija se najlaglje razplodjuje komadanjem busa. U tu svrhu razkomada se bus u tolike komade, koliko je bilo izboja, pa se svaki komad sa svojim žilama zasadi za sebe. Ortenzije mogu se razplodjivati i sadjenicam. Lanjske grane ako su zdrave možete ostaviti, ili ih pak možete posjeći razi zemlje, jer ortenzija tjera snažno iz korena. Ortenzija može se gojiti u loncima i na polje. Ljubi čvrstu, nepropustnu gnjilaču, a sjenast položaj, te obilnu vlagu. — Kad se ortenzija goji u loncu, drži se lonac vavjek u pliticu punu vode. Obširnije o uzgoju i razplodjivanju ortenzije čita se u knjizi „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća," koja obsiže 1200 stranica, ima 952 slike, a dobiva se kod naše uprave uz obaljenu cienu od 3 fiorina.

*14. Svake mi godine od prozebe oteku ruke. Najpre me svrbe, a onda se izrane i izkrostaju. Molim vas imali koji liek?*

*S. T. u K. (Hrvatska).*

Vami se na rukama svake zime pojave rujbe (bugance). Proti rujbam preporuča se puno ljekova, a kao najbolji liek preporuča se izvarak od hrastove kore. U tu svrhu u 3 litre vode ukuha se 2½ k/g hrastove kore. Ukropina prociedi se, pa se ukuha na ⅓. U ovaj izvarak dok je još topao drže se ruke i noge svako jutro i svake večeri za ¼ sata vremena. Nakon 3 ili 4 dana nestane rujba.

*15. Molim vas, podučite me, kako da obranim sjemeništa (nasade) četinjača?*

*I. S. a P. (Istra).*

Vaše nam pitanje nije dosti konkretno. Za četinjače, koje se siju odmah na polje, nema govora o zaštiti, nego ako ih narav zaštiti kakovim drugim stablom. Jedino što u takovom slučaju pomaže jeste, da se sjeme pred sjetvom pocrljeni minium. Takovo sjeme pocrljènjeno miniumom ne napadaju i ne zoblju ptice, a i kad proklicaju klice ne ogrizavaju zareznici. Ako četinjače uzgajate na sjemenjaku, onda sjemeništn može dati svaku onu zaštitu koju želite. U prvom je redu da sjeme pocrljenite miniumom radi zareznika, a onda da ga sijete u dobroj zemlji, i da umjereno zalievate. Četinjače se goje u sjemeništu 1 do 2 godine dana, a onda se ili odmah razsadjivaju na polje ili se razsadjivaju u lonce, a iz ovih pak sa svom grudvom na polje, na opredieljeno mjesto.

*16. U vrtu su mi se razplodile gliste (crvi), da im nemogu odoliti. Jesu li gliste štetne i kako da ih se riešim?*

*H. R. A. u S. (Bosna).*

Gliste se hrane zemljom, u kojoj ili ima raztvorenih bilinskih djelova, ili se ti bilinski djelovi nalaze u raztvorbi. Pošto u zemlji nema puno takovih tvarih, primorane su one zemlju neprestano rovati. Na taj se način zemlja rahli, te je u nju laglji pristup vodi i vozdušninam. U prhim su dakle zemljam gliste koristne, ali ne u velikom broju, jer kad ih ima puno onda odveć ruju zemlju, pa zaduše i zakopaju mnogu mladu biljku, koja im daje hranu, kad se raztvori. U čvrstim zemljam su gliste vavjek štetne, a najštetnije su u loncim, jer ne samo da oduzimlju zemlji hranu, ali začepe luknje lonca, pa voda nemože da otiče, a usljed toga bilina pogine. Gliste se utamanjivaju ako se zemlja zalieva ukropinom od lišća od oraha ili vodom u kojoj je razmutjeno čadje.

### B. Nova pitanja.

*17. Molim vas, kako se pravi sapun?*

*S. M. J. u B. (Hvar).*

*18. Koja je najbolja strcaljka proti mildewu? — Bili mogao još gdje nabaviti ključeca ili korenjaka amerikanskih loza?*

*S. M. J. u B. (Hvar).*

*19. Molim vas, kako imam postupati pri uzgoju (dresiranju) ždriebca?*

*I. V. u S. (Bosna).*

*19. Ptice mi nalitaju po sjemenjacim u vrtu, te mi sjeme pozoblju ili klice pojedu i izgrizu. Molim vas, kako se imam braniti od ptica?*

*A. F. u R. (Istra).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika,,

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Sparožić N. b. I. — Gasparić T. pres. bis. — Bitanga dr. A. — Burger I. — Oršić M., k. — Filipić B. — Velikanje J. ž. — Družtvo Zora u Opatiji — Nakić F. pris. bis. — Vlatković L.*

*— Čč. gg. Šabarić M. odv. i Antić I. pos. Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1891.*

*— M. P. O. J. Kitarović — Odmah smo vam pisali. Svaka je u redu.*

*— Č. g. Mazzura N. — Poslali smo parobrodićem. Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca minule godine 1890.*

*— Č. g. Jasić A. — Naručene knjige poslali smo vam.*

*— Č. g. Jovanović G. — I vami.*

*— Sl. Družtvo Zora u Opatiji. — Izpravili smo. —*

*— Čč. gg. D. S. i R. G. - Mokropolje. — Na anonimna pitanja načelno ne odgovamo. Svaki odgovor stoji nas truda i troška, i to tim veće, čim je obsežnije pitanje. Bud za odgovore netražimo odštete, hoćemo barem da znamo kome smo podielili savjeta, i tko ima, da nam bude haran.*

*— Č. g. Krivošić M. — Broj 19 poslali smo vam na novo. Blažene pošte!*

*— Č. g. Dorbolo J. — I vami broj 2 od ove godine. Za astalo pisali smo vam, a tvornici smo takodjer opet pisali za one stvari.*

*— Č. g. Lukić S. — Onaj se zareznik zove* Diaspis pentagona. *Dosad je pronadjen samo na murvam u Italiji, a lieka mu još nema.*

*— Č. g. Kolaković A. — Natron peći gradi A. Nieske u Lipskom, a ima na prodaju u Zagrebu, u Trstu i u Beču. Po vlastitom izkusivu, mi nemožemo, da vam ih preporučimo.*

*— Č. g. Ljubojević V. — Vrbovnih sadjenica ima na prodaj na imanju Zahony-Ritter u Monastero blizu Gorice, onda kod šumarskog ureda u Černošinu u Českoj, i kod H. Simonika u Meserič u Českoj.*

*— Č. g. Vujašković T. — Za vaše odnošaje najbolje je da rabite ploče.*

*— Č. g. A. S. — Činite što god vam je milije, ali mi valja da se držimo naše. Da ste zdravo!*

*— Č. g. Barić I. — Po svoj prilici za uskrs. Molimo vas napomenite onom prijatelju, da nas se spomene i da nam pošalje što prije podmiru, jer ćemo inače udariti u druge diple.*

☞ Svu onu gospodu koja duguju predbrojbu, pozivljemo najuljudnije, da je što prije podmire, jer ćemo u protivnom slučaju držati, da im je milije da dignemo podmiru poštarskim nalogom.

*Uprava.*



U ZADRU 1891.

Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 6

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedincu a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Ožujka 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Ožujka 1891.

## O porabi orudja i strojeva.

Poraba orudja i strojeva u gospodarstvu, označuje stupanj gospodarskog napredka. Amerikanci, koji su najnapredniji u gospodarstvu, rabe najviše orudja i strojeva; za njima dolaze odmah francuzi i inglezi, tako, da je kod tih naroda ručna radnja, koja je najskuplja radnja, svedena na najnuždniju potrebu.

Kod nas se rabi samo neko orudje, i to najnuždnije, a pomoćno orudje i strojevi slabo su poznati.

Doduše u novije doba vidi se gdjegdje po koji plug novijeg sustava, po koja brana, valj, rulja i mlatilo, ali o obćoj porabi orudja, čim bi se znatno povećao prihod i umanjili troškovi za proizvodnju, nema govora.

Nije nam svrha, da procienjujemo, koliko se je raznog orudja i strojeva uvelo, jer valja iskreno priznati, da se težnja za boljkom i napredkom obće opaža, ali nam je svrha, da iztaknemo, kako se to orudje rabi i čuva.

Dobar dio orudja, kako dodje, onako i ostane, jer ili dolazi u komade, pa ga nema tko da složi, ili dolazi složeno, pa niko nezna da rabi ili napokon stopro uporabljeno izšteti se te izhrdja.

Vidjevali smo n. p. jedno novo grudvalo izhrdjano bez da je bilo uporabljeno, jer ga nisu znali složiti, vidjevali smo jedan krasni amerikanski plug izhrdjan, jer da je odveć duboko orao, vidjevali smo jedno novo mlatilo zahrdjano na kiši, a u jednoj džiezonki pčele, kako da u njoj nema okvirića.

Svemu ovome je mnogo krivo neznanje, ali i nemarnost igra svoju dobru stranu. Ako im odmah neide svaka, jedva da bi se potrudili malko, da stvar upute, a ni za glavu da bi se tko zapitao, kako se ima jedno orudje ili jedan stroj uporabljati.

Kad se promisli koliko novac stoji uložen u orudju i u strojevim, i od kolike je koristi za gospodara razborita poraba orudja, ježa te hvata, kako se slabo gleda i čuva orudje.

Biva obično, da su pojedini komadi orudja razbacani na sve strane, te izloženi kiši i drugimi nepogodam vremena, pa hrdjaju i gnjiju do mile volje. Po gdje koji se komad zabaci, a o čišćenju i snaženju orudja i strojeva po porabi, ni spomena.

Kad je potreba dotičnog stroja, onda traži komade na sve strane, a ako se svi komadi nadju, težko se sljubljuju, a još teže može da stroj radi, a nakon kratke porabe red ga je napustiti, jer je ili koji komad popustio ili se je slomio. Ovakovim čuvanjem orudja ne samo da se troši novac uzalud i da se nepostizava svrha, ali se dangubi puko vremena, kad je da se orudje ili stroj rabi.

Svaki gospodar koji hoće da ima koristi od orudja i strojeva, valja da za orudje i strojeve drži osobito mjesto, u kojem će ih pospremati, i to tako priredjeno, da svaki komad orudja i stroja bude imao svoje stalno mjesto, bilo da se drži na tlehu ili da se vješa.

Dotično mjesto nesmje biti vlažno, da orudje ne hrdja, a nesmje biti napučeno miševim, da ne izglodjaju kožnate djelove orudja i strojeva. Svako orudje i svaki stroj odmah nakon porabe valja izprati, te odstraniti sve zemljane djelove i travu.

Gvozdene djelove valja posušiti, a ako se orudje za neko vrieme neće rabiti, valja sve gvozdene djelove namazati uljem ili mašću ili katranom, da ne hrdjaju.

Ako se je koji komad izkvario, te koji čavao ili vijak odpustio, valja ga odmah izmjeniti i ponapraviti, jer tko zanemaruje malene popravke, upada u velike troškove za velike popravke. Očišćeno i pregledano posudje smjesti se na opredieljeno mjesto.

Osobitom pomnjom valja izčistiti posudje jeseni, i pregledati ga, te popraviti i namazati, jer u proljeće navali stotina radja na jedan put, pa se nijednoj nedoteče.

Samo, ako se na ovakav način bude postupalo orudjem, odgovarati će ono svrsi kojoj je namienjeno i izplaćati će se novac uložen.

## Toplina skorupa (vrhnja) za tučenja maslaca.

Kolikogod na tučenje maslaca upliva dobrota skorupa, isto tako upliva toplina, i veći je dio puta toplina uzrokom, da se maslac dobro ne otuče.

Mnogi se uzdaju u izkustvo pa rukom mjere toplinu, ali taj način nevalja, i mnogi su to već opetovano puta gorko izkušali. Najbolje i najlašnije mjerilo za opredjelivanje topline jeste toplomjer.

Iskustvo je dokazalo, da se iz slatkog skorupa najbrže i najviše maslaca otuče, ako je toplina skorupa 11 do 12 stupnjeva Celsiusa.

Ako se tuče maslac iz kiselog skorupa, onda se hoće toplina od 15 do 16 stupnjeva Celsiusa, a ako se maslac tuče iz kiselog mlieka, onda se hoće toplina od 17 do 18 stupnjeva Celsiusa. Nego i ovi stupnjevi topline nisu dobri za svaki slučaj. Tako n. pr., kad skorup potiče od blaga, koje se hrani zelenom hranom hoće se, da je za tučenje maslaca toplina skorupa nešto niža, inače se može ugrudvati maslac. Obratno biva kad se blago hrani samo suhom hranom. U takovu slučaju hoće se da je toplina nešto višja.

## PODLISTAK.

### O IZBIELIVANJU.

(Nastavak vidi broj 5).

Kako što smo već rekli, zračnim ili livadnim izbielivanjem može se tkanina izbieliti bez porabe lužina, istim se dapače načinom može izbielivati vuna i pamuk.

Naravno izbielivanje ne samo da traje puno više vremena, te da je usljed toga veća danguba, ali djelovanjem sunca i vlage protrpi puno sastav vlakanaca, odnosno izgube vlakanac i svoje dobrote.

Prije su se razlikovala dva načina naravnog izbielivanja t. j. takovo izbielivanje pri kojem se je tkanina često škropila vodom, i suho izbielivanje, gdje je tkanina izložena suncu i vlagi zraka, odnosno rosam i kiši. Ovaj je zadnji način posve napušten, jer se škropljenjem puno brže postigne svrha, a to za to što je uz vlagu veće upijanje kisika, pa brža raztvorba liepiva, tusta i drugih onečišćujućih tvarih. Tkanine se za izbielivanje izperu u toploj lukšiji, pa dok se ohlade razastru se na tratini na suncu. Odmah se počme škropiti, i škropi se svaki put iznova, dok se prosuši. Od vladajućeg vremena, odnosno od vladajuće topline zavisi kako često da se škropi tkanina izložena izbielivanju. Ljeti škropi se tri do četiri puta, a jeseni i u proljeće dva puta.

Tim se bolje tkanina izbieliva, čim je bolje razastrta, a puno podpomaže i pospješuje izbielivanje češće prevrćanje tkanine. Zimi je težko izbielivati, osobito ako vladaju vlažna vremena, jer u velikoj vlagi bez sunčana svietla težko se tkanina izbieliva, a lako pregnjije.

Kad se je tkanina izbielila na suncu, onda se izpere ili bolje rečeno izbieli u natronovu lukšiju, a to da se odstrane, toli djelovi raztopljeni uplivom kisika, koli tusto, koje se na tkanini još nalazi. Za ovim razastre se opet tkanina na tratini, i opet se škropi da se još bolje izbieli, a najzad se izpere u vodi. — Ni ovim nije izbielivanje gotovo. Sad dolazi takozvano klorno ili solično izpiranje. Raztopina klornog vapna ugrije se da bude dobro mlaka, pa se u njoj moči neko vrieme tkanina; on se izvadi, žažme, pa opet uroni se razvodjenu raztopinu sumporove kiseline ili solne kiseline.

Ovdje nastane izmjenično djelovanje izmedju kiseline i podklornog kiselog vapna, te se napravi sumporno kiselo ili solično kiselo vapno, usljed česa ostane klor slobodan i izbieljuje.

Ovim postupkom postizavaju se dvie koristi: prije svega, da se razvija klor (solićnik) u maloj mjeri, te izbieljuje bez da razjedava tkaninu, a drugo, da se ne gubi puno klora, jer se on ovaj na način polako i u posve maloj mjeri razvija.

Toliko malo klora ide izgubljeno ovakovim postupkom, da u mjestu za izbielivanje jedva čuje mirluh klora.

Ako se tkanina iz prvog puta nije dobro izbielila, opetuje se topla klorna kupelj, pa se onda tkanina dobro izpere u vodi, a onda opet namoči u gorinavedenu kiselu kupelj t. j. u razblaženoj raztopini sumporove ili solne kiseline. Opet se tkanina temeljito izpere u vodi, da ne ostane u njoj ni tragova kiseline. Kako se vidi i ovaj način izbielivanja premda naravan, puno je zanovetan i danguban, a nepostizava se nigda svrha kako se umjetnice izbielivanjem, koje doduše traži vještine, ali je mnogo brže, bolje i jeftinije.

U budućem broju razpravljat ćemo o izbieljivanju solićnikom ili klorom. *(Sliedi).*

I na toplinu prostorije u kojoj se tuče maslac valja imati obzira, jer ako je toplina u prostoriji mnogo veća od topline skorupa, nesamo da će to uplivati na tučenje maslaca, ali i na njegovu dobrotu i na količinu maslaca.

Pri višjoj toplini otuče se doduše maslac prije, ali je puno mekši, pun mlieka, nije od velike tečnosti, a malo je trajan; dočim od škorupa otučena pri nižoj toplini dobije se tečniji, tvrdji i trajniji maslac.

Bud je i toplina skorupa razno vrstna napram vremenu koji vlada, a riedko kada da je normalna, valja ju naravnati, a to se postigne ako se škorupu dolije studene ili tople vode napram potrebi.

Dolievanjem vode skorupu ne samo, da se otešćava tučenje, ali se kvari mlieko, koje ostaje po tučenju.

Najbolje se naravna toplina skorupa ako se u stepka metne limena posuda puna hladne ili tople vode napram potrebi. Ipak voda koja se rabi nesmje biti toplija od 40 stupnjeva C.

## Solenje mesa.

De Lignac priobćuje jedan način solenja mesa, a osobito solenja svinjskog mesa, po kojem se načinu izbjegavaju sve one neprilike, koje se imadu običnim solenjem mesa.

Butine (šunke) se obično pokvare radi toga, što razsol ne prodre, do njihove sredine; a ako se opet obilno posole, trpi meso na dobroti te izgubi svoju tečnost i postane žilavo.

De Lignac uvadja razsol do kosti i izmedju tetiva pomoću jednog cievastog noža, nalik troikari.

Taj cievasti nož spojen je pomoću gumene cievi jednom posudom u kojoj se nalazi razsol, a koja je nešto povisoko postavljena. Kad se cievasti nož zabode u butinu do kosti, po otvori ciev, onda usljed pritiska teče razsol iz posode u butinu i zasiti kost, tetive i mesa u tren oka.

Šunka se kašnje postavi u gustoj razsoli (soli) kako što obično, a to radi toga e da iz nje neizteče razsol, i da se meso s dvora napoji razsoli.

Osoljena šunka objesi se na suhu a zračnu mjestu, e da izhlapi sva voda od razsoli.

Napokon se ovjesi u sobi za kadjenje gdje u dimu ne samo da se puno bolje posuši, ali i dobije mnogo bolji tek.

## Običaj za trgovanje sladora, vina i žeste u Trstu.

Po zaključku tršćanske trg.-obrt. komore od 12 prosinca pr. god. uvedene su u trgovinu sladora, vina i žeste sliedeće nove uzance:

*Rafinirani slador*

u glavah, kockah, pilé, konkassé, krystal i farineslador.

Rafinirani slador ima biti suh i ima polarizirati sa najmanje 99½%. Ovim se sladorom postupa kako sliedi:

1. po tvorničkoj biljegi,
2. po uzorku,
3. po tipu ili naslovu „I. Centrifugalpilé“.

1. Slador, koji se trguje po tvorničkoj biljegi, dakle po jednoj ili više tvorničkih biljega, kojima tvornice označuju svoj proizvod, da ga luče od proizvoda takmaca, ima biti ravan tipu sladora, po istoj tvornici u prošloj godini dobavljenog. Ako tvornica promieni tip svojih proizvoda, ima novi tip položiti kod trgovačko-obrtničke komore u Trstu, koja će umah zatim nuždnu obaviest u službenom listu provesti.

Novi tip vriedi samo za poslove sklopljene iza obnarodavanja ubaviesti.

2. Po uzorku držani slador ima njemu posvema odgovarati. Gdje se nesudara uzorak sa dobavljenim sladorom, vlastan je kupac primitak robe odkloniti i tražiti odštetu za neprovedenu dobavu, ili pridržat ju uz stalnu po vještaku ustanovit se imajuću odštetu.

3. Slador, koji se trguje po tipu ili naslovu „I. Centrifugalpilé“ ima odgovoriti tipu, položenom kod trgovačke komore.

Ako se kod prodaje ustanovi razlika u kvalititi od 1% na štetu kupca, obvezan je on doduše na primitak, nu on može tražiti nadoknadbu u razliki vriednosti, proizlazećoj od slabije kvalitete.

Ako je razlika u vriednosti veća od 1% vlastan je kupac odkloniti primitak ili tražiti kod predaje odštetu za razliku u vriednosti.

Slador, prodan po izvoznoj cieni, nesmije se bez privole prodavaoca namieniti ovozemnom potrošku.

Sa opazkom: „neodvlačna ili točna odprema“ (spedizione prontissima) prodani slador ima se za tri dana, a onaj sa oznakom: „Neodvlačna odprema“ (spedizione pronta) providjeni, najdulje za osam dana iza zaključka posla odpremiti.

Slador, prodan uz predaju bilo na kojoj postaji tuzemstva, ima se platiti kod predočenja odpremnih izprava, a pregledanje, i primitak robe ima sliediti na dotičnoj postaji.

Ako se na prelaznoj postaji odredi daljna odprema robe u Trst ima pregledanje primitak i izplata sliediti iza dopreme u Trstu.

Na dobavu iza otvorenja brodarenja na riekah prodani slador ima se najkasnije četiri tjedna iza službene objave o otvorenju brodarenja odpremiti.

Kao dobavni rokovi vriede:

Početak mjeseca (primi del mese) od 1—5 uklj.

Sredina mjeseca (metà del mese) od 13—17 uklj.

Konac mjeseca (fine del mese) zadnjih 5 mjesečnih dana.

Prva polovica mjeseca (prima metà del mese) od 1—15 uključivo.

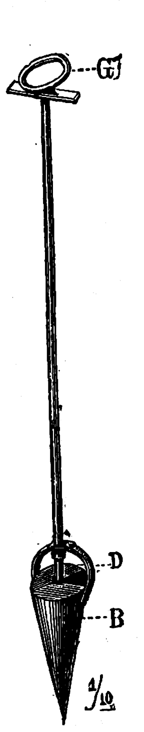
Druga polovica mjeseca (seconda metà del mese) od 16 do zadnjega.

Prvi tjedan (prima settimana) od 1—7 uklj.

Drugi tjedan (seconda sett.) od 8—15 uklj.

Treći tjedan (terza sett.) od 16—23 uklj.

Četvrti tjedan (quarta settimana) od 24 do zadnjega.




Slika 9. *Sprava, kojom se vade primjerci sjemenja.*

U svakom slučaju stoji prodavaocu prosto predaju obaviti u okviru ustanovljenoga vremena, jednako dali je ona na dane ili na dulje vrieme utanačena. Ako je zadnji dan ustanove onog dobavnog roka nedjelja ili svetac, tada ima predaja sliediti najkasnije na predhodeći djelatni dan.

Kod prodaja koje bijahu utanačene na postepenu odpremu ili predaju u stalno doba, imade predaje sliediti u po prilici ravnih diemalovih količće i vremena, t. j. u razmjeru sa zaključenom količinom i sa vremenom dobave.

Po oznakom „jedan vagon“ razumieva se težina od po prilici 100 mtc.; pod oznakon „mali vagon“ ili „poluvagon“ težina od po prilici 50 met. cent.

Predaja ima se obaviti: kod Centrifugalpilè u vrećah po 100 *k/g* kod Melispilè u vrećah od 84 *k/g* uzicom prepletenih, kod Concassè u dvostrukih vrećah od 84 *k/g* uzicom prepletenih. Vreće i možebitno uzica mogu se računati kao roba, ako vreće od 100 *k/g* neprekorače taru od 1½% a one od 84 *k/g* sa uzicom taru od 1½% a dvostruke vreće od 84 *k/g* taru od 2¼%.

Za možebitno prekoračenje ovih maksimalnih stavaka ide kupca naknada.

Za slador u lagvih ili škrinjah vriedi na dotičnom koliju naznačena tara, na kupcu stoji prosto uvjerit se kod predavanja o čistoj teži.

Kod export sladora u glavah računa se do 1½% papir i špaga kao roba.

Ako se ovaj postotak prekorači, vlastan je kupac preuzeti robu od naknadu prevage papira i špage ili ju kod predaje odbiti kao nesposobnu, nu pridržav si pravo odštete porad neizpunjenja ugovora, ako mu se u dobavnom roku neuruči druga odgovarajuća roba

Kod omota kolija od 100 *k/g* i izpod ima se uzeti papir sa 2% a kod teže iznad 100 *k/g* sa 1½%.

U slučaju prekoračenja pomenutih postotnih stavaka ide primatelja razmjerni popust od ugovorene ciene.

Slador u kockah i u kasetah od 5 do 10 *k/g* ili u vrećah vriedi kao po brutto teži trgovani te se omot računa kao roba, ako nebi tara prekoračila kod kaseta 4% a kod sreća 2%.

Prašine sladorne nesmije biti, kod Concassè preko 4%, kod Melispilè preko 6% a kod Centrifugal 15%.

Kod prompt kupljenog sladora stoji kupcu prosto primiti oštećeni dio pošiljke ili odkloniti primitak. Robu, koja se kupi kao putujuća (merce viaggiante) ili na odpremu sa uvjetom prosta od opremnine, ima kupac preuzeti uz možebitne ozlede putem pretrpljene, nu ide ga u tom slučaju odšteta, plativa po dotičnoj željezničkoj upravi.

Slador predaje se po težini u fakturi označenoj.

Očituje li kupac, da nepriznaje navod te da traži ponovno vaganje, tada ima on nositi trošak ponovnog vaganja, ako konstatovana težina odgovara fakturi ili da je veća, nasuprot nosi prodavalac troškove, ako se ustanovi manjak u teži. Možebitni višak u teži ostaje u prilog kupca, a za možebitni manjak ima pravo tražiti odštetu.

Za pregledanje pri točnoj predaji prodanog sladora vriede ustanove glave 6, dočim se pregledanje na dobavu trgovanog sladora ima obaviti do 6 sati poslie podne i to dana, iza kojega su predajne izprave uručene.

Prodavalac na dobavu trgovane robe jest obvezan kupcu, računajuć od predaje izprava, dozvoliti 6 dana slobodno skladište.

Onaj slador, koji se preda odpremljen iz tvornice u Trst prost od opremnine, ima se (točno iza nadošašća) staviti na razpolaganje ili u spremištih javnih skladištah ili u onih c. kr. glavne carinare, nu kupcu stoji prosto tražiti predaju kroz prve ili druge, a tako i kroz odjel za transitpromet, ako on osam dana prije dospjetka dobavnog roka prodavalca o tom ubaviesti, te ako preuzme iz toga čina možebiti proizlazeće već troškove a tako i unapred platit se imajuću potrošarinu i izvoznu nagradu.

*(Sliedi).*

## Sol u krmodarstvu.

Još uvjek mnogi misle, da krmci ili svinje ne trebaju soli. Svinja za svoj pravilni razvoj trebuje soli, i bez soli ne napreduje.

Sol se sastoji od solika i sodika, a bez tih dviju počela, spojenih u obliku soli nemože nijedna domaća životinja da trajno uspjeva.

I solik i sodik jesu sastavine krvi i sokova, koje se iz krvi stvaraju, ali oba ona počela važna su i zato, što djeluje na izlučivanje kolijevih sastavina hrane u mokrači. Nije istina, da je sol jedino zato dobro sredstvo, jer čini hranu tečnijom, premda se upliv soli na tečnost hrane nemože zanemariti.

Sve one vrsti krmiva i hrane koje sadrže puno kalijevih sastavina, a malo sodika i solika, valja osoliti, jer na taj način ne samo da postanu tečnije, ali se puno laglje probavljaju.

U maloj se mjeri rabi obična kuhinjska sol, ali gdje je do veće porabe soli jeftinija je marvinska sol.

Hraniva životinske naravi sadrže puno više solika i sodika od hraniva bilinske naravi ili bilinskoga poriekla, a svinje se hrane obim vrstim hraniva

Jedna od najboljih hrana bilinske naravi jeste mlieko. S toga gdje se svinje mliekom ili sirutkom hrane, valja im davati nešto malo soli, ali ne odviše, jer i sol u većoj količi i prekomjere djeluje štetno.

Mjesto soli nesmje se rabiti razsol, a poništo pak takova razsol, koja potiče od slane ribe ili slanoga mesa, jer u takovoj razsoli ima tustih kiselina, od kojih se upali želudac i crieva, te svinje nakon malo satih poskapaju.

Najobičnija hrana za odrasle svinje jeste krupica žitaricâ i krumpiri, a obe ove vrsti hrane oskudievaju na sodik i solik, s toga kad se hrani ovakovom hranom valja davati svinjam malo soli.

Za jednu svinju računa se na godinu 2 *k/g* soli, pa prama tomu valja tako podieliti sol, da pojedina svinja ne dobije na dan više od 5 grama soli, a i ta kolikoća mienja napram veličini i dobi dotične životinje, te napram vrsti hrane, kojom se hrani.

Sol imade i drugih upliva na svinje. — Izkustvo je dokazalo naime, da one svinje, kojima se podaje soli trpe manje od trakavice i drugih nametnika.

L. D.

## SVAŠTICE.

**Mravi sa stabala,** mogu se otjerati, ako se deblo stabla prstenasto namaže židkom smjesom od čadje i lanenog ulja. Ova se smjesa ne suši brzo, a preko neće mrav za glavu, ni kad se je posve posušila, ili ju je kiša izprala.

**Kvasina (ocat), kao liek,** rabi se u kućanstvu veoma često i u razne svrhe. Kvasina sa razsladjenom vodom pomješana jeste jedno piće, koje u velike razhladjuje bolestne od ognjice. — Kvasina u kojoj je pomješano malo brašna od paprike i soli, jeste izvrstno sredstvo za izpiranje grla za grloboli. Izpiranje u kvasini priporuča se u ognjici, a prija osobito onim koji se u noći odveć pote. Za glavobolju pomažu puno oblozi od kvasine, a poznata je s druge strane djelatnost kvasine za nesvjestice. Kvasinom može se i razkuživati stanove; u tu svrhu kapne se par kapljica kvasine na razžarenu ploču. Kvasina razvodjena, uz druge primjese ustrcava se u gužnjak, kod onih koji trpe od zaspona, e da idu lako od sebe, a ona ubija i gliste (gujine). Za krvotoka i poreza rabi se kvasina e da se krv ustavi. Proti kroničnom prolievu uzimlje se četiri puta na dan zličica kvasine, u kojoj je raztopljeno malo soli. Kvasina je dobar protuotrov u slučaju otrovanja lužinam, kao što i u slučaju otrovanja driemcim i drugim uspavajućim otrovim.

**Nepromočna hartija** prirediva se kako sliedi: U 1 litri vode raztopi se 125 arabske klije (gummi arabicum). U drugoj litri vode raztopi se 375 grama obične klije. Obe se raztopine pomješaju, pa se uroni hartija da se namoči. Onda se izvadi i izciedi, pa se hartija iztisne i u umjerenoj toplini posuši.

**Sredstvo za čišćenje stakla.** Izmješa se i umiesi pečene (kalcinirane) magnezije sa benzinom, tako gusto, da se izciedi kaplica benzine, kad se smjesa u ruku stisne — Ova se smjesa drži u dobro začepljenoj staklenici da benzina lako ne izhlapi, a kad je do porabe, izvadi se na komad pamuka malo ove smjese, pa se namaže staklo, a ono postane čisto kao da je novo.

**Kako se pozna, ako je kokoš dobra nosilja?** Čim kokoš nese više jaja, tim je veća korist po gazdaricu, a nije svaka kokoš dobra nosilja. Dobra se nosilja pozna po tom, što joj je šija (greben, huhor, cresta) i podvoljak sasvim crven. U obće se je izkusilo, da je jedna kokoš tim lošija nosilja, čim joj je šija i podvoljak bliedji, i obratno.

**Proti ubodu pčela.** Tko ima da radi oko pčela bolje je da se brani od uboda, jer je to laglje, nego da se lieči od uboda. Od uboda pčela može se učuvati pčelar, ako prije nego li ide raditi oko pčela, namaže lice i ruke sa tekućinom, koju se priredi od ulja od despika (lavanda), žestoke rakije i meda, od svake stvari jednaki dio. Ova smjesa valja da je priredjena barem 24 sata pred porabom, a za kašnju porabu čuva se u dobro začepljenoj staklenici.

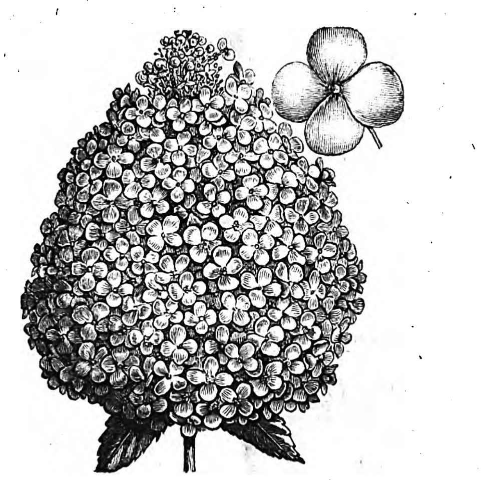
## Tumačenje slikâ.

**Sprava kojom se vade primjerci sjemenja,** slika 9. — Sjeme imade veliku važnost i stoji skupa novca. Važno je dakle, kad se kupuje, odnosno procienjuje jedna vrst sjemena, da se pozna njegova prava, srednja dobrota. Kad je sjeme na kupu ili u vreći, težko je uzeti srednji primjerak sjemenja, jer u prvom slučaju bježi sjeme lako iz ruke, a u drugom bi valjalo vreću izprazniti. Pošto izprazuivanje vreća jeste skupa danguba, i nije uvjek moguća izvesti. Sprava ova ima na vrhu šuplji zaoštreni čunj B, koje mu se zaklopac D pomoću gvozdene šibe 5, koja ide kroz vaš držak, može po volji otvoriti i zatvoriti. Slika naša predstavlja spravu u jednoj desetini njezine naravne veličine. Gornji je dio pravljen od gvoždja, a dolnji od mjedi. Sprava je duga 85 do 120 c/m, a čunjasti dio sprave širok je na najširjem kraju 65 m/m. Šiljkom sprave probije se vreća i turi sprava unutri, pa se ustavi ondje odklen se hoće primjerak sjemena izvaditi, zavrne se malko u G šiba, a pokrivalo D se otvori te se šuplji čunj B napuni sjemenom, onda se odmah opet u protivnom pravcu zavrne šiba u G, i sprava je opet zatvorena. Ovakove sprave gradi E. Meister, mekaniker u Zürichu. Svaka sprava teži 800 do 900 grama, a ciena joj je 13. fr.

**Cviet od Hydrangea paniculatâ grândiflora,** slika 10. — Spada na *Saxifrageae*, a sestra je, može se reći, naše obične ortenzije. Po naravi je grm, koji ljubi obilno vode, ili se baš može reći, koji žive u vodi. Ljubi zemlju čvrstu i hranivu, a sjenasti položaj. Odoli mnogo laglje, toli susi, koli drugim nepogodam vremena nego li obična ortenzija, a cvate veoma obilno još u prvoj mladosti, dok je malena. Cviet je velik, liep i trajan.

## Gospodarske Viesti.

Po vjestim središnjeg statističkog odbora, pri popisu pučanstva dne 31 prosinca 1890 prebrojeno u Cislajtaniji (Austriji) 23,835,261 stanovnik napram 22,144,244 stanovnika u godini 1880, daklen za 1,691,017 stanovnika više, te je ukupni prirast bio za 7·6 po sto. Dalmacija je brojila 1880 godine 476,101 stanovnik a dne 31 prosinca 1890 brojila je 524,107 stanovnika, po tom je pučanstvo priraslo zadnjih deset godina za 48,006 duša ili za 10·1 po sto. Dalmacija ima nuzto 115,368 stanova u kojimi stanuje 93,878 stranaka (obitoli). U Istri poraslo je pučanstvo zadnjih deset godina za 26,202 glave ili za 9 po sto, jer je dne 31 prosinca 1890 prebrojeno 318,209 stanovnika napram 292,006 u godini 1880. Najviše je poraslo pučanstvo u Beču (21.9%, onda u Dolnjoj Austriji (13·8%), Bukovini (13·1%) Galiciji (10·4%) Dalmaciji (10·1%). — Dalmacija je po tom što se tiče prirasta pučanstva četvrta na redu. Najmanji se je prirast pučanstva opazio u Tirolu, naime: 0·9 po sto.



**Slika 10.** *Cviet od Hydrangea paniculata grandiflora.*

* * *

Napokon je okrenulo južno vrieme, a i htjelo se je, jer su trajna bura i suša zemlju duboko prosušila, a hoće se kiše za zimske usjeve, za jarine, za povrće i za stabla, jer bez kiše sve zaostaje. Dva su baš glavna razloga zašto se vapije za kišom, prvi je što nema lista povrća, a u suhoj se zemlji ne da uzgajati, — a drugi je razlog, što su bajame baš liepo procvale, pa bi i za oplodjenje bajama kiša dobro došla, jer se cvieće težko opjodjuje, ako vlada trajno, suho vrieme.

* * *

Pišu nam iz Vrlike: Ove je godine dozvoljena sadidba duhana u dva Vrlička sela, a za svako selo 50,000 struka. — Nade je, da će se sadidba do godine proširiti i na ostala sela, te da će se tim načinom poboljšati nevoljno stanje težaka, kojemu je sve na motiki.

* * *

Za Jubilarnu Gospodarsku izložbu u Zagrebu prijavili su se do sada gg. Braća Didolići, veletržci i veleposjednici iz Selaca na Braču su 16 raznih proizvoda sa rečenog otoka; gos. Kunjašić Joakim posjednik iz Blata na Korčuli za razne vrsti vina i gosp Markov Špiro posjednik iz Murtera za ulje. Svi su za paviljon i pripravni sa nešto pridrnieti. Gg. Braća Didolić izložiti će svoje proizvode na posebnom stalku 1 metar i 15c/m u četvorini, a 2½ metra visine. Okostnica stalka biti će ukusno izradjena, a dodje li do pavillona, stalak će se u sried istoga namjestiti.

* * *

U Nerezinah na otoku Osor pojavila se je filoksera.

* * *

Za žive životinje i robu, koja se ima odpremati na jubilarnu gospodarsku izložbu u Zagrebu plaćati će sa pogodna vozarina ustanovljena u zajedničkoj tarifi, za ugarske i austrijske željeznice, dio I, poglavje C. točka V. odnosno VIIIg. — Pogodnosti traju od 1 veljače do 30 studenoga t. g. 1891.

* * *

Obzirom na prijave, koje iz Dalmacije stižu za jubilarnu gospodarku izložbu, ezekutivni izložbeni odbor uzeo je u pretres, da bi i Dalmacija bila izložena u jednoj gromadi.

* * *

Prijavnice za sve izložbe jubilarne gospodarske izložbe u Zagrebu, valja poslati "Ezekutivnom Odboru jubilarne gospodarske-šumarske izložbe u Zagrebu," najkašnje do 30 lipnja 1891. a pošiljke imaju se poslati najkašnje do 1 kolovoza 1891. U vremenitim izložbam izložit će se grożdje, voće itd., a rečena izložba grożdja, voća i povrća otvorit će se na 26 rujna, a šalje se najkašnje do 24 rujna.

* * *

U natječaju je mjesto pristava, kod slav. gospodarskog družtva u Osieku. — Rečenom mjesto skopčano je godišnjih 500 fiorina plate, a uz strukovnu naobrazbu zahtjeva se podpuno poznavanje hrvatskoga i njemačkoga jezika.

* * *

Gosp. Ikan Koštal ustrojio je Husincu kraj Konščine tvornicu kemičkih proizvoda.

* * *

U godini 1890 velike vinorodne države napravile su sliedeće količine vina:

| | |
|---|---|
| Francuska | 27,416,327 Hl |
| Italija | 27,847,200 „ |
| Španjolska | 34,197,252 „ |
| Austro-Ugarska | 10,300,000 „ |
| Njemačka | 4,500,000 „ |
| Portugal | 4,280,000 „ |
| Rusija | 3,000,000 „ |
| Turska sa Ciprom | 2,600,000 „ |
| Srbija | 2,000,000 „ |
| Kili i La Plata | 2,000,000 „ |
| Grčka | 1,760,000 „ |
| Rumunjska | 1,500,000 „ |
| Sjedinjene države Amer. | 1,500,000 „ |
| Švajcarska | 1,108,000 „ |
| Canarski otoci i Madera | 150,000 „ |
| Rt dobre nade | 100,000 „ |
| Australija | 85,000 „ |

Ove je podatke priobćio list „La settimana vinicola", koji izlazi u Rimu. Za Francusku, Italiju i Španjolsku podatci su točni, ali za sve ostale države nisu. Austro-Ugarska n. p. ni za najboljih i najrodnijih godina nemože da napravi 10 miljuna hektolitara vina, a ljetos se proračunava jedva na 7 miljuna. Iz rečenog lista, što nama nije moguće iz nijednog statističkog izvješća, razabire se, da u Austro-Ugarskoj ima 632,440 hektara vinograda.

* * *

Traži se oplodjena ikra od kačige i plaća se 100 forintih za svaku 1000 oplodjenih jaja Oni ribari, koji živu pokraj rieka u kojimi žive kačiga, mogu se baviti trgovinom ikre.

* * *

Iz statističkog izvješća Ministarstva razabire se, da je 1890 godine napravljeno u Dalmaciji 937,000 Hl vina, a da se je poželo 367,000 Hl pšenice, 57,000 Hl raži, 308.000 Hl ječma, 38,000 Hl zobi i 701,000 Hl kukuruza. Po tom istom izvješću Istra je lani napravila 545,000 Hl vina, a Štajerska 477,000 Hl, Moravska 216,300 Hl, a Kranjska 164,000 Hl. Napram izvješću godine 1889 napravljeno je lani u navedenim vinorodnim zemljam 30,000 Hl vina više.

* * *

Lanjske godine posušilo se je u Bosni samo 150,000 Metričkih Centih šljiva, dočim se rodnih godina posuši 450,000 M. C. šljiva. Od lani posušenih šljiva, do konca prosinca 1890 izvedeno je 130,000 M. C. a 20,000 M. C. ostalo je nerazprodano, ali će se razprodati. U Bosni od 350 do 400 oka svježih šljiva posuše jedva 100 oka suhih šljiva, koje se prodavaju poprieko 30 fiorina svaku 100 oka. U domaćih posušnica traje sušenje 22 do 25 satih, dočim u francuskih 38 do 42 sata.

* * *

„Priporuka Hrvatskim seljakom vinogradarom ili ti što im je činiti da vinograde obrane, što opet da ih čuvaju od nekih bolestih, a osobito od trsne pliesni (peronospora) i od trsne uši". Napisao Josip Vurović-Uroić cvjetlinski župnik. U Zagrebu tisak dioničke tiskare 1891. Ovo je naslov knjižici, koja obuhvaća 35 stranica u osmini, a kojoj svaka stranica vriedi toliko suha zlata, jer je u njoj jasno i razgovjetno svaka protumačena, što je potrebito, toli

za liečenje, koji za uzdržavanje loza. Žao nam je, da ne znamo koja je ciena knjižici, ali će biti malo novčića, a mi ju svakome najtoplije preporučamo.

*
* *

Kako putujući učitelj pčelarstva V. Skaritka izvješćuje, članovi bečkog pčelarskog družtva imaju 6667 pčelaca i to 4012 Džierzonovih košnicah, a 2655 običnih košnica.

*
* *

U godini 1890 bilo je u Cislajtaniji upotrebljena za kušnju na poljodjelskim radjam 612 uznika. I rećbi, da se je uspjehom postignutim od kušnja zadovoljni.

*
* *

U raznim državam evropejskim, potroši se godišnje 240 miljuna $k/g$ sira. Sama Ingleška potroši do 180 miljuna $k/g$. Iz Švajcarske izvaža se svake godine do 43 miljuna $k/g$ sira, a iz Holandije čak 56 miljuna $k/g$.

*
* *

Najveći gojitelji pčela na svietu jeste neki kapetan Hetherigton u državi New-Yorka. On ima 2700 ulišta, koji su podieljeni u 20 pčelinjaka. Svaki pčelinjak stoji daleko od bližeg 3 do 5 kilometara; on se bavi pčelarstvom ima 30 godina, a sve pčele nadzira, on i brat njegov.

*
* *

U Rimu otvorit će se do malo vremena trgovački muzej, u kojem će se izložiti proizvodi svih onih zemalja, kojimi Italija trguje. Svrha je muzeju, toli da upozna domaće trgovce i obrtnike proizvodim inostranoga svieta, koli da upozna i inostrani sviet, domaćimi proizvodi.

*
* *

Koliki je bio promet Francuske sa inozemstvom u godini 1890, dokazati će najbolje sliedeće brojke:

| | Uveženo. | Isvčeno. |
|---|---|---|
| Hraniva u vried. fr. | 1,470,653,000 | 832,490,000 |
| Surovina „ „ | 2,222,690,000 | 756,229,000 |
| Tvorina „ „ | 603,005,000 | 1,915,458,000 |
| Razna „ „ | 126,797,000 | 215,936,000 |
| Ukupno fr. | 4,423,255,000 | 3,720,123,000 |

*
* *

U Parizu dogradit će se do malo vremena radnička burza. Sgrada imati će pet katih.

*
* *

U Rusiji proizvelo se je 1889 g. 206,897,000 puda nafte, koja je sva izčišćena u kamenoulje u tvornicama Boku i Tiflisa. — Nafta vadi se 700 do 900 stopa duboko. U Baku imade 147 čistiona kamenoulja, a u Tiflisu 85.

*
* *

Francuska vlada naredila je za suho voće, koje dolazi u Pariz iz Bosne, istu carinu, koju se plaća za 3 $H/l$ vina.

*
* *

Izradjen je zakon proti umjetnim vinim u Ugarskoj. Taj zakon će se do malo vremena glasovati i stupiti će odmah u kriepost. Ugarska vlada obratila se je Austrijanskoj vladi, da i ona izzradi isto takav zakon.

*
* *

Godine 1889 izradilo se je u Francuskoj 6,399,000 $k/g$ svile. Od te svote proizvedeno je u Francuskoj 595 $k/g$, a uvedeno je iz inozemstva 5,504,000 $k/g$. U Evropi i Aziji izvedeno je rečene godine svega: 11,621,000 $k/g$ svile.

*
* *

Francuska vlada uložiti će ljetos 3 miljuna franaka, da još više pridigne gojitbu murava i svilaca.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*17. Molim vas, kako se pravi sapun?*
*S. M. J. u B. (Hvar).*

O načinu, kako se pravi sapun, bilo je obširna govora u članku „sapun" iz broj 8 „Gosp. Poučnika" od godine 1882. U rečenom je članku svaka točno i pomnjivo protumačena.

*18. Koja je najbolja strcaljka proti mildewu? — Bili mogao još gdje nabaviti ključeca ili korenjaka amerikanskih loza?*
*S. M. J. u B. (Hvar).*

Od strcaljka protiva mildewu najbolje i najprokušanije su francuzke strcaljke, i to baš one sustava Pilter-Boudril, Velmorel i Noël. — Ključeca i korenjaka raznih vrstih amerikanskih loza ima na prodaju na imanju g. Ritter Zahony na Monastero blizu Oglaja (Aquileja — Gorizia).

*19. Molim vas, kako imam postupati pri uzgoju (dresiranju) ždriebca?*
*I. V. u S. (Bosna).*

Na jedno baš isto pitanje upravljeno na list „American Agriculturist," odgovorio je dotični list sljedeće: Ždriebčetom valja isto takovom pomnjom postupati kao djetetom. Ono je doisto sposobno za uzgoj, a mora se počet uzgajati, dok je još posve mlado. Prva briga uzgojitelja valja da ide zatim, da si steče povjerenje i nagnuće ždriebčeta. Već u trećem mjesecu izrazuje se njegova narav ili ti ćud tako, da ako mu se jednu zlu naviku ili manu dvaput zasebice propusti, ono je pokvareno i postane opasno. Valja mu se vavjek približavati tiho i obzirno, nagovarajuć ga slatkim riečim, e da se neprepláši. Valja ga najpre pomnjom gladiti, a do svake prigode valja ga četkati, onda češljati (štriljati), dizati mu noge, natirati mu sglobove, otvarati mu usta, dok se ždriebe malo po malo svemu tomu priuči, da mu se to bude moglo učiniti u svaki čas, bez da ga uznemiruje ili začudjuje. Ničim se ne omekšava i nepriučava ždriebe na posluh, kako sladorom. Nekoliko komada sladora u žepu, a ždriebe će sliediti svaki mig gospodarev, dapače će za njim u stan doći. — Ali pri porabi sladora, kao namamno sredstvo, valja vavjek paziti da se nesustegne ponudjeni mu komad sladora, ili da ga se ne prevari, jer samo jedanput prevareno ždriebe neće više slušati.

*20. Ptice mi nalitaju po sjemenjacim u vrtu, te mi sjeme pozoblju ili klice pojedu i izgrizu. Molim vas, kako se imam braniti od ptica?*
*A. F. u R. (Istra).*

Nema, doisto ništa goreg za vrtlara, nego što kad je zasijano sjeme, a ono navale na sjemenište golubovi, kokoši ili ptice pa sve pozoblju ili barem nanesu velike štete i zobljanjem i čeprljanjem. Da se sjemeništa od ovih nepozvanih gostova obrani, običaj je sjemeništa zastirati granjem ili kitjem. Nego, svak ne raspolaže kitjem, a porabom kitja nepostizava se baš uvjek do kraja svrha, a sliedeći je način laglji i bolji. Za svaku liju ili sjemenjak izpili se dva komada daske, koja je toliko duga, koliko je lija ili sjemenjak širok, a koja je široka 25 do 30 $c/m$. Oba im se kraja izpile prama gori u kutu od 45 stupnjeva. E da se daske na liji budu mogle laglje učvrstiti zabode se jedan ili dva kolca duga 44 do 50 $c/m$ i zaoštrena. — U gornji rub dasaka, i na obim krajevim zabije se čavala na razmak od 5 $c/m$, ali tako da im glava i još jedan komad čavla viri i ostane ne zabijen. Izmedju čavala priveže se niti ili špag, namočen prije u lanenom ulju, e da bude trajniji. Od ovih se žica i ptice i golubovi i kokoši plaše, te ne navaljuju lako na sjemenjak.

### B. Nova pitanja.

*21. Imam u vinogradu trideset liepih stabala šljive, koji cvatu obilno svake godine, ima reć sedam godina, ali nigdu ploda ne zamiću, i ja imam još da im plod vidim. Šljivik leži prama poldnevu na brežuljku. Molim vas što imam učiniti da radjaju?*
*G. K. u D. (Slavonija).*

*22. Molim vas, kako se imadu sahraniti limuni, e da dugo uztraju zdravi i u soku? — Na koji se način pravi trajni izvadak (extract) za limunade?*
*B. D. u J. (Hvar).*

*23. Molim vas, koliko prostora zauzimlje peć za tri hiljade komada opeka i hiljadu komada klinkera? — Kako je u obće gradjena i iz nutri razdieljena ta peć, te koliko ima vratih? Kakova da bude vatra za pečenja, i koliko satih da traje? Ima li knjiga, koja se bavi glinenim obrtom, a napose pravljenjem opeka i klinkera?*
*D. S. u M. (Knin).*

*24. U mojem vinogradu, pojave se kadšto na lišću neka vrst brunića (čirića), od česa više listova posahne i odpadne. Molim vas, dade li se to kako liečiti?*
*M. P. P. u B. (Havr).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Duboković N. — Bogdas V. — Miloslavić A. — Lukšić I. — Obćina Stivanska — Vladislavić A. — Braća Dobrović — Samobor S. — Martinović prof. P. — Mazzura N. — Rušnov A. pos. — Buconjić P. pres. bis. — Čitaonica u Sokolovcu — Majhofer S. — Baturić D.r P. —*

**Predplatili su predbrojbu za I. polugodište t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Marinković M. žup. — Mihotić V., uč. —*

**Podmirili su predbrojbu do konca god. 1890.**

*P. n. čč. gg. Buić O. C. — Smak D. G. — Kalamari S. — Gentilini Ružica — Polić A.*

*— Č. g. Mazzura N. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja 1892.*

*— Č. g. Kunjašić J. — Naručene knjige poslali smo, a na ostalo odgovorili smo vam pismeno.*

*— Č. g. Plazović I. J. — Naručili smo i primiti će te izravno!*

*— Č. g. Lazarević A. — Knjižicu „Duhan" poslali smo vam.*

*— Č. g Dobrović Braća — Jaja Brahmas naručili smo, i primiti će te ih izravno.*

*— Č. g. Samobor S. — Poslali smo vam naknadno broj 3 i 4, ostali će redovito.*

*— Č. g. Janjčić R. — Knjiga „O uzgoju i njegovaaju cvieća", odposlana vam je.*

*— Č. g. Majhofer S. — I vami takodjer, ali „O uporabi."*

*— Č. g. Ivančić A. — Nemamo, te vas ne možemo poslužiti, ako doznademo za siguran izvor javiti ćemo vam.*

*— Č. g. Akačić L. — Broj 2 poslali smo vam iznova.*

*— Č. g. Bilić T. — Najbolje pokušalište za bilje, jeste bez sumnje ono stare Gospodarske Akademije u U. Altenburgu.*

*— Č. g. Kosić V. — Molimo vas spomenite se jednoč platiti ono fior. 25 duga, jer mi neživemo od ničije milosti, nego napornim radom.*

☞ Svu onu gospodu koja duguju predbrojbu, pozivljemo najuljudnije, da je što prije podmire, jer ćemo u protivnom slučaju držati, da im je milije da dignemo podmiru poštarskim nalogom.

*Uprava.*





Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 7

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franaka na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Travnja 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Travnja 1891.

## Da li će biti ljetos mildewa?

Mnogi nas pitaju, dali će biti ljetos mildewa. Na ovo pitanje, nije baš lako odgovoriti.

Pojav mildewa zavisi od raznih okolnostih, a u prvome redu od vlage.

Bude li proljeće i ljeto suho neće biti mildewa, ali suho proljeće i suho ljeto nisu ništo u prilog razvoju loze, dapače i samo suho ljeto, nakon vlažnog proljeća ne prija lozi.

Mildew, kako što nam je poznato razplodjuje se munjevnom brzinom, a dalji njegov razvoj, odnosno njegova ubitačna djelatnost na lozu zavisi ponajviše od vremena koje vlada u svibnju i lipnju, odnosno u kolovozu i rujnu.

Razborit gospodar radi mildewa nesmje želiti suho proljeće ili suho ljeto, jer čovjek ne žive samo o lozi, i jer suho proljeće i suho ljeto hudi razvoju loze i prieči razvoj i zdrienje grozdja.

Obzirom na to, da su jesen i zima bile prilično suhe, može se predvidjati prilično vlažno proljeće i vlažno ljeto, a po tom obilnu i prostranu pojavu mildewa. Ali danas pojava mildewa razboritog gospodara nemože, da preplaši, jer je poznat sigurni liek protiva njemu.

Razboriti gospodar, obzirom na to, da se je u njegovom vinogradu ili u njegovom susjedstvu već jednoč bio pojavio mildew, mora da se proti njemu preventivno bori, t. j. mora da škropi na vrieme na svoje vinograde, pa bilo kašnje vrieme povoljno mildewu ili ne.

Od svijuh sredstva prokušanih protiva mildewu najbolja je dvo postotna raztopina modre galice u smjesi sa dvopostotnom raztopinom vapna, odnosno 2 kilograma modre galice i 2 kilograma zagašenog vapna raztopljeno u 100 litara vode.

Škropljenje je doduše radnja veoma dosadna i prilično skupa, ali je korist mnogo veća, jer rečena raztopina ne samo da brani lozu od mildewa, ali ju brani i od druge nemani, a što je glavno djeluje blagotvorno na samu lozu, kao neka vrst gnjojiva, jer se je opazilo, da škropljene loze puno bolje uspjevaju od neškropljenih na kojima se mildew nije pojavio.

Mi s toga svakome najtoplije preporučamo da preventivno škropi, jer smo temeljito uvjereni, da se neće pokajati, i ako se mildew ne pojavi, a ako se mildew pojavi, preventivnim škropljenjem sačuvati će vinograd od zaraze.

## Što ćemo kolcim (takljim). jeseni i zimi?

Kolci i taklji stoje vinogradara razmjerno dosti novca, pa s toga valja da nastoji, da mu oni traju što moguće više. Čim više traje jedan kolac, tim je on razmjerno jeftiniji, jer se uslied njegovog trajanja kašnje troši za nove. — Kolci i taklji od tvrdoga drva traju najviše koliko god je stalo do toga, da vinogradar nabavi dobrih kolaca, isto toliko je stalo, da ih bude znao njegovati, čuvati i uzdržati.

Mali posjednici vinograda, pokupe jeseni svoje kolce i taklje, i osnaže ih, te ih namažu u raztopinu modre galice ili ih namažu katranom (theerom). Mnogi misle, da je skupljanje kolaca i takalja jeseni stvar koristna, dočim je iskustvo dokazalo, da više trpe kolci i taklji skupljanjem, nego ako li ostanu preko ciele zime na polju. Ako su kolci napojeni i namočeni u raztopini modre galice ili katranu, onda je puno bolje po njih, da ostanu preko zime u vinogradu, na svojem mjestu, gdje su zasadjeni, nego da se unesu.

Tko hoće, da izvadi kolce i taklje, taj valja da ih naslaže za prezimljenje na pokrivenu mjestu, a da se budu mogli posušiti, i da ne trpe zimi od vlage, jer bi usljed vlage, koju već sadrže u sebi, i usljed zimske vlage podpunoma pregnjili.

Kako je poznato, na kolcim, odnosno na njihovoj kori i u pukotinam gnjezde se mnogi zareznici, da prezime; te zareznike valja utamaniti, što se najlaglje učini pomnjivim razgledavanjem svakog pojedinog kolca, ili od onih koji se vade, grijanjem na vatri.

Koliko trpe kolci i taklji, i koliko brže propadaju, ako se svake jeseni i zime vade i unašaju, može se svak uvjeriti, ako se stanoviti broj istovrstnih i jednakih kolaca drži neprestano na polja, a isto toliki broj unaša i posprema svake godine.

Kolci i taklji koji ostanu vavjek na istom mjestu, osobito ako su bili namočeni u kakovoj židčini traju skorom dva puta više od onih koji se svake godine unašaju i snaže.

## Postupanje vinom poslje prenosa ili prevoza.

Vino nakon dugog prenosa ili prevoza, dolazi obično nešto pomućeno, te se ni iz daleka ne predočuje onakovo, kakovo doista jeste. Za ljute zime ne savjetuje se prenašati vino, jer može da se smrzne, a onda se hoće puno i puno vremena dok se takovo vino opet popravi i povrati u prvobitno stanje. I ako se nesmrzne, pomuti se, i to ili radi svojih bje-

## PODLISTAK.

### O IZBIELIVANJU.

(Svrha vidi broj 6).

*Izbielivanje soličnikom.*

Za obće razprave o izbielivanju soličnikom naveli smo i razna spojiva solika sa lužinam, pa nam usljed toga, ta spojiva sad netrebuje opetovati.

Za izbielivanja pamuka rabi se ponajviše klorno vapno, a puno se redje rabi podkiseli solični kali ili sodik.

U novije se doba dapače puno izbieliva klorom u obliku plina. I ako izbielivanje klorom u obliku plina imade svojih neprijatelja i nije se još obće uporabilo, ono je za izbielivanje pamuka, osobito u velikim tvornicam, koje razpolažu velikim prostorijam, bez sumnje jedan od najbržih i najpraktičnijih načina. — U novije se doba ide za tim, da se uredi neprestano izbielivanje t. j. takav način izbielivanja, da klorni plinovi prolaze kroz tri ili četiri prostora, u kojima se nalazi pamuk. U prvom prostoru recimo n. p. klor najjače izbieljuje, u drugom manje, u trećem još manje a u četvrtom posve malo.

Kad se je pamuk u prvoj prostoriji izbielio, onda se izvadi i izpuni prostor nečistim pamukom. Ovaj prvi prostor postane zadnji, a drugi prvi, i tim se redom pamuk neprestano izbieliva.

Ako se imade izbielivati predja ili tkanina, onda pred izbielivanjem valja odstraniti sve dlačice i niti, koje se za predjenja nisu podvile ili se za tkanja nisu potkale, jer se takovim postupanjem dobije više jednaka i glatka tvorina. —

Ta se radja obavlja, ako se predja ili tkanina protegne preko usijane željezne ploče, ili kako što u tvornicam rade preko usijanih željeznih valjeva. Na valjevim se ova radja puno bolje obavlja, jer je na njima puno laglje naravnati toplinu, usljed česa nema pogibelji, da bi predja ili tkanina progorila.

Radi laglјeg predenja i tkanja običava se obuliti vlakno ili vunu. To obuljivanje ili omaščiva nje smeta osmudjivanju, t. j. u onom času, kad se predja ili tkanina vuče preko usijane ploče ili usijanih valjâ.

Tustilo pri toplini izgori, i razvije se razna boja, koja je kadšto odlučna na dobrotu izbieljene robe, a koja vavjek odlučuje na izbielivanje. —

Ovoj neprilici može se doskočiti time, da se predja ili tkanina ovlaži četkom dok prodje preko usijane ploče ili valja, jer i ako progori tusto, nemože da pjega ostane, nego se odmah u vodi razidje.

U novije doba uzimila je tvrdka Fréres Tulpin iz Gonena u Francuskoj osobitu spravu za ovu radju. Sprava ima osam valjeva, a grije se plinom, te djeluje izvrstno.

Za ovom radjom dolazi kuhanje, koje se obavlja u badnjim, kako smo ih već opisali. Po kuhanju, dolazi izpiranje, koje se sbiva na način, kako smo to već protumačili. Po izpiranju prelazi tkanina preko prstena od porčulanače ili preko valjeva, da zažimlje se, pa ako nije bila dobro izprana i izlužena, dolazi opet u badanj, opet se kuha, pa onda opet pere i izažimlje.

Sad dolazi pravo izbielivanje. Roba za izbielivanje metne se u posude obložene olovom, pa se s jedne strane sisaljkom sisa raztopina klornog vapna, a s druge strane raztopina solne kiseline. Obe ove raztopine ostanu nekoliko vremena na stvari, koju se ima izbieliti, a onda se tekućina iztoči. Najlaglje se toči na dno, i to kroz gumene cievi, koje kiseline ne razjedavaju, a koje se mogu prigibati u svakom pravcu po miloj volji. Obično se istom raztopinom izbielivanja više stvari, te odklen se je rabila kod jedne, onda se otoči u drugu, pa u treću posudu itd.

Izbieljene se stvari izperu, pa onda razastru za sušenje.

lančevina ili radi striša. — Čim se više ohladi jedno vino, tim manje striša može da drži raztopljena.

Kad se primi vino, valja ga staviti u konobu, da odpočine i da se izbistri. Stajanjem se vino izbistri, nečisti djelovi otalože na dno, postane bistro i svjetlo, pa ga onda stopro valja iztočiti.

Ako u vinu imade komada leda, valja da stoji u konobi, doklen god se isti raztope, i vino posve izbistri. Ako se odstrane iz vina komadi leda, onda ono postane puno žešće, jer mu se ledom oduzimlje jedan dio vode, koju je sadržavao.

Pri umjerenoj toplini ne trpi vino ništa, niti je podvrženo ikakovoj promjeni. Ipak, ako je vino putovalo i po najboljem vremenu, kada stigne nesmje se ni procjenjivati ni prosudjivati, jer se ono nenalazi u svojem naravnom stanju; u svoje naravno stanje povrati se stopro onda, kada je dugo vremena stajalo u konobi.

Dakle vino, koje je dugo putovalo valja pustiti da stane, a da se izpravi i da se pokaže u prvobitnom svojem stanju. S.

## Razne spanjake.

Spanjaci ili spinati ne zahtjevaju bog zna kako dobru zemlju; i u ne gnojenoj zemlji, bilo izmedju drugog povrća ili za drugim povrćim još uvjek uspjevaju dobro.

Tko hoće, da ima vavjek spanjake, valja da ju neprestano sije svaku 14 ili svako dvadeset dana, počam od travnja, pa do konca lipnja. Dok se svrši sjetva ljetne spanjake, odmah počimlje ona zimske. Zadnja se spanjaka, koju se pak bere u proljeće, sije skupa sa mrkvom, tako da kad u travnju ili svibnju nestane spanjake, već je dozrela mrkva.

Od raznih spanjaka, koji se preporučaju, najbolje su sliedeće vrsti:

1. širokolisti i debeli spanjak,
2. Vaudry spanjak,
3. Giroflay spanjak, i
4. dugolisti spanjak.

Novoseelanski spanjak nije baš pravi spanjak, on je jedna druga bilina i goji se sasvim drugovačije od prave spanjake.

Od novoseelanskog spanjaka uzgaja se najprije razsad u klijalištu, jer se onda razsadjuje na polje u posve dobroj zemlji, tako, da svaki struk dobije za sebe jedan četvorni metar prostora.

Razsad novoseelanske spanjake puno se laglje prima, ako se razsadi svom grudvom.

Brzo se razbusa, pa mu se sočno lišće može preko svega ljeta čupati, jer se on opet brzo pomladjuje.

Od svih vrstih spanjaka bez dvojbe je najbolji ljetni spanjak okrugla lista.

Sije se u svibnju mjesecu, ili još ranije u prilično gnojnoj, a umjereno vlažnoj zemlji. — Četiri ili pet nedjelja kašnje može mu se lišće brati. I ova se vrst spanjake dobro razbusa i posve se lako pomladjuje. F. K.

## O muzenju.

Za muzenja valja paziti, da se krave svaki put posve izmuzu, e da ne ostane mlieka u vimenu. Ostavljanjem mlieka u vimenu ima se raznih neprilika, tako je n. p. izgubljeno nešto mlieka, mlieko koje ostane u vimenu jeste najmastnije mlieko, a napokon prieči izlučivanje mlieka u vimenu, jer je poznato, da čim se više draži vime, da tim navaljuje unj više krvi, pa se više mlieka izlučuje.

Koristnije je muzti cice jednu po jednu na razmake i izmjenično, jer se na taj način može u mliečnom bunaru sakupiti mlieko, koje se je izlučilo za muzenja. Nesmje se muzti na takav način, da cica dodje izmedju dva prsta, nego se mora muzti svom rukom, t. j. bude puna ruka vimena odnosno cica.

Za muzenja valja da vlada u staji podpuni mir, jer svaki nemir uzrujava kravu i uzrokom je, da se izluči manje mlieka. Čim se blažije i ljepše postupa sa kravam, toli za dojenja, koli u svako drugo doba, tim se više dobije mlieka Kravi se ustavi mlieko ako se ona preplaši, ili ako ju se jače udari, ili ako joj se tele naglo odnese ili se ne pusti sisati prije muzenja.

Ako su krave nemirne bez da ih je nešto na to potaklo, te se ponište nedadu omuzti, to je onda znak, da boli u vimenu, a po svoj prilici, da je vime upaljeno.

Jedna od stvarih na koju valja najviše paziti za muzenja jeste čistoća. — Tko ima da omuze krave, valja da si predmuzenjem opere ruke, te da spužvom ili krpom namočenom u mlakoj vodi propere vime dotične krave, koju će muzti. Proprano vime valja odmah prosušiti, da se nečista voda nebi ciedila u mlieko. Ako vime i cice nisu blatave i izbrljane, onda je dosti da se protaru suhom krpom.

Omuzeno mlieko valja prociediti kroz čistu krpu ili kroz gusto sito, jer nema ništa nemilijeg za onog, koji pije mlieko ili kavu mliekom, ako u mlieku nadje nečisti.

## Slador za čuvanje mesa.

Obično dosad rabila se jedino i samo kuhinjska sol za čuvanje mesa. Sol ali ima manu da izsisa iz mesa jedan dio njegove hranivosti, ne samo, ali upliva i na tek mesa, jer, solenjem izgubi svoju prvobitnu tečnost i svježost. Sol se raztopi u doticaju s mesom, usljed vode, koju meso sadrži, te vodom izpije iz mesa i bjelančevine, izvadive tvari, te koli i fosfornu kiselinu. —

Čim dalje vremena stoji meso u razsoli, sol dublje prodire u meso, tim mu ona više vadi gorinavedenih njegovih bitnih i hranivih sastavina koje prelaze u razsol. Usljed toga biva meso lošije, i njegova hranivost i tečnost naliči onoj izkuhana mesa.

Sasvim se drugi uspjeh postizava, ako se meso, natare u prah smrvljenim sladorom. — Pošto slador nije lako topiv kako sol, ne napravi se sladorača, koja bi prodirala u meso, nego se oko mesa napravi, kao kora od sladora, izim nešto vode, ne oduzimlje mesu nijednu drugu njegovu sastavinu, dapače ne upliva ni na tek mesa drugčije, nego što mu ga uzdrži i što mu ga nešto poboljša. Kad se osladjeno meso ima kuhati, nije potreba s njim drugo raditi, nego ga izprati u vodi.

Sladorenje mesa jeste nešto skuplje od solenja, ali je ta skupoća prividna, jer se sladorenjem uzdrži sva kriepost u mesu, dočim solenjem on svoje kriepost izgubi. Z. I.

## Običaj za trgovanje sladora, vina i žeste u Trstu.

(Nastavak i svrha v. broj. 6).

*Vino i žesta.*

Kod pogodbe ovodržavne žeste navadno jest držati se mjere, koja je na bačvah po žigu austro-ugarskih baždarskih uredih označena ili pako čiste teže (peso netto), nu kupcu stoji prosto preuzeti žestu ili po mjeri baždarskog žiga ili po čistoj teži; u obih slučajih ipak reducirana na litre kod normal temperature od 12° Reaumur, kako se to utanačuje u skrižaljkah odredbe financijalnog ministarstva, izdane u sljedstvu zakona o žesti dne 10 kolovoza 1888 i to polag skrižaljke II. kod prodaje po mjeri, a skrižaljke III. kod prodaje po teži.

Inozemska žesta trguje se po čistoj teži uz reduciranje na litre po gorepomenutoj zvaničkoj skrižaljki III.

Poslie obavljene predaje nemože se činiti prigovora kakvoći.

Kod primitika po teži ima se ovjeroviti tara najkasnije u vremenu od 48 sati a zahtjevi, da se tara nadoknadi, mogu se činiti samo za slučaj, da si primatelj nadoknadu kod primitka izrično pridrži.

Kod ustanove tare imade se ovjeroviti 20% ciele partije, od koje imadu pravo izabrati po jednu polovicu svaki od ugovaratelja.

Izplata nesmje se usljed ustanovljenja tare odgoditi.

Razlika u tari od neviše od 1 *kg* po bačvi i ½ *kg* po polubačvi nenadoknadjuje se.

Sadržaj alkohola ustanovljuje se pomoću zajedničkim zakonom ustanovljenog alkoholometra. —

Jedinstvena mjera za žestu i žganicu jest hektolitar.

Ako se žesta trguje po bačvah, bez ustavljenja sadržaja, tada se razumjeva bačva sadržavajuća od 500 do 750 litara, pod polubačvah takove od 275 do 375 litara a pod četvrtbačvah takove od 150 do 180 litara. Kod posvemašnog ili djelomičnog storniranja ugovora obračunat će se bačve, ako se sadržaj njihov nije posebno ustanovio po prorezu predhodećih navoda.

Ako se trguje žesta u malih cisternskih vagonih, tada se razumjeva pod tim kolicina od 120 do 130 *Hl*, ako opet u velikih cisternskih vagonih, tada sačinjava kolicina 155 do 165 *Hl*. Ako se kod pogodbe cisternskih vagona neoznače točno potonji, tada se predmieva, da je ugovor glasio na male cisternske vagone.

Ako je ugovorena žesta „biela bez dodatka bojadisane" (bianco escluso il colorato) tada se ima dostaviti biela žesta.

Ako se u ugovoru neizključuje bojadisana roba, tada je kupac obvezan prsuzeti žestu, u koliko nebi boja tamnija bila od tipa A ili B, nu kupac ima pravo za kolicinu, koja odgovara po boji tipa B na odštetu od 1%.

Ako je boja tamnija od tipa B, može se kupac pridržati samo na primitak od 50% tako bojadisane robe i to uz odštetu od 1%.

Ova odšteta ima se računati kod inozemne žeste polag ustanovljene kupovne ciene, kod ovodržavne oporezovane po kupovnoj cieni odbitkom poreznog iznosa.

Tip A i B dostavlja se po trg.-obrt. komori, gdje su položene dvogubke.

U obće trguje se žesta na temelju alkoholnog sadržaja od 90 centigrada kod temperature od 12° R.

Viša ili niža gradacija obračunava se u razmjeru ugovorene ciene.

Ako nije ništa pobližjega navedeno u ugovoru o kvaliteti, tada se razumjeva prodaja za rafiniranu žestu od 90 centigrada kod 12° R.

Prodavalac je obvezan dostaviti žestu od ugovorenog alkoholskog sadržaja, no kupac nemože odbiti primitak kod odštete, stojeće u razmjerju ustanovljene ciene, ako žesta sadržaje do 1 centigrada manje alkohola; ako se ustanovi viša gradacija obvezan je kupac robu takodjer preuzeti, bez da bi bio obvezan nadoknaditi višu gradaciju.

Ovodržavna žesta trguje se razporezana, u pogledu državne potrošarine, a u transito neocarinjena, t. j. nerazporezana u pogledu državne potrošarine, zatim kao slobodna od poreza a konačno kao transito za inozemstvo: u potonjem slučaju ostaje po vladi dozvoljena izvozna nagrada u korist proizvoditelja ili u korist po njemu označenoga.

Predaja žeste u cisternskih vagona sliedi poslie predhodećeg poziva prodavaoca u prvom tjednom danu poslie nadošašća robe u ovomjestni kolodvor.

Rum i Arak trguje se po amerikanskih galonah.

Kupac ima pravo primiti faktur galone ili učiniti pokus po baždarenju ili teži.

Amerikanska galona jest ravna 3⅔ litra.

Fina španjolska i portugalska vina trguju se po arrobi. Jedna arroba sadržaje najmanje 15½ litre.

Za izpod te mjere salazeću arrobu ide kupca stalna odšteta.

Marsalavinu trguje se po „pipi" t. j. 400 litara uključno bačve, nu i po odlomcih od pol, četvrt i osminu pipe.

Cipar i samosvino, grčka i talijanska vina trguju se po *Hl*, nu nije izključena pogodba po čistoj teži.

Izim detailtrgovine razumievaju se kod finih vina svake kakvoće ugovorena ciena uključivo izvornih bačva. Kod prostih vina nije izvorna bačva u cieni, sadržana, nu kod vina dolazećih iz Francuske, Španije, Santorina, Sadomosa i Cipra — izim detaila — jest i bačva u cienu stavljena.

Izvorna bačva žeste — izim detaila — sadržana je u cieni.

## Lug gnoj za voćna stabla.

Obće drži se, da je lug dobar gnoj jedino i samo za livade i pašnjake, dapače mnogi misle da je lug u rečenu svrhu bolji gnoj od stajskoga gnoja. Lug se malo rabi za gnojenje voćnih stabala, ako se rabi biva samo gdje gdje po otocim za gnojenje smokava. Al ipak je lug jedan od najboljih gnojiva za voćna stabla. Lug sadrži u sebi razmjerno puno pepelika (kalia) i fosforne kiseline, a pepelika i fosforna kiselina jesu stvari, koje bitno uplivaju ne samo na rast stabala, ali i na njihovu plodovitost. Opetovane kušnje su dokazale, da lug pomaže voćnim stablim u svakom pogledu, a da im za ništo i poništo ne hudi.

Lug se razaspe jeseni okolo debla po zemlji, tako daleko doklen dopire krošnja, a prilično na debelo; preko zime voda izluži i raztopi hranive djelove luga, te ih odnese u doljne slojeve gdje su žile. Mjesto da se razaspe lug po zemlji, puno je bolje izkopati jame, te ga u iste zatrpati, jer onda neide ništa izgubljeno, a sastavine luga tope se jednako i po malo.

Nego, treba znati, da svaki lug nije jednake dobrote. Dobrota luga zavisi dielom od vrsti drva od kojeg se je lug dobio, a dielom od zemljišta i mjesta gdje su dotična drva rasla, te u obće od toga od česa se je dobio lug. — Drveni lug u obće uzeto, jeste bez sumnje

najbolji lug. Lug od treseta je puno gori, a najgori je lug od kamena ugljena.

Najbolji lug, jeste onaj sitni cviet od luga od kamenog ugljena, koji se sakupi u dimnjaku i na cievim parnih strojeva. Taj lug je tako žestok, da ga se nemože izravno rabiti, nego ga valja za nekoliko mjesecih mješati i baratati mješancem gnojem.

Puno se veći učinak postigue lugom, ako se mješa drugim gnojem, jer izim hranivih djelovâ luga, upliva lug na raztvorbu ostalih hranivih djelova gnoja, a osobito na raztvorbu ustrojnih tvarih.

Kad se lug pomješa drugim gnojem valja ga često prekopavati, a ne držati ga na gnojištu više od dva mjeseca dana.

## O sadnji ranih krumpira na polju.

Uzgoj ranih krumpira samo se onda izplaća, ako dozrievaju početkom lipnja ili najkašnje polovicom lipnja. Težke i vlažne zemlje nisu za rane krompire, jer i pregniju i nedozrievaju, rani krumpiri najbolje dozrievaju u prhoj i hranivoj zemlji. Zemlju valja još jeseni preorati i prorahliti, te ju pognojiti raztrošenim gnjojem. Rano u proljeće opet se zemlja preore, ili inače prorahli, pa poravna.

Kad se je zemlja poravnala izkopaju se brazde 45 do 50 c/m duboke, pa se zemlja, koja se iz istih izkopa naslaže između dviju brazda, da se napravi greben. Brazde moradu ostati najmanje 30 c/m duboke, e da ih se kašnje bude moglo za 20 do 25 c/m izpuniti raztrošenim lišćem ili raztrošenim gnojem.

Povrh gnoja nabaci se za 4 do 5 c/m zemlje, u koju se zasade krumpiri, pa se opet za 4 ili 5 c/m pokriju zemljom.

Bud krumpiri oduzimlju zemlji puno fosfornih solih i pepelike, preporuča se prije nego li se zasade krumpiri razsuti po zemlji brašna od kostiju, fosfata i pepela.

Najranije dozrievaju oni krompiri od ranih vrstih, koji su provehnuli, te su im već protjerala oka, ali valja takovim krumpirim pomnjom raditi, da se oka ne obrube ili klice ne izlome.

Kad se baš pravo imadu saditi rani krumpiri nije lako opredieliti, to zavisi od mjestnih podnebnih okolnostih i od vladajućeg vremena. Bud okrugli krumpiri, puno brže i laglje proklicaju od dugoljastih, valja za ranu sjetvu davati prednosti okruglim krumpirom. Isto se tako nesmjedu nikad rezati odnosno komadati krumpiri po dužini, nego po širini, a kad se sade komade valja ih prije natrati ili posuti prahom od drvenog ugljena, da ne gnjiju, a kad se zasade valja im položiti na zemlju prerezanu plohu, da oka stoji prama gori.

Dok se klice pomole iz zemlje valja krumpire zagrćati, tim ne samo da se klice brane od kasnih mrazova, ali se podupire njihov razvoj.

Gdje se je bojati mrazovâ, pokriju se krumpiri slamom da ne prozebu, a zagrću se neprestano, dok se pojave prvi cvietovi.

Cvieće se odstranjuje, da se gomolji bolje razvijaju. Vade se, odnosno izkopaju se dok se razviju, a to biva puno prije, nego li počme vehnuti zelina.

## Obrana sjemena.

Nema gore muke po gospodara, što kad mu posijano sjeme pozoblju ptice nebeske ili izjedu zareznici i miševi.

Vrlo se često dogadja, da ni jedno zrno sjemena ne proklica, pa onda i trud i trošak uzalud. Mnogo se često krivi iz prvine onoga od koga se je sjeme nabavilo, ali se na skoro svak uvjeri, da su ptice, miševi i zareznici uništili sjeme.

Razni se otrovi rabe proti pticam i zareznicim, ali sa malo uspjeha ili skorom bez uspjeha. Jedno od najboljih sredstava za čuvanje sjemena, da ga ptice i zareznici ne pozoblju jeste gvozdeno crvenilo (minium, memig). Uzme se jedna ocaklena posuda i metne se u nju sjeme, koje se prije ovlaži, onda se doda toliko gvozdenog crvenila, koliko ga se hoće da mješanjem postane sve sjeme posve crveno.

Ovo ocrljenjeno sjeme zasije se, pa ga se neće ni ptica, ni miš, ni zareznik dotaknuti.

Ocrljenjeno sjeme proklica u redu i krepko, jer mu gvozdeno crvenilo ni najmanje ne hudi. —

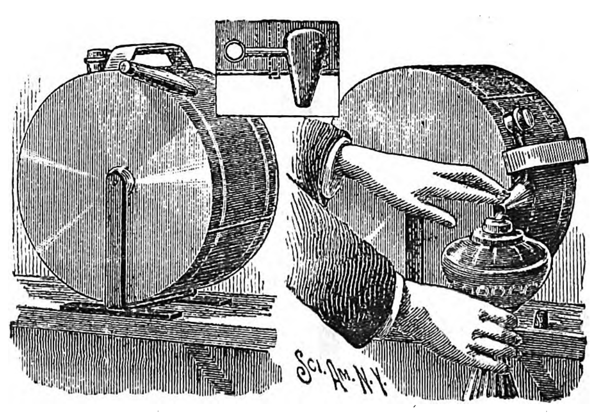
Sredstvo ovo je opetovano put prokušano te se može svakome mirne savjesti preporučiti.

## SVAŠTICE.

**Hortenzija**, ne samo da je krasan cviet, koji obilno cvate, ali se boja cvieta može umjetno mienjati iz ružičaste u ljubičastu. Ljubi prhu zemlju, osobito tresetaču i vriesaču. — Uspjeva ljeti na polusjenastu mjestu, uz obilno zalievanje. Puno bolje uspjeva i obilnije cvate ako se zemlji primješa malo roženih pilotinâ ili ako se u vodi, kojom se zalieva raztopi umjetnoga gnoja, odnosno guana. Ako zemlja sadrži željezne hrdje, kocelja i gline, onda hortenzija cvate ljubičasto, a ova se promjena u boji cvieta može postignuti dodavanjem rečenih trijuh tvarih, naime željeznih pilotina, kocelja i gline. Zimi ne treba hortenziju njegovati. — Ona prezimi u koje mudrago kutu, samo da je suho. —

**Zašto voćna stabla tjeraju izboje iz korienja?** Izboje tjeraju voćna stabla za to, što im se za kopanja ozlede plitko stojeće žile. Na mjesto gdje je žila ozledjena nastane ustava sokova, pa protjera izboj. Izboje valja odmah odstraniti, da ne slabe stablo. Za kopanja valja pomnjom raditi, da se žile ne ozlede, a kad se odstrane izboji valja stabla obilno pognjojiti.

**Sjetva graška.** Mnogi misle, da grašak bolje uspjeva, ako se zemlja duboko izkrči. Krčevinu ne ljubi grašak, dapače na krčevini posve lako izjalovi; isto tako posve lako izjalovi na zemlji, koja se je preorala dok je na njoj bilo još sniega, te je snieg ostao podoran. — Grašak najbolje uspjeva na takovoj zemlji, koja je u proljeću prijašnje godine bila obilno pognojena, pa je u njoj ostalo još toliko raztrošena gnjoja, da ju ne treba gnjojiti. Po grašku pognjoji se zemlja obilno, pa onda na njoj uspjeva izvrstno selen, luk ili virzing, a za kasnim graškom uspjeva izvrstno štrbka i zimski kupus.



**Slika 11.** *Macc-ova sprava za tekućine.*

**Liek od zareza.** — Kad se čovjek poreže, može ranu lako i brzo izliečiti, ako postupa kako sliedi. Uzme neopredena pamuka (vatta) namoči ga u vrelu vodu, te ga postavi na ranu. Tim načinom ne samo da se krv odmah ustavi, ali i rana posve brzo i podpuno zaraste.

**Sušenje mokrih postola.** Poznato je da se mokri postoli (čižme) težko suše, a osobito u zimsko doba. Tko ima presvuke tome je lako, jer kako se obuća moči onako ju mienja i postavlja, da se mokra suši. Tko dosti promjene nema valja da se brine, da se što brže posuši. Zob je izvrstno sredstvo za sušenje postolih. Mokri se postoli napune zobi. Bud je zob lakoma na vlagu upija ju ona brzo, a tim je nestaje iz mokre kože. Ali kako zob upija vlagu onako deblja, a to s druge strane pomaže, da se postoli ne stisnu. Sliedećeg dana izprazni se zob, te ovjese postoli na zraku ili pokraj peći da se još bolje prosuše, a trećeg se dana već mogu opet obući.

**Želudačne kapljice** prave se od kičice (crvene kitice) kore od naranče i galgana, i to od svakog od ovih triju dva diela, a 8 dielova pelina, sve u 100 dielova vinovice od 80 stupnjeva u postotcih.

# Tumačenje slikâ.

**Mace-oya sprava za tekućine**, slika 11, str. 27. Ovu je spravu izumio Steward R. Mace iz Moultona. Sprava se sastoji iz jedne posude valjastoga oblika, na kojem se nešto povrh sredine nalazi čepova, koji počivaju u jednoj jednostavnoj posudi. Usljed položaja rečenih čepova, stoji posuda uvjek tako, da se otočna ciev, i ciev za napunjanje vavjek odozgor nalazi tako da nije potreba okrećati posudu, ako se rečene cievi iz kojemudrago razloga imadu odstraniti. Kako se iz slike vidi, ciev za nalievanje stoji lievo od hvatca i ponešto na polje. Na desno od hvatca nalazi se otočna ciev, koja je na onom kraju od posude puno uža, nego li na vrhu, tako da usljed toga, tekućina, koja otiče, dolazi vavjek u nešto širjem prostoru. Na gornjoj strani je otočna ciev presiečena jezičcem, a to radi toga, da u nju može za točenja doticati zrak, koji pak svojim pritiskom puno podpomaže točenje, što je od osobite koristi za guste tekućine, kao što su ulje i slične, jer bi se inače pomalo ciedile i kapale.

## Gospodarske Viesti.

Bajame su ocvale za prilično liepa vremena, te ih se je mjestimice baš liepo zametnulo. Zimski su usjevi manje pretrpili od zime, nego li se je mislilo, ali su zato mnogo više pretrpile povrtline; na nekim mjestim narod je baš željan povrća. Radje po vinogradim još sliede, kako što i izprava proljetnih usjeva i prprave za sjetvu kukuruza.

* * *

Vlada je obskrbila poljodjelsku Zadrugu iz Metkovića su 600 k/g sjemena od konoplje za kušnju.

* * *

Po primjeru taljanaca, kane inglezi i belžijanci podići u Beogradu skladište uzoraka. Rusi imadu već u Beogradu svoju agenturu, koja je pod pokroviteljstvom Gagarina, a i Niemci imadu svoje skladište. Sva ova skladišta idu za tim, da prave konkurenciju austro-ugarskim proizvodim.

* * *

Srpski poljodjelci, posredavanjem područnica, dobivati će potrebito im novo orudje i sprave, te stoku za razplod na vjeresiju za godinu dana vremena.

* * *

Neki bečlije predlagaju da se u Berlinu osnuje stalna izložba austro-ugarskih vina, jer da su naša vina slabo poznata u sjevernoj Njemačkoj. —

* * *

Od 6 do 14 lipnja t. g. obdržavati će se u Beču izložba konja.

* * *

Od izravnih poreza utjerano je u Cislajtaniji 1890 godine 404,033 miljuna fiorina. Od ovih utjerano je od zemljarine 35,607 miljuna fiorina, a od kućarine 30,938 miljuna.

* * *

Zagrebačke ilustrovane novine i Gospod. List, nose plan jubilarne gospodarske izložbe. Iz svega se vidi, da će izložba biti velika i sjajna. —

* * *

Od siečnja do listopada 1890 izvedeno je iz Austro-ugarske 484,039 kvintala jaja, i to najviše u Njemačku.

* * *

Kako „Yournal Officiel" javlja, 1890 godine bilo je u Francuskoj zasadjeno vinovom lozom 1,816,544 hektara zemljišta, koji su rodili su 27,416,327 h/l vina. Sriednja ciena vinu po h/l jeste 36 franaka. Iste je godine napravljeno 11,095,228 h/l jabukovače (cidra), 1,946,729 h/l tankoga vina i 4,292,850 h/l vina od suhava. Iste je godine napravljeno u Algiru 2,844,130 h/l vina.

* * *

U Bečkom gospodarskom kluku opet je Dr. Thiel razpravljao o ustrojenju gospodarskih komora posve jednakih trgovačkim komoram.

* * *

Kroz prvih deset mjesecih godine 1890 prodano je u Cislajtaniji erarskog duhana i cigara u vriednosti 59,632,848 fiorina. Havana cigara pravih prodano je 181,316 komada više od prijašnje godine. Pušaćeg duhana prodano je 213,322 k/g manje, i smrkača prodano je takodjer 43,472 k/g manje.

* * *

U Bugarskoj imade 3844 pučke škole, a u Srbiji 544, po tom u Srbiji na svaku 100 stanovnika dolazi 0·26 škola, a u Bugarskoj dolazi na svaku 1000 ljudih 1·20 pučke škole.

* *

Godine 1890 uvezlo se je u Italiji razne robe u vriednosti od 1,374,233,828 lira, a izvezlo se je u vriednosti od 942,415,769 lira, daklen se je izvozna trgovina znatno umanjila. Ovaj udarac dobila je Italija, usljed carinarskog rata sa Francuzkom.

* *

Pod naslovom „Amerikanka" napisao je gosp. J. Živanović naputak o porabi košnica amerikanskoga sastava.

* *

Od 6 do 13 travnja t. g. obdržavati će se na c. k. vinogradarskom i voćarskom zavodu u Kosternenburgu voćarski tečaj za učitelje pučke i gradjanske. Za pohadjanje tečaja dobiti će svaki učitelj 15 fiorina pripomoći iz državnih sredstava.

* *

Godine 1881 izdao je Cowan predsjednik ingležkog pčelarskog družtva jedno djelo pod naslovom „Vodja pčelara". Do danas to djelo tiskano je devet puta, a svaki put u 20,000 iztisaka. A kod nas?

* *

Od 1 siečnja t. g. radi u Gunji u Slavoniji četvrta tvornica tanina.

* *

Obća česka gospodarska izložba otvara se na 15 svibnja. Česki će narod u velike sudjelovati ovoj izložbi, i pokazati će svu svoju obrtničku moć i produktivnu snagu. Istodobno, a u raznim razdobjim držati će se 22 pravremene izložbe, kao izložba cvieća, voća, kokošiju, pitanih volova, konja, hmelja itd. itd.

* *

U Českoj zasijano je 1890 godine 648½ kg sjemena četinjastog šumskog drveća, a 88 kg sjemena listnatog drveća. Iste godine bilo je takodjer zasadjeno 1,393,350 komada raznih šumskih stabala. Pa da Česka ne cvate?

* *

Kako raste uvoz žitija, dokažuju sljedeće brojke. Godine d888 bilo je uvedeno u Njemačku 18,018 kvintala raznovrstnih žitija, a 1890 godine 31,312, 010 kvintala, dakle 13,293,767 kvintala više.

* *

Godine 1889 bilo je u Italiji 76,048 hektara vinograda okuženo od filoksere, od kojih je već 21,701 hektar posve propalo. Vlada je rečene godine u borbi proti filokseri potrošila 336,500 franaka.

* *

Iločko vinarsko družtvo, koje se sastoji od 400 dionica, dalo je za rad prošle godine fiorina 2 dividende po svakoj dionici.

---

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

21. *Imam u vinogradu trideset liepih stabala šljive, koji cvatu obilno svake godine, ima reć sedam godina, ali nigda ploda ne zamiču, i ja imam još da im plod vidim. Šljivik leži prama poldnevu na brežuljku. Molim vas što imam učiniti da radjaju?*

*G. K. u D. (Slavonija)*

Težko je pogoditi šta može biti uzrok, da vam šljive obilno cvatu, a da ploda ne zamiču. Ako za cvatnje vlada odveć vlažno i kišno vrieme, onda se pestići posve težko oplode; isto se to dogadja, ako za cvatnje vlada odveć suho vrieme. U prvom slučaju nema pomoći, a u drugom slučaju pomaže škropljenje vodom. — Nevjerojatno je, da je sedam godina izasebice za cvatnje vladalo jednako vrieme. Ako za cvatnje navaljuje na šljive mnogo zareznika, osobito takovih, koji ogrizavaju cvieće ili vrte u pestiće, onda su oni uzrokom da vam šljive ne zamiču ploda, a u takovom se slučaju valja boriti protiva zareznicim. U tustim zemljam, u kojim stabla dobivaju mnogo hrane, dogadja se takodjer često da stabla premda obilno cvatu ne zameću ploda, nego cvietovi izvrgnu. — U takovom slučaju pomaže, ako se dotičnom stablu pokrate žile, i ako mu se koža na deblu i na debljim granam zareže po dužini sve do drva, te ako se zemlju za neko vrieme ne gnoji, dapače joj se primješa mršave zemlje. — Tom izjalovlivanju cvietova mogla bi biti uzrokom, kakova tajnocvjetna nametnica, n. pr. kakova vrst *Peziza*, koja za cvatnje okuži cvieće i onemogući oplodjenje, kako što se to na mnogim mjestim dogadja kupusim i drugim krštaticam (cruciferam). Napokon moglo bi biti uzrokom i to, da na dotičnim stablim nedozrievaju prašnici skupa sa pestićim, pa neimajuć zdrela peluda, da se pestići nemogu oploditi. Kako vidite, težko je dati točan odgovor. Valja dotična stabla pretražiti prije cvatnje, za cvatnje i poslje cvatnje, pa viditi što je uzrokom, da se cvieće izjalovi, te napram napravljenim opazkam udesiti je liečenje.

22. *Molim vas, kako se imadu sahraniti limuni, e da dugo uztraju zdravi i u soku? — Na koji se način pravi trajni izvadak (extract) za limunade?*

*B. D. u J. (Hvar).*

Lemuni, koji se imadu na dugo čuvati, hoće se, da su zdreli i posve zdravi, ali ne prezdreli; hoće da nisu puno prebacivani preko rukuh, i da nisu gnječeni ili inače oskvrnjeni. Svaki se limun zamota u tanku hartiju, koju se prije umoči u vinovicu, pa posuši. Ovako omotani lemuni naslažu se u skrinjice i na police i čuvaju se na suhu, hladnu i svježu mjestu, gdje se toplina odveć naglo ne mienja. Ovako priredjeni lemuni uzdrže se zdravi 4 do 6 mjesecih. Valja ovdje opaziti, da se jesenski lemuni puno laglje uzdrže zdravi, od zimskih, zimski opet puno laglje od proljetnih, a ovi još laglje od ljetnih. Trajni izvadak od lemuna jeste citronova kiselina, koja se vadi kristalizacijom iz soka od lemuna. Ali lemunada od citronove kiseline nije nigda dobra, kako ona od soka od lemuna, jer u soku imade mirisnih ulja i izvadivih tvarih u mnogo većoj mjeri i čistini, nego li ih može sadržavati citronova kiselina. I sam sok od lemuna može se čuvati dulje vremena u dobro začepljenim posudam, samo što sok prije nego li se ulije u staklenicu valja prociediti, i valja mu dodati malo boraksa, ili malo salicilne kiseline, da se bolje i dulje uzdrži.

23. *Molim vas, koliko prostora zauzimlje peć za tri hiljade komada opeka i hiljadu komada klinkera? — Kako je u obće gradjena i iz nutri razdieljena ta peć, te koliko ima vratih? Kakova da bude vatra za pečenja, i koliko satih da traje? Ima li knjiga, koja se bavi glinenim obrtom, a napose pravljenjem opeka i klinkera?*

*D. S. u M. (Knin).*

Vaše smo pitanje priobćili strukovnjaku u onoj struci, i dok nam stigne odgovor priobćiti ćemo ga.

24. *U mojem vinogradu, pojave se kadšto na lišću neka vrst brunića (čirića), od česa više listova posahne i odpadne. Molim vas, dade li se to kako liečiti?*

*M. P. P. u B. (Havr).*

Da vam uzmognemo dati točan odgovor valjalo bi, da vidimo nekoliko takovih listova, jer je posve na obće opisana ta bolest. Po svoj prilici je to lišće bolestno od *erynosi*, bolest, koju prouzrokuje jedan sitni zareznik poput svraba, a koji se znanstveno zove *Phyloptus vitis*. Ako tu bolest prouzrokuje ovaj zareznik, onda se to pozna po tom, što se na naličju lista, baš izpod brunića napravi uvalina, koje su dobrim dielom izpunjene bielom ili žutkastom paučinom. Ova se bolest slabo širi, i ograničuje se samo na nekoliko loza, riedko da zarazi vas vinograd. Najbolje je sredstvo proti istoj, kidanje i izgaranje oboljelih listova. Ako se pokidaju odmah prvi listovi na kojih se bolest opazi, u par godina nestati će bolesti.

### B. Nova pitanja.

25. *Molim vas, kako se mogu čuvati i uzdržati krovovi od dužica (šimbla)?*

*S. R. u K. (Knin).*

26. *Na kojem je mjestu u vrtu najbolje namjestiti uliště?*

*A. N. u Š. (Dubrovnik).*

27. *Jeli novošeelandska spanjaka, kako naša obična? Kako se goji?*

*H. K. u V. (Bosna).*

28. *Jeli se smiedu škropiti loze protiva mildewu, kada su u cvatnji?*

*F. O. u T. (Hrvatska).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Horvat N. kan — Ivanišević J. — Ergovac P. — Garbini N. — Samostan Sv. Križa u Živogošće — Kolarić J. — Bunjik Š. ž. — Glavan M.*

*— Č. g. Glavić B. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1891.*

*— Č. g. A. Valenti — Poslali smo četrnaest brojeva. Pogreška je bez dvojbe tamo.*

*— Č. g. Kolarić J. — Rado ćemo primiti nacrte i pokazati ih gosp. P. Odlično pozdravljamo.*

*— Č. g. Kiepach pl. M. — Knjižicu „Buhač" odposlali smo vam.*

*— Č. g. Vitezić Dr. D. — Zatraženi broj 8 i 18 poslali smo vam. Troška nema. Srčano odzdravljamo.*

*— Č. g. Ivanišević D. F. — Pisali smo vam, odkud da nabavite sjemena od bagrena.*

*— Č. g. Bunjik Š. — Broj 6 poslali smo vam, a ostale primat ćete redovito.*

*— Č. g. Novaković I. — Bili smo vam odmah odgovorili u pismu, a kašnje smo isto potvrdili dopisnicom.*

*— Č. g. Gjurić S. — Nemožemo vam dati savjeta. Obratite se kojemu živinaru, da pregleda, pa nam priobćite njegovo mnienje.*

*— Č. Marić A. — Najbolje i najbrže ćete postići svrhu sumporitom kiselinom. Samo neka svi otvori budu dobro začepljeni.*

*— Č. g. Ilijašević S. — Vaše obećanje još nije izpunjeno, ali je izcrpljeno naše ustrpljenje. Da smo vam preporučeni!*

*— Č. g. Vidaković F. — Imade dudova koji ne radjaju, ali se mnienja vještaka razilaze u tom, da li je lišće od takovih jalovih dudova, isto onako dobra hrana za svilac, kako no lišće od plodonosnih dudova.*

*— Č. g. Do . ović B. — Žao nam je da se s jajim niste našli zadovoljni. Mi smo gosp. Gironcoli pisali, ali đali su jaja bila dobra kad ih je odposlao ili su se usjekla i izmučavila na putu, težko je ustanoviti — Naručivanje jaja iz dvora nosi vavjek neprilika, i to tim više, čim se iz daljega naručuju. A nevalja zaboraviti da gosp. Gironcoli preporučuju kao najpoštenijeg. E se tanto, da tanto, ovdje na blizu, šta bi bilo iz Beča etc., etc.?*



U ZADRU 1891. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 8

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 or. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Travnja 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Travnja 1891.

## Dalmacija na izložbi u Zagrebu.

Godina je dana i više, da se govori i piše o jubilarnoj izložbi gospodarskog družtva u Zagrebu.

Svakoga je zadivilo, kako su obćine preko Velebita poduprle to narodno poduzeće, i kojom se požrtvovnošću gospodarske podružnice i pojedinci zauzimlju, da izložba izpadne što moguće sjajnija.

I doisto, izložbi je danas osjeguran tako sjajni uspjeh, da će se svie... diviti.

Dobrano uspjehu gospodarske izložbe u Zagrebu, u prvom se redu imademo mi da veselimo, jer će se tamo predočiti svietu gospodarstveni napredak krvi naše krvi, jer će se pokazati obrtnička i gospodarstvena snaga tiela našega tiela.

Od koliko god je bilo dosad izložba, nijedna nam nije stala bliže, do jubilarne gospodarske izložbe u Zagrebu, dapače ni gospodarska izložba u Skradinu, jer je ova bila više pokrajinske naravi, a jubilarna izložba u Zagrebu ima da nam pokaže gospodarski napredak Hrvatske države, ima da nam predoči gospodarsku snagu hrvatskoga naroda.

Pa šta ćemo više? Pa gdje da tražimo za nas bolje, plemenitije izložbe?

Ipak, žalošću, moramo priznati, da jubilarna izložba u Zagrebu nije našla dostatno odziva ni oduševljenja ni kod vlasti, ni kod obćina ni kod pojedinaca. — A gdje su naše domaće novine? Koje su se od naših domaćih novina ozbiljno i obširno bavile jubilarnom izložbom u Zagrebu, a koje se još danas bave? Koje su preniele izvješća izložbenih odbora, a koje su člancima potakle posjednike da sudjeluju izložbi?

Spominjemo se još dobro, što nije vlada uradila i potrošila, da Dalmacija bude što brojnije zastupana na izložbi u Trstu? Koliko agitacije nisu onda razvile vladine novine i vladini organi? A što je za nas Trst? Trst je Cajenna naše trgovine; gnjezdo prefriganih trgovaca, koji dave u zametku svu trgovinu naših proizvoda i naših surovina. Nećemo navadjati primjera trgovine vinom i uljem, ali ćemo navesti samo, da su zadnjih dvijuh godina tršćanski trgovci svojim ponašanjem dali smrtni udarac trgovini buhačom i strišem, koja su dva proizvoda predstavljala miljune vriednosti.

Lani za gospodarsku izložbu u Beču, zauzela se je i vlada, pokrajinsko poljodjelsko Vieće i zemaljski Odbor, a nastojanjem zemaljskoga Odbora zauzele su se obćine. — A šta imamo mi obćeg s Bečom? Kakova na duševna ili trgovačka sveza veže Bečom? Zar ona silesija trgovačkih potrkića, koji su raztrovali trgovinu i upropastili domaće trgovce i obrtnike?

Sve što god smo napredovali na gospodarskom i obrtničkom polju sve smo dužni Hrvatskoj.

Gje su se izobraživali naši gospodari koji su dali zadnjih godina nešto poleta poljodjelstvu? U Križevcih. Odkud nam dolaze gospodarske knjige i sva duševna hrana? iz Zagreba.

Gdje se možemo ugledati u napredak obrta, poduzeća, marvogojstva, tvorničarstva? U Hrvatskoj.

Ako nas daklen sve te duševne i krvne sveze spajaju Hrvatskom, moramo nastojati i da se pokažemo doneklen zahvalni, premda od sudjelovanja jubilarnoj izložbi u Zagrebu ima više izgleda na korist za nas, nego li, kod nijedne druge izložbe.

Zašto se naša vlada nije zauzela da Dalmacija bude dostojno zastupana na jubilarnoj izložbi u Zagrebu, kako što se je zemaljska vlada u Sarajevu zauzela da dostojno i u vlastitom pavillonu bude zastupana Bosna i Hercegovina?! Zašto se nije zauzelo Pokrajinsko poljodjelsko vieće, kako je to lani učinilo za gospodarsku izložbu u Beču?! Zar nam je Beč bliži od Zagreba?! Zašto nije zemaljski Odbor pozvao i potaknuo obćine, da se zauzmu za brojnije sudjelovanje jubilarnoj izložbi u Zagrebu? Zašto naše obćine, barem glavnije, nisu sastavile odbore, i nisu se svojski zauzele, da njihovi obćinari budu dostojno i brojno zastupani na jubilarnoj izložbi u Zagrebu!! Zašto se opaža slabe inicijative i volje i kod onih, koji su inače sudjelovali svim drugim izložbam?!

Zašto? zašto? zašto?.........

Nećemo pitati zašto...... ali upozorujemo, da se izložba otvara na 1 kolovoza, te da ima još vremena, pa tko bude hotio još je na vrieme da pokaže svoju dobru volju.....

---

## PODLISTAK.

### Ljudske izmetine.

Obće se priznaje velika gnojna vriednost ljudskih izmetina, ali njihova uporaba sa narodno gospodarstvenih i zdravstenі odnošaja stvara jednu od najtežih zadaća, koje novovjeka technika imade da rieši.

Sa narodno gospodarstvenih odnošaja, jer ljudske izmetine predstavljaju jednu od najvećih pokretnih (kolajućih) glavnica, čija se temeljna uporaba nemože zanemariti, a sa zdravstvenih obzira, jer se je u novije doba razvitkom bakteriologičke nauke dokazala ovisnost kužnih bolestih od ljudskih izmetina.

Promotrimo li pomnjom put, kojim kreću proizvodi zemlje, uvjeriti ćemo se, da izim posve malih djelova, veći se dio tih proizvoda troši za hranu ljudih, i to ili kao izravna hrana u bilinskom obliku, ili kao neizravna hrana u pretvorenom obliku mlieka ili mesa.

Ipak od svih hraniva, koje uzimlje čovjek, i u zemanu njegovog najbunijeg razvoja, troši se samo jedan dio, i to posve mali dio, za gradju ljudskoga tiela. Samo jedan maljušni dio hrane u tielu plastično preobrazi, a veći dio hrane izlazi iz tiela nepromienjen u izmetinam.

Po tom se od prometne glavnice proizvoda zemlje, zaustavlja u tielu ili recimo gubi, samo najmanji dio, na kojeg se pri velikom računanju može i neobzirati.

Nevalja ali zaboraviti, da po selima i drugim malim mjestima ljudske izmetine ne idu izgubljene, one se dapače odmah povraćaju zemlji. Samo u velikim gradovim i varošim, te selim pri moru dobar dio, dapače veći dio izmetina otidje izgubljen. Izmetine velikih gradova imadu i drugu manu, da su odveć vodne, pa se usljed velike kolikoće vode puno teže mogu uporabljati.

Srednje uzeto, izračunano je, da iz svakog čovjeka izadje na dan 1333 grama izmetina, a u godini dana 486 $^{k}/_{g}$ i 540 grama. S toga se pri računanju zaobljuje na 500 $^{k}/_{g}$ ili na 1000 librica (starih funtih).

Samo, koji je dugo vremena proučavao ljudske izmetine tvrdi da u izmetinam što čovjek izpusti u godini dana (486·54 $^{k}/_{g}$) ima 20 $^{k}/_{g}$ i 481 gram suhih tvarih, a da te suhe tvari sadržavaju:

4·690 $^{k}/_{g}$ rudnih tvarih
7·742 „ ugljika
3·601 „ dušika
2·077 „ fosfata, spojenih od neutralnog fosforno kiselog vapna.

Kako je poznato, tržistna ciena dušika i fosforne kiseline jeste 1 fiorin i 25 novčića, odnosno 40 novčića po $^{k}/_{g}$, pa su na tom temelju računajuć, godišnje izmetine od jednog miljuna ljudih vriedne su 4,800,000 fiorina

Naravski, da se iz izmetine jednog miljuna osoba unovči ovolika glavnica, hoće se velikog troška, jer se sastavine izmetina, koje imadu vriednosti, nalaze u izmetinam posve razredjene, jer n. pr. u mokrači, koje se izlučuje deset puta više nego li balege, krute sastavine iznašaju samo 4 postotka, a vode ima 96 postotaka; a sama balega sadrži 75 postotaka vode.

Po tom su izmetine u postotcih sastavljene, kako sliedi:

| | | |
|---|---|---|
| Vode sadrže | 92·9 | postotaka |
| Ustrojnih tvarih | 5·7 | „ |
| Dušika | 1·06 | „ |
| Kalija | 0·22 | „ |
| Fosforne kiseline | 0·23 | „ |
| Pepela | 1·37 | „ |

Ovo je razmjer izmješanih izmetina krutih i tekućih, naime mokrače i balege, kako izlaze iz ljudskog tiela, ali ove izmetine u naravi sadrže još više vode, jer se po zahodim i na smetištim miešaju vodom za izpiranje, vodom za kuhanje i drugom nečistom vodom. — Radi toga ne vriedi gornji razmjer sastavina za izmetine iz zahoda, one sadrže:

| | | |
|---|---|---|
| Vode . . . . . . . | 97·0 | po sto |
| Ustrojnih tvari . . | 1·5 | „ „ |
| Dušika . . . . . . | 0·35 | „ „ |
| Kalija . . . . . . | 0·20 | „ „ |
| Fosforne kiseline . | 0 28 | „ „ |
| Pepela . . . . . . | 1·5 | „ „ |

Ovom prigodom red je pripomenuti da hrana odlučno upliva na dobrotu izmetina. — Čim se ljudi bolje hrane, tim su razmjerno izmetine bolje, a izmetine od ljudih koji se loše hrane slabe su vriednosti. *(Sliedi).*

## Uporavljanje voća.

Promotrimo li razne načine, uporavljanja voća, pa ako ih sravnimo sa običnom poreznom cienom, kod nas i u inozemstvu, pa ako uzmemo u obzir inostranu konkurenciju, moramo doći, do sliedećeg zaključka:

Najprobitačnije je prodavanje svježega voća, a osobito ranoga i kasnoga, t. j. koje kasno sazdrieva. Iza toga sliedi zgotovljanje jabukovače. Ako se jabuke na taj način upotrebe mogu se dobro izplatiti.

U istu se svrhu mogu upotriebiti kruške, koje su za mašćenje, dočim se pravljenje kruškovače od ostalih vrstih krušaka ne izplaća. Koristnije je osušiti kruške i šljive pa ih prodavati, nego ih drugčije upotrebljavati, dočim se sušiti jabuke ne isplaća, jer je svježe voće odviše skupo, osim kad bi se suhim jabukam moglo konkurirati sa amerikanskim trgovcim, ali radi velike carine, to nije nikako moguće.

Sušenje je u običaju najviše kod malih posjednika u Francuskoj.

Uporavljanje slatkih jabuka i krušaka za umoke i pekmaze, izplaća se, isto se tako izplaća pekmez od šljiva, i puno se cieni u inostranim zemljama zgotovljanje tako zvanih jufkija, jer tim probitačnije, što se može i ono voće upotrebiti, koje samo odpadne. Jufke od dobroga voća ciene se vrlo u većim gradovima i dobro se plaćaju.

Ovog što smo naveli različitim vrstama voća, može se zaključiti, ne obzirajuć se na prodavanje svježega voća, da su jabuke najprobitačnije kada se upotriebe za zgotovljanje jabukovače, a da se sušenje izplaća samo za kućnu uporabu. Dobre kruške vriedno je sušiti ili kuhati u umoke, pekmaze i jufke.

Šljive kada se osuše i za jufke uporave, dobro se plaćaju. Suhe šljive mogu se nadmetati sa inostranim plodom. I šljivovica i pekmaz od šljiva se izplaća.

Kajsije i breskve mogu se skoro svake godine svježe dobro i brzo prodati; ako nisu odviše skupe, onda se izplaća kuhanje jufke i pekmaza. I. K.

## Ulje kao sredstvo za čuvanje osoke.

Kušnje Dr. Wolfa dokazale su, da je ulje izvrstno sredstvo za čuvanje osoke, jer ono prieči, da iz osoke dušik izhlapljuje.

U tu svrhu dosti je da nad osokom ima za 2 $\%_m$ ulja, koje pliva po osoki, i kako rekosmo prieči, da dragocieni dušik izhlapljuje

Može se rabiti i najprostije ulje, dapače i ulje od smola i od životinja.

Za ulje troši se samo jedanput, jer se isto ulje može opetovano put rabiti za čuvanje osoke, samo što valja imati pomnju, kad se izsisa sisaljkom osoka iz jame, da se ulje odieli i pospremi.

Kad osoka stoji otvorena, iz jednog kubičkog metra osoke izhlapi $5^1/_2$ $k/g$ dušika u vriednosti od $3^1/_2$ forinte; dočim je trošak za ulje puno manji, a može se isto ulje, kako već rekosmo, opetovano put rabiti.

Pod uljem raztvara se neprestano mokrača, te se dušik ustrojnih tvarih pretvara u hlapljivi amonijak, kojemu pak ulje nedopušta da izhlapi, i da se izgubi u zraku.

Istim se uspjehom može rabiti ulje po zahodim, da isti ne smrde i ne okužuju stanove i ciele okolice. Za istu svrhu rabi se doduše zelena galica, ali bi valjalo istu u puno većoj mjeri rabiti, da se veže vas čipavac, a takove izmetine, koje sadrže puno zelene galice, nisu više prikladne za gnoj.

Osobito u onim zahodim, koji neimadu odtoka, ulje bi bilo izvrstno sredstvo za obustavljenje smrada, jer ono uvjek pliva nad vodom. —

Mi svakome toplo preporučamo ulje za čuvanje osoke i razkuživanje zahoda, a osobito pak onim, koji mogu jeftino nabaviti ulje.

## Njegovanje i razsadjivanje voćnih stabala.

Neizkusni i lakomi voćari običavaju saditi stabla gusto. Dok su stabla još mlada to ide, ali, kad porastu, u 5 ili 6 godini, onda im se krošnje uguste tako, da ne propuštaju u sunčano svjetlo, pa se razvija puno drva, a ploda ni za liek.

U takovim se slučajevim mnogi late nožica i kosirače, pa klaštre i siečn desno i lievo, koliko samo mogu, previjaju grane i Bog sam zna što sve rade; ali sve to nepomaže ništa, jer se ploda na stablu ne vidi lako.

Mnogi u sličnom slučaju pokrate žile dotičnih stabala; izkopaju naime jamu nešto jedan metar daleko od panja, a u krugu oko panja, pa sasječu sve žile, koje na tom putu trefe.

Ovo sredstvo doisto pomaže, ali nije trajno, a često se dogadja, da kašnje stabla ne rastu više jednako i pravilno ili da sasvim propadnu, jer slične amputacije ne prijaju stablim, a još manje ako su slabe naravi ili ako radju izvede hrdjavi ili nevješti radnik.

U sličnim slučajevim najbolje je izkopati neka od stabla na gusto posadjenih i razsaditi ih na drugo mjesto.

Od takovog razsadjivanja ima gojitelj voća sliedeće koristi:

1. Stabla, koja ostanu mogu se podpunije i bolje razviti, te će bez umjetnog nasilja brže i obilnije radjati, a biti će zdravija.

2. Razsadjena stabla radjaju obilno već druge godine, i sačuvaju posve svoj oblik.

Razsadjivanje valja obaviti pomnjom, da pri tom stablo odveć ne trpi. — Razsadjenom stablu mogu se odstraniti i pokratiti sve grančice i grane izim glavnih grana, a valja ga zasaditi u onom istom položaju suproć suncu, u kojem je bio prije zasadjen. U ljetno doba valja takova stabla barem jedanput na nedjelju zaliti.

Ako se razsadjivanje pomnjom obavi, malo će koje stablo poginuti, a sva će stabla već druge godine obilno radjati, jer se razsadjivanjem draži na rod.

## Čuvanje zelenog graška.

Najmilije je zeleno povrće, ali je svakog povrća odveć težko imati zimi, a sočivnica po gotovo. Jedna saksonska gazdarica, piše u listu „F. Kans". da ona ostran više godina čuva zeleni grašak do novog ploda na način kako sliedi: Istog dana kad se pobere zeleni grašak, valja ako je moguće olušiti mohunje, te odstranit svako nabodeno ili inače ozledjeno zrno, a zadržati za pospremu samo posve zdrava zrna. Zrnje zelenog graška metne se u jedan lonac i dolije se toliko razsoli, da ga oblija. — Postavi se onda sve na vatru da provre, a kad provrije, onda se sve skupa, dok je još vrelo stavlja u staklenice od šampanjca. Odmah se staklenice dobro začepe, pa se spostave u jednu veću posudu u vodu pak onda sve na vatru da vrije 3 do 4 sata vremena.

Pri kuhanju valja čepove zamazati smolom ili ih privezati pergamentnom hartijom, da zrak nebude mogao prodirati kroz čepove u staklenice

Razsol za ovu svrhu pravi se kako obično; raztopi se naime u vodi toliko soli, dok krompir u njoj pliva. Da se grašak bolje uzdrži, običaje se dodati jedan gram salicilne kiseline na svaku tri $k/g$ zelenog graška.

Kad se zimi hoće jesti grašak, odčepi se staklenica, odlije se sve na cjedilo, pa se grašak propere u vodi, a onda priredjuje, kako zeleni grašak.

## O pomladjivanju voćnih stabala.

Sva naša stabla, u nekoj stanovitoj dobi, kao da prestanu rasti, tjeraju posve malo mladica, dapače kadšto nijednu, izim plodonosnih mladicâ.

Ovo stanje se tim prije opaža na jednom voćnom stablu, čim je mršavija i jalovija zemlja na kojoj dotično stablo raste, čim je ono bilo manje klaštreno i njegovano, i čim dotična vrst više naginje na tjeranje i razvoj plodonosna drva.

Ako se drvo na jednom stablu ne pomladjuje, onda biva redje i lišće, u kojem se stvara hrana, pa stablo bez hrane malo po malo propada, dok najzad sasvim izumre.

Kako rekosmo, ovoj se neprilici može doskočiti, ako se za vremena odlučno postupa, te stablo pomladi.

Na stablu, kojeg se ima pomladiti sasječe se i pokrati svaka pojedina grana ili grančica na trećinu njezine dužine, ali se pri tom pazi uvjek na oblik krošnje. U obće pri pomladjivanju stabala ne valja zaboraviti:

1. Da se voćna stabla mogu pomladjivati jedino rano u proljeće ili jeseni. Kostičavo voće bolje je pomladjivati jeseni.

2. Na stablu, kojeg se pomladjuje, valja ostaviti 2 do 3 grane i sve grančice, koje se nalaze na granam izpod one točke do koje mi klaštrimo (sječemo).

3. Toli grane, koli grančice valja ravno i okomito sasjeći ili odpiliti, te rizove izgladiti i namazati voćarskim mazom ili katranom (theer).

4. Grane, koje su u promjeru deblje od 6 do 8 $\%_m$ nevalja sjeći, nego se čuvaju radi oblika krošnje.

5. Sliedeće godine valja pregledati stablo, te odstraniti sve gusto pomještene mladice, a ostaviti je samo čvršće i ljepše mladice, koje se do potrebe pokrate za polovicu.

6. Od svih stabala najveću potrebu pomladjivanja imadu šljive, pa onda kruške i jabuke. Šljive valja pomladjivati svake 6 ili svake 8 godine, a kruške i jabuke svake desete.

## Spanjaka ili spinat.

Nijedno povrće nije toli obljubljeno, koliko spinat, a izim loćike, on se više i prostranije goji od svakog drugog povrća.

Ako se sjeme od spanjake dobro čuva ono uzdrži svoju klicavost pune tri godine dana.

Spanjake se diele na zimske i na ljetne vrsti. napram dobi njihove uporabe. Ljetni je španjak okrugla lišća i gladka sjemena; a zimski dugoljasta i zaoštrena lišća, te bodljikava sjemena.

Ljetni spanjak sije se rano u proljeće, dok je moguće zemlju prekopati i prirediti za sjetvu. Sije se omašno ili u redove, ali više omašno. U redomičnoj sjetvi računa se svakoj biljki 6 do 9 $\%_m$ prostora, i to napram vrsti zemlje, ali se izmedju redova goje rodakvice ili mrkve.

Tko hoće da ima uvjek spinata valja da ga sije počam od druge polovice ožujka pa do konca lipnja svako 14 ili 20 dana.

Spanjak, koji se sije u svibnju i lipnju mjesecu valja zasijati na hladnu i više sjenastu mjestu, inače neuspjeva.

Zimski spinat sije se od kolovoza do studenoga na isti način i u istom razmaku vremena, kako ljetni spinat.

Zimski se spinat najboljim uspjehom goji na onoj zemlji, na kojoj će se u proljeće gojiti pasulj, grašak ili k loraba.

Spanjak, koji se sije u listopadu ima da služi za zimu i za rano proljeće, s toga ga se zasije u nešto toplijem i poldnevom položaju skupa mrkvom, jer kad se španjak pobere ostane sama mrkva, koja pak doraste koncem travnja, ili u svibnju.

Od svih vrstih spinata reć bi, da je najbolji velikolistni flaminski spinat, te veliko i dugolistni ingleški spinat. D. L.

## Crljeni luk ili kapula.

U kućanstvu, osobito u kuhinji, kao začin rabi se crljeni luk u razne svrhe, pa je dobro da se malko obširnije progovori o načinu gogitbe istog.

Crljeni luk ili kapula ljubi sunčan položaj, prhu, laku i čistu zemlju, koja je odavno pognojena. Kapula se ne goji na prostranim velikim zemljam, nego na biranim dionicam, te je više bilina, koja se broji medj povrćem negoli medj gospodarskim biljem.

Obično se za crljeni luk samo preore zemlja i pobrana. Sjetva obavlja se omašno ili u redove. Ako je mali komad zemlje, onda se sije u redove, a ako je velik onda omašno. Bolja je redomična sjetva od omašne jer se dade prorahliti, gdje je gusto i jer se lako izplievi korov.

Sjetva obavlja se koncem ožujka ili početkom travnja, i to ili strojem ili se naprave male brazde 5 $\%_m$ duboke a 20 $\%_m$ u razmaku. Po sjetvi poravnaju se brazdice, pa se zemlja izgazi ili se izvalja ili natuče batovim ili daskam za tučenje. Gdje sjeme odveć gusto proklica, izčupaju se suvišni sjemenjaci, uštipne im se zelina, pa se zasade ondje, gdje su redji. Obično računa se 5 do 7 $\%_m$ razmaka od jedne glavice do druge.

Svako šest nedjelja valja izplieviti korov, a to se obavlja ili čupanjem ili motikom.

Kad požute batovi, onda se počme brati kapula, no to zdrenje mnogi pospješe time, da prevaljaju kapulu valjem i prelome sve batove. Dali je ovaj postupak dobar ili ne, nisu se još složila mnienja gojitelja crljenog luka.

Glavice se kopaju iz zemlje za suha vremena Izkopanim glavicam se odreže batvo i žile, pa se stave na zemlju, e da se na zraku i na suncu prosuše. Pošušene glavice spletu se u struke, pa ovjese ili se na tanko razastru po tavanu.

Male se kapulice priberu, i one su izvrstne za sadju, jer se buduće od njih dobije rana žetva.

Sa 40 grama sjemena može se zasijati jedan ar zemljišta; a u 40 grama sjemena ima do 9200 zrna sjemena.

Kad bi svako zrno sjemena prokicalo valjalo bi znatno prorahliti, jer pri redovitoj gojitbi kapule može da se na ar zemlje razvije i goji samo 6930 glavica.

Sjeme, koje se sije nesmje biti starije od tri godine, jer je nakon tri godine njegova klicavost dvojbena.

## O uzgoju loza uz zidove.

Po vrtovim i većim baštam, te pokraj kuća rado se goje loze uza zid, u svrhu da se zidovi zastru zelenilom i da se pri tom ima nekakova korist od grožđja.

Loze uz zidove goje se na puno načina, a od svih načina je najbolji oni, kojim se najsigurnije svrha postizava, te loze rode prilično obilno i na svim matrakam jednako.

Loza vodoravno gojena, ima tu prednost, da jednako tjera i da se svudi jednako, a i dosta obilno diele sokovi (hrana). Loze gojene u kutu od 45 stupnjeva prama gori, imadu prednost da više sokova dotiče u matrake i da se grožđje bolje razvija, ali manu, da ih radi jednakog razdieljenja sokova valja rano pokratiti.

Izkustvo je ali dokazalo, da korist, koju se ima od jačeg pristupa sokova jeste daleko veća od troška, kojeg se ima za pokraćivanje. To i je po svoj prilici razlog zašto se svudi goje loze privezane ili na kolcim ili na žici, ali vavjek u kutu od 45 stupnjeva. Korduni se radje goje u vodoravnom pravcu, jer je puno laglje priveživati mladice na vodoravno otegnute žice, a i bolje se postizava svrha kordunca ili spalira.

Na ovaj se način dobiva manje grozdove, malenih, manje sočnih zrna, ali se ova okolnost dade izpraviti obilnim gnojenjem.

Loze vodoravno gojene puno su trajnije od onih koso ili okomito gojenih, jer se manje opažava potreba pomladjivanja.

## O vadjenju meda.

Od kada su uvedene Džierzonove košnice pomičnim saćim posve je lako vaditi med pomoću vrcala Nego i med nemože se vaditi, kad se hoće.

Ako se med prerano izvadi, onda nije još dosti zdreo, pa predje u vrienje i posve se lako izkvari, dočim opet med, koji dugo stoji u stanicam posve otvrdne. — I vrst meda upliva na njegovu trajnost. Med od jed uih stabala trajniji je nego li med od drugih stabala.

Najbolje je vaditi med, kad su stanice skorom sasvim pune, ali nisu još zaliepljene, jer pčele prije nego li zaliepe voskom medne stanice nastoje da iz istog izhlapi malo vode, a dodadu mu malo mravje kiseline, koje ima svojstvo, da čuva med od pokvari.

Čim je med mirisaviji, i čim sadrži više sladora, tim se težje pokvari.

Med, koji je odveć tekuć, kad se izvadi valja ukuhati, da izhlapljivanjem izgubi nešto svoje vode.

Ako je med u stanicam posve tvrd, onda valja saće malko ugrijati prije, nego li se postavi u vrcalo, jer se iz ugrijana saća laglje vadi otvrdjeli med.

Med, koji potiče od zumrada (ruzmarina), od bajama i od vriesine jeste med, kojeg se vadi poslje neg su zaliepljene stanice, jer ako se prije izvadi može preći u vrienje i izljutiti se. —

Med od repice i gorušice valja vaditi što moguće prije, jer brzo otvrdne i to baš, kao kamen, pa ga je težko vaditi.

### Gusjenica poljske sovice u vinogradim.

Vrlo se često nalazi gusjenica poljske sovice u vinogradim, češće se nalazi u onim vinogradim, koji su zasadjeni blizu oranica na kojimi se žitarice goje.

Gusjenica poljske sovice nanaša po vinogradim puno štete, time što brsti i izgrizava pupove loza, i to za dobe od polovice ožujka do polovice svibnja.

Gdje se ove gusjenice u velikom broju pojave mogu da nanesu baš puno štete. Može ih gospodar učiniti neštetnim, ako ne izkopa vinograd do svibnja, jer na taj način nalaze gusjene hrane u korovu.

I na drugi se način može prepriečiti štetno dielovanje ovih gusjenica, naime, ako se izmedju loza zasije malo pasulja, jer su gusjenice poljske sovice lakome na pasulj.

Čim je tvrdja zemlja u vinogradu, i čim se košnja izkopa, tim ima manje gusjenica poljske sovice, a to zato, jer teže probija iz dubljih slojeva u kojih prezimi na površinu, te mnoge poginu od gladi.

Kad je loza jednoč protjerala, i kad su se mladice dobro razvile, onda gusjenice poljske sovice prave posve malo štete, ali da loza baš od njih ništa netrpi, valja im dok se obahure ostaviti trave izmedju loza ili zasijati pasulja. —

Ove se gusjene zapredu oko polovice lipnja. Po danu drže se gusjenice skorom 1 $\%m$ duboko u zemlju i to pokraj trava ili pokraj loza, koju su izbrstili. Po noći nalaze se travi ili lozi, koju brste.

Uz vas ovaj noćni način življenja, ipak se gusjenice poljske sovice puno laglje tamane po danu, samo što se hoće u tom neka vještina, da se doznade, gdje je zakopana.

Kokoši su bez sumnje najbolji lovci, toli gusjenica, toli kukuljica i leptira poljske sovice

F. B.

## SVAŠTICE.

**Lug ili pepeo.** Drveni se lug u prvom redu rabi za lukšiju ili za proizvadjivanje pepelike.



**Slika 12.** *Bik sa dvoja usta.*

Na jedan od ovih dviju načina izrabljeni lug može se još upotrebiti za djubar. I u izrabljenom lugu ima još dosti kalija i drugih rudnih sastavina, od kojih neke dobro dolaze bilju. Ali lug valja pred porabom pomješati drugim gnjojem, najbolje mješancem ili stajskim gnojem. U ovom obliku djeluje lug izvrstno, osobito, kao gnjojivo za smokve i za kupuse. — Valja ali paziti, da lug ili pepeo ne ostane dugo vremena pomješan drugim gnojem; čim ga se pomješa valja ga nekoliko dana kašnje izvesti na polje i odmah zakopati, inače izhlapi puno čipavca.

**Trava za mršave pjeskovite i suhe zemlje.** Za otočane i primorce, te u obće za stanovnike krasastih predjelâ, najveća je nevolja, što nemogu uzgajati dosti blaga, jer neimadu livada ni pašnjaka, pošto na suhim, kamenitim, mršavim i pjeskovitim zemljama neuspjevaju trave i progore lako na ljetnoj žegi i suši. — Vlasulja *(Testuca ovina)* jeste bez dvojbe jedna od onih trava, koja najviše odoli svim nepogodam, dapače još uvjek dobro uspjeva na suhim, mršavim i pjeskovitim zemljam. Najveća ljetna žega i suša samo joj kadšto hudi, ali i to posve malo. Vlasulja sije se jeseni ili u proljeće; može se sijati sama ili u smjesi drugom bilinom. Gdje su bolje zemlje sije se jeseni u smjesi zimskom raži, a u proljeće u smjesi vučkom *(Lupinus).* Od jesenske se sjetve vavjek bolje razvija, te se do ljeta dobro razvije i ukorieni, tako da može odoliti svakoj nepogodi. Vasulja ne raste visoko, ali se zato dobro razbusa. — S toga se ona samo u riedkim slučajevim kosi, ali se ipak može kositi. — Daje zato izvrstnu trajnu pašu, koja prija osobito ovcam. Za 1 hektar zemljišta hoće se 30 do 40 $k/g$ sjemena.

**Bolesti jetara kod živadi.** Kokoši i druga živad, koja žive u tiesnim kokošinjacim, u kojih se ne nemože lako kretati, posve lako oboli od jetara. Bolest se jetara pojavi i onda lako, ako se perad odveć sočno hrani. U ovakovom slučaju ili odebljaju jetra, ili krvare. Vrlo se često pojavi na jetram tuberkuloza. Ova zadnja bolest je veoma opasna, jer se može razširiti i na druge ustroje, a vavjek je od štetnog upliva na ukupno zdravlje životinje, dapače prelazi u baštinstvo. Perad na kojoj se pojavi bolest jetara nije više za razplod, jer bolest prelazi u baštinstvo. Kad se opazi, da se na živadi pojavi bolest jetara, valja odmah tražiti uzrok bolesti. Ako je uzrok malen prostor, valja proširiti i kokošinjak i trkalište; ako je uzrok odveć sočna hrana, valja hranu bolje priugotavljati. — Kad se pojavi tuberkuloza najbolje je sredstvo smaknuti sve bolestne, jer svaki liek slabo pomaže.

**Sadjenice.** Sadjenice se najlaglje ukoriene u prhoj, pržinastoj zemlji na sjenastu mjestu. Osobito se sjeme hoće za sadjenice drvenaste, dočim sočnim sadjenicam prija svjetlo, jer u sjeni prožute i pregnjiju. I doba godine puno upliva na to, dali se sadjenice mogu držati na svjetlu mjestu ili ne. — U zimsko doba, kada mogu se sve sadjenice držati tik prozora na svjetlu mjestu, jer sunce slabije grije, a čim se više približuje ljeto, tim valja držati sadjenice više u sjeni. Daleko od svietla nije dobro držati sadjenice ni u ljetno doba, jer za razvoj hoće sadjenicam svjetla, ali ih u ljetno doba valja dobro zasjeniti, inače bi se posušilo prije nego li žile razviju.

**Da umok ne pliesnivi na površini.** Najveća je nevolja za gazdarice, koje priredjivaju voće u umok da im se izpliesnivi na površinu nakon malo vremena, pa ga valja opet kuhati. Da umok neizpliesnivi može se prepriečiti, ako se u staklenicu prije nego li se začepi ulije na umok malo raztopine, koju se napravi od 95 djelova dobrog ruma i 5 djelova salicilne kiseline.

## Tumačenje slikâ.

**Bik sa dva usta,** slika 12. — Iz unutarnje Amerike doveden je nedavno u New-Yorsku klaonicu odrasao bik sa dvoja usta. Oba dva usta su kod dotičnog posve razvijena, samo što na gornja usta jede, a na delnja usta pije. — Bik ovaj u dobi od 18 mjesecih teži 600 $k/g$, a posve je pravilno razvijen, ako se izuzme jedno pleće i prednje noge. Gornja su usta obične veličine, sa dva reda pravilno izraslih zubova, ali kako je već rečeno, na ova usta ne pije, niti se je igda napio. — Dolnja usta imadu 14 $\%m$ u promjeru, ali nestoje u svezi sa očima i ušima, premda su providjena noždrvami, s kojih redovito diše. U ustim imade nekoliko zubih, ali na ova usta ne jede nigda, nego samo pije. Ovaj je bik probudio veliku pozornost u znanstvenom svietu, te ga učenjaci velikim interesom proučavaju.

## Gospodarske Viesti.

Pišu nam iz Trogira, da su u Trogiru i okolici rodile bajame baš nevjerojatno obilno. Ako ostane vas plod, što se je zametnuo neće moći grane nositi. I iz ostalih mjesta pokrajine hvale nam, da je liepo ostalo bajama. Loza je već počela pupati, a ostalo voće cvate.

* * *

Zadnjih je dana pala skorom svudi po Dalmaciji tiha, ali obilna kiša, i dobro je namočila zemlju. Vlage je baš bilo potreba, pa će sada uz proljetnu toplinu bilje rasti kano iz vode.

* * *

Gosp. Nikola Bučić iz Visa izložiti će na izložbi u Zagrebu četiri vrsti viškoga vina, onda vinske kvasine i dvie vrsti serdela u kutijicama poput sardina od Nantesa. Izložiti će takodjer rogača i raznih vrstih grožđja.

* * *

Sinovi Ivana Kunjašića starijeg, veletržci i veleposjednici iz Blata namjeravaju izložiti svoja vina na izložbi u Moskvi, a za izložbu u Zagrebu, već su se prijavili.

* * *

Viesti o marvogojstvu, koje nam stižu sa raznih strana Dalmacije nisu dobre. Tuže se da je poskapalo puno janjadi i kozjadi. Neki prepisuju to nestašici hrane, a drugi hrdjavu vremenu, jer da se je usljed promienjiva i hladna vremena mnogo janjića i kozlića nahladilo, pa da su poskapali od hunjavice.

* * *

Tri nagrade za originalne radnje ili članke, koji *popularno* razpravljaju predmet tičući se bud poljodjelstva, bud vinogradarstva, bud stočarstva, razpisuje *slavon. gospodarsko družtvo u Osieku.* Svaka nagrada ustanovljena je na 30 fior. za tisk. arak u veličini družtvenog glasila „Gospodar" (vel. četvrtina) u koji će se nagradjene radnje uvrstiti. Svaka nagradjena radnja ostaje vlastničstvo družtva, koje si pridržaje pravo, dotičnu radnju po volji i u posebnoj knjižici izdati. Obseg radnje neka po mogućnosti ne prekorači naznačenu veličinu tiskanog arka. Eventualno će se primjereno nagraditi i onakove radnje, kojim nebi bila dopitana jedna od razpisanih nagrada. Radnje neka se pošalju bez podpisa spisatelja; ime spisatelja priložiti će se istoj radnji ali u zapečatnom omotu. Radnje valja poslati do 1 lipnja 1891 „središnjoj upravi slavon. gospodarskoga družtva u Osieku g. g."

* * *

Predlani obstojala je u Austriji 91 tvornica za proizvadjanje umjetne kave. Najviše tih tvornica ima u Dolnjoj Austriji, naime 34. Samo Dalmacija i Bukovina, neimadu takovih tvornica. U 48 tvornica proizvadja se umjetna kava iz smokava, a u 2 tvornice iz cikorije, ostale tvornice ili miešaju ove dvie tvari ili rabe drugih primjesa, kao žira žutanca, repe, pećka od grozdja, bajama, kukuruza, pećka od kajisia. šljiva itd. U nekim takovim umjetnim kavam nalazi se dapokon do 18 po sto pržine. Pošto broj ti tvornicâ i patvaranje raste od dana na dan, naredila je vlada, da se strogo pazi i kontrolira razprodavaoce umjetne kave.

* * *

Ivan Mušinek, mekaničar iz Budimpešte tužio je magjarsko ministarstvo, što je dalo graditi u zeljezničkim kovačnicam strcaljke za ustrcavanje sumpornog ugljika proti filokseri, za koje si je Mušinek bio stekao zakonitu povelju. Sud je dao sekvestrirati sve rečene strcaljke, i stavio je pod obtužbu željezničke kovačnice, dapače je proteglo obtužbu i na samo ministarstvo.

* * *

Godine 1890 uvedeno je iz Francuske u Sjedinjenim držav. Sjeverne Amerike 4,753,836 staklenica šampanjsa. Najviše je uvela tvrdka Pommery ed Greno, naime 1 116,216 staklenica.

* * *

U Siriji gojilo se je prošle godine 1890 nešto 200 hiljada drama svilčeva sjemena, te se je uzgojilo oko 400,000 oka kožuraka u vriednosti od 2 miljuna franaka

---

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*23. Molim vas, koliko prostora zauzimlje peć za tri hiljade komada opeka i hiljadu komada klinkera? — Kako je u obće gradjena i iz nutri razdieljna ta peć, te koliko ima vratih? kakova da bude vatra za pečenja, i koliko satih da traje? Ima li knjiga, koja se bavi glinenim obrtom, a napose pravljenjem opeka i klinkera?*

*D. S u M. (Knin).*

Vaše je pitanje prividno kratko i jednostavno, ali obuhvaća najvažniji dio glinarskoga obrta, naime osnivanje peći i pečenje opeka i klinkera. Pošto vaše pitanje ne zasjeca izravno u naš list, niti mu prostor našeg lista dotiče, a bud je obširnim odgovorom skloplјena risarija, mi vam odgovaramo samo u glavno, a za podpun i obširan odgovor, kako narav stavljenog pitanja zahtjeva, red je da se obratite kojemu strukovnjaku ili da proučite, koju obširnu knjigu o gnjilarskom obrtu. Dali pak obstoji u hrvatskom jeziku, koje obširno djelo o glinarskom obrtu, ne znamo, o tom, kao što u obće svaku potanju obavjest o pećim i pečenju opeka, dati će vam uredništvo „Obrtnika" u Zagrebu. Peći se diele na peći za periodičnu radju i na peći za neprestanu radju. - Sve se pak diele na peći, koje se lože drvom, na one koje se lože ugljenom (kamenim), koje se lože tresetom i korom od bajama. Za svaku 256 opeka za gradju ili za svaku 385 pločastih opeka za pokrivanje krovova računa se 1 kubičkih metar prostora u peći. Peći ili su otvorene ili zatvorene. Za otvorene peći su presvodjene. U zatvorenim pećim prištedjuje 25 do 30% goriva, ali se dobivaju opeke goreg oblika, nego li u otvorenim pećim. Predbježno loženje ili grijanje traje $2^1/_2$ do 3 dana, a kašnje loženje do podpunog ugrijanja $1^1/_2$ do 2 dana. Podpuno pečenje traje svega 7 do 11 dana; trajanje zavisi od veličine i vrsti peći te broja opeka ili klinkera koji se pečn, a onda od gorivа, koje se rabi. U peći u kojoj se može izpeći 18,000 klinkera i 13,000 običnih opeka ili 16,000 criepova za krov i 19,000 opeka za gradju troši se za loženje 3·3 kubičkog metara borovine, 10 kub. metara drugoga drva i 200 tona kamenog ugljena. Po tom se za svaku 1000 opeka za gradju hoće 0·42 kub. metra drva i $6^1/_2$ tona kamenog ugljena. Pečenje traje 10 do 11 dana.

*25. Molim vas, kako se mogu čuvati i uzdržati krovovi od dužica (šimbla)?*

*S. R. u K. (Knin).*

Najbolje sredstvo za čuvanje krovova od dužica jeste vapneno mlieko. Još pred porabom moče se dužice 3 do 4 dana u vapnenom mlieku. Tim ne samo, da one odole svim nepogodan vremena, kojima su izložene na krovu, ali odole i vatri. Puči drva izpune se za močenja vapnom, a ono na zraku usisa ugličnе kiseline pa otvrdne, te brani dužice i od nepogoda vremena i od vatre. Za močenja glavna je stvar, da dužice ostanu bar 2 do 3 dana sasvim u vapnenom mlieku, kašnje se izciede, pa onda odmah rabe. Čim se dužice bolje i temeljitije posuše po močenju u vapnenom mlieku, tim bolje otvrdnu, te su trajnije, dočim kiša odmah po močenju t j. prije neg se posve osuše i vapno posve otvrdi, izpere puno vapna, pa takove dužice nisu trajne, kako one, koje se po močenju dobro i temeljito posuše. S toga krovove od dužica valja graditi ljeti, kad je nade da će se po močenju u vapnenom mlieku moć temeljito posušiti.

*26. Na kojem je mjestu u vrtu najbolje namjestiti ulište?*

*A. N. u S. (Dubrovnik).*

Ulište se može namjestiti na svakom sjenastu mjestu u zaklonici od vjetrova, osobito od sjevernih i iztočnih vjetrova. Tko stanuje blizu vrta ili mu je vrt pred kućom najbolje da namjesti ulište na takovu mjestu, da ga može viditi iz kuće, jer ništa ne podupire dobar uspjeh pčela, koliko oko gospodarevo. — Ulište valja namjestiti po dalje od cestah i javnih puteva, da nehude prolaznicim, a da njima nehudi prašina i buka kola. — Tko nema prikladno zaklonjeno mjesto za ulište, red je da naokolo zasadi živicu u koju će se ubijati vjetrovi ili da ulište ogradi tarabom. — Blizu jezera, rieke, mora ili velike lokve nesmje se namještati ulište, jer se u vodi lako utopljaju pčele.

*27. Jeli novoseelandska spanjaka, kako naša obična? Kako se goji?*

*H. K. u V. (Bosna).*

Novoseelandski spinat (*Tretagoaia expansa*) nije kako nas spinat, nego je surogat, isto kako razni *chenopodium* i *Atriplex*. Novoseelandski spinat uveden je iz istoimenog otoka u Evropu godine 1772 po nekom Banks, jer se je pokazao, kao izvrstno sredstvo protiva škrobutu. Novoseelandski spinat sije se u ožujku ili travnju mjesecu u dobroj zemlji, a toplu i zaklonjenu položaju. — Iz prvine hoće obilne vlage, inače sjeme klica posve sporo. — Kad razsad izraste 10 cm, onda se razsadjuje u dobroj gnojnoj zemlji, a u poldnevnu položaju na razmak od 70 do 80 cm. Izim obilnog zalievanja netrebuje druge njege. Lišće i mladice kidaju se neprestano preko cielog ljeta, jer se novoseelandski spinat neprestano sam pomladjuje i tjera novih mladica. On radja s toga puno obilnije od našeg spinata, kojeg kad se ubere, odsječe se vas struk, a taj se više ne pomladjuje. Čim je toplije ljeto i obilnije zalievanje, tim novoseelandski spinat obilnije radja — Mjesto da se sije u sjemenište i da se razsadjuje može i to početkom svibnja zasijati na opredieljeno mjesto, nešto na redje, pa se kašnje proredjuje, no na ovaj način gojen ne rodi novoseelandski spanjak obilno, kako kad se razsadjuje. Za zimsku porabu sije se novoseelandski spinat u rujnu mjesecu, pa se razsadjuje u toplo klijalište. Novoseelandski spinat prirediuje se kao naš spinat, ali nije tečan, kako naš spinat.

*28. Jeli se smiedu škropiti loze protiva mildewu, kada su u cvatnji?*

*F. O. u T. (Hrvatska).*

Ima ih doduše, koji se boje i pristupiti u vinograd dok je u cvatnji, a mnogi misle, da se loze nesmjedu škropiti dok su u cvatnji, jer da im to hudi; naime da spolni ustroji nježnih cvjetića progore od vapna i modre galice. Mi smo već opetovano puta tvrdili, dapače i preporučili škropljenje za zvatnje, jer to ne samo da nehudi, ali dapače podpomaže oplodjenje. U Francuskoj su se u ovom pogledu napravile mnoge kušnje, a najbolje su one A. Hèrissona, koje su dokazale, da se škropljenjem za cvatnje samo podpomaže oplodjivanje. Doduše Mussat tvrdi, da kiša hudi oplodjenju, jer da prije vremena odstranjuje kapice, koje štite prašnike, pa da bi tako isto moglo djelovati škropljenje. Kapice jesu štit prašnika, ali ih se škropljenjem ne odstranjuje, kapice može odstraniti samo trajna kiša, a u takovom slučaju trpi oplodjenje, ali mnogo manje nego li se misli. —

### B. Nova pitanja.

*29. Jeli dokazano da bakreno zelenilo* (verde rame) *djeluje bolje proti mildewu od dosada rabljene smjese modre galice i vapna? Ako je, kako se rabi, gdje se nabavlja i koja mu je ciena? Ako nije može li se bez štete poslušati savjet nekih domaćih listova, koji ga preporučaju?*

*J. M. u S. (Omiš).*

Bakar i sva spojiva i slučenine bakra djeluju ubitačno na mildew, pa s toga i bakreno zelenilo. Nije istina, da ono djeluje uspješnije od smjese vapna i modre galice, jer onda bi francuzki učenjaci preporučali bakreno zelenilo ili bakren kis, ali toga oni ne čine, nego su dapače danas svi složni, da je smjesa vapna i modre galice u raztopini najbolje, najuspješnije i najpraktičnije sredstvo protiva mildewu. Sve ove novotarije, kao *zolfo acido*, smjesu od sumpora i modre galice, verde rame itd itd. preporučaju tvorničari, kojima je stalo do toga, da razprodadu svoju robu, pa ju hvale u veliko i plaćaju druge da ju hvale. Bakreno zelenilo rabi se raztopljeno u vodi u raznim razmjerim. Na prodaju ima ga kod gosp. P. Christofidis u Zadru. Da bi moglo huditi lozi nevjerujemo, nego samo u onom slučaju, ako se rabi u žestokoj raztopini.

*30. Imam magarca, male pasmine; napala ga guba. Kako da ga liečim? U nas množina mačaka skapaju od gube (svraba). Posipao sam i sumporom su 5 po sto modre galice, dva puta u nedjelju, i to vrlo dobrim uspjehom, jer u mjesec dana redovito ozdrave. Imali, koji drugi liek bolji od ovoga?*

*P. D. u S. M. (Brač).*

*31. U knjižici „Duhan" preporučuje za nas amerikanski način natjecanja duhana (cielih stabaljka); kako da posječem cielu stabaljku, kad sva lišća na njoj nedozrievaju u isto vrieme? — Molim vas ocrtajte mi taj način sušenja i obavjestite me bili taj način bio koristniji glede vrste duhana?*

*V. M. u P. (Mak. Primorje).*

*32. Jeli umjetni djubar dobar za vinograde? Ako jest, koliko ga treba za jedan hektar? Kako se postupa pri djubrenju?*

*T. G. S. u R (Hrvatska).*

*33. Molim vas bili se izplaćalo kod nas zavesti gojilište cvieća, uresnog grmlja i drveća? — Koje cvieće, grmlje i drveće imalo bi se gojiti u prvom redu, da se odoli stranjoj konkurenciji?*

*M. P. u R. Dubrovnik.*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

---

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika,,

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Jagodić I. — Klaić M. — Smoljanović P. — Baučić I. — Hrvatska Čitaonica Makarska — Šeman D. I. — Skelin P. — Šarić M. — Općina Zlarinska — Kurajica K. — Šnidaršić J. ž. — Tudić S. — Zanki P. nadž. — Kaštelansko Poljodjelsko Društvo — Žerjavić Dr. J. — Čitaonica u Jesi — Petrović A. — Wohlmuth K. J. — Rimanić B. — Lisak F. Ž.*

**Predplatili su predbrojbu za I. polugodište t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Tabain M. ž. — Simončić G. ž. — Izković I. — Simić S. — Čitaonica u Praputnjaku — Šuman O. I. — Lazarević A. — Soković I. — Tomašić F.*

*— Č. g. Bujas K. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca rujna t. g. 1891. Adresu izpravili smo. Srčano ozdravljamo.*

*— Č. g. Kalinić I. — A vaša do konca travnja. Istog dana povratila nam pošta list primjetbom: „Umro". Retour. — Po tom bilo bi suvišno da odgovaramo na vaše zadnje pismo, ali vam ipak javljamo, da se na lozu nemože navrnuti nijedna druga vočka*

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 9

# GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 or. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franaka na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Svibnja 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Svibnja 1891.

## O položaju izučenih gospodara.

„Narodne Novine“ u broju 78 i 79 razpravljaju na uvodnom mjestu o državnom izpitu za samostalno vodjenje gospodarstva.

Ti članci su veoma poučni, ali ne razpravljaju o položaju izučenih gospodara. — Mi smo takodjer za izpite, jer ništa ne sili učenju, koliko izpiti, ali čemu pak tolike nauke i toliki izpiti, kad gospodari po svršenim naukam neimadu položaja.

Kod nas se posvećuju gospodarskim naukam ili sinovi posjednika, iti takovi, koji ništa ili malo posjeduju, pa se posvećuju gospodarstvu rad stipendije, ili jer nisu u drugoj struci uspjeli ili se nadaju kakove službice. Oni, koji se baš po zvanju posvećuju gospodarstvu posve su riedki i mogu se na prste brojiti, a i ti se svi po izučenim naukam ne posvećuju gospodarstvu.

Od stotine izučenih gospodara neostane ih deset vjerni struki; svi se izrode u pisare, u podčastnike, častnike, trgovce ili ina zanimanja, napram tome kako im je laglje doći do kruha, ili napram naukam, koje su svršili. — Ovo me je u prvom redu to krivo, što još nisu temeljito uredjene gospodarske nauke, a onda što izučeni gospodari neimadu položaja. To što još nije demarkirana granica izmedju ratarnica i tečaja, izmedju nižih, viših i visokih škola znatno otegoćuje položaj izučenih gospodara.

Ta konfuzija je tako daleko došla, da se je n, p. pripustilo izpitu za učitelja gospodarstva osobu, koja je po svršenim pučkim školam absolvirala jednu ratarnicu. A i to, što nema uredjenih gospodarstva, što se daje prednost strancima, što se nezna prosuditi vriednost novca, kojim se plaća izučeni gospodar, što se nema jeftinih glavnica za provedenje melioracija, i što svak hoće da se razumi u gospodarstvu, sve to otešćava položaj izučenih gospodara.

Ako hoćemo, da nam gospodarstvo procvate, prvi je i glavni uvjet, da se obezbiedi položaj izučenih gospodara, a to nije baš stvar laka. —

Do obezbiedjenja položaja izučenih gospodara, odnosno do procvatnća gospodarstva, moglo bi se doći:

1. Ako bi se točno demarkirale gospodarske nauke, te prama tome uredile i podielile gospodarske škole.

2. Ako bi se zakonom prisililo vlastnike imanja, da prama veličini imanja drže upravno osoblje.

3 Ako bi se zakonom zabranilo namještanje inostranaca.

Škole mogle bi se razdieliti na nižje, srednje i visoke škole.

U nižim školam, da se primaju učenici, koji su navršili barem 14 godina, i koji su dobrim uspjehom svršeli pučku školu. Na ovim bi se školam imali uzgajati težaci (poljski radnici), vinciliri, špani, lugari, podrumari i slični.

U srednjim školam, da se primaju učenici, koji su navršili barem 17 godina i koji su izučili jednu nižu gimnaziju, nižu realku ili gradjansku školu.

Na ovim bi se školam imali uzgajati upravitelji osrednjih i malih imanja, da stanovite prostranosti, koju bi se zakonom opredielili, marvogojitelji, vinogradari, uljari, voćari, te techničko osoblje za sirarnice, žganičare, svilare i druga gospodarska obrtnička poduzeća.

Na visokim školam, da se primaju izučeni gimnazijalci ili realci. A svrha škola, da se uzgajaju upravitelji velikih imanja i velikih gospodarsko-obrtničkih poduzeća

Na svim navedenim vrstim škola imali bi se uvesti izpiti, i to izpiti za odpustne svjedočbe. Onaj, koji bi dobio takovu odpustnu svjedočbu morao bi se kašnje podvrći dvima izpitima. Prvom izpitu, najme izpitu usposobljenja, nakon dvi godina prakse, a drugom izpitu, kojeg bi se moglo zvati strogi izpit, nakon pet godina t. j. tri godine nakon izpita usposobljenja. Ovi izpiti morali bi biti primjerni naukama svršenim, a nebi mogo izvršivati službu

## PODLISTAK.

### Ljudske izmetine.

(Nastavak i svrha v. broj. 8).

Čim je veći grad, tim je teže predvladati tu veliku množinu tekućih izmetina i uporabiti ih kao djubar, pa u velikim gradovim nepreostaje drugo, nego li konalim odvadjati izmetine, a tu radju olakoćuje voda od pranja i kišnica, koje još više vodne izmetine.

Gdje su gradovi blizu mora gubi se sva gnojna snaga izmetinâ u more, gdje su rieke, tu se voda od riekâ tusti, te ona ako se razlieva sluzi kao sredstvo za gnojenje.

S navedenog razloga svi se gradski konali u novije doba tako grade, da se tekuće izmetine mogu lako navadjati na obližnja polja i livade, te s njima iste natapati odnosno gnojiti. Ovim se načinom voda iz konala prociedi i gnjoji zemlje, na kojih se pak goje biline koje sisaju onu gnojnu snagu.

U teoriji bilo bi na ovaj način riešeno pitanje o nporabi gnojne snage tekućih izmetina, odnosno vode iz gradskih konala, ali se u praksi suprostavljaju dva velika čimbenika t. j. zima, koja sve smrzava te i vodu iz gradskih konala, pa nedopušta razlievanje iste, a onda to, što se polja u brzo nasite uztrojnimi stvari. Malo ima gradova, koji su tako dobro položeni, da se njihove izmetine mogu lako izvadjati konalim, ili, da se kruti djelovi istih neće negdje taložiti i uznemirivati gradjane. Dade se doduše tomu doskočiti sisaljkam i razkuživanjem, ali to su radje skupe, zanovetne i dosadne. Iodjelivanje krutih izmetina od tekućih, te priredjivanje prvih u poudrette, a drugih u urate nije našlo one obće porabe, kako se je iz prvine mislilo. Najbolje bi bilo izparivanjem sušiti tvrde djelove, ali se za takovu radju hoće mnogo goriva, pa se radja neizplaća.

U okolici Pariza ima poduzeće, koje odjeljuje krute od tekućih izmetina, pa prvim primješa zemlje i suši ih na zraku, dočim od drugih, koje se u glavno sastoje od mokraće, nastoje gnjijenjem pretvoriti dušične sastavine u ugljično kiseli amonijak, a ovoga prekapljivanjem pomoću vapna preobratiti u sumporno kiseli soli.

Puno je laglje uporabiti izmetine, ako se mogu pomješati sa takovimi tvari, koje ih vežu mekanički ili kemički. U blizini Beča ima jedna tvornica u kojoj ljudske izmetine mješaju sa koštenim brašnom, ougljenjenim kostima, sadrom ili kalijevim solim. Na taj način dobivaju razna gnjojiva, od kojih najobičniji sadrži:

| | | |
|---|---|---|
| Vode . . . . . . | 19·02 | po sto |
| Ustrojnih tvarih . . | 22·96 | „ „ |
| Fosforne kiseline . | 10·70 | „ „ |
| Kalija . . . . . | 1·34 | „ „ |
| Pržine . . . . . | 13·46 | „ „ |
| Ugljič.-kiselog i sumpor.-kiselog vapna, te željeznog kisa . . . . . | 32·52 | „ „ |
| | 100·00 | po sto |
| Nuz to još dušika . . . | 1·84 | |

Iz sastavinâ takovog gnoja vidi se, da sadrži posve malo pravih hranivih sastavinâ, i da nije sposoban za prenos. Ovu zadnju manu imadu u obće svi poudretti.

Njemačke, osobito Hanoveranske tvornice izradjuju drugčije ljudske izmetine. Tamo odmah diele krute od tekućih, te prve odmah posiplju koštenim ugljenom i vože ih u tvornicu još prije nego se počmu raztvarati. U toj tvornici sakupljaju se krute izmetine u posudam, koje se mogu dobro zatvoriti, a tekućini se dolije toliko sumporove kiseline, dok se ne veže vas amonijak što sadrži, onda dolaze u osobite posude za izparivanje, gdje se toplinom, koja pretiče od izradje kostiju prilično uguste. Kad se mokrača dostatno ugusti, onda joj se primješaju krute izmetine, pa se ovoj gustoj kaši primješa toliko brašna od kostiju, koštena ugljena i drugih tvarih, dok se bude moglo miesiti i uobličiti u opeke. Ove opeke se najprije suše na zraku, a onda u osobitim pećim, pa kad se posve posuše, onda se u prah samelju. —

Po Payenom načinu diele se takodjer tekuće izmetine od krutih, pa se tekućim zagasi živo vapno, a dobivenom prašinom t. j. zagašenim vapnom pomješaju se krute izmetine. — Ovaj način je odveć skup, jer se hoće mnogo vapna, a ne postizava se druga svrha, nego da se izmetine nešto okore, te ih je laglje prenašati. Da nije skup način i da se pri svrhi radnje ne razvija veliki smrad, postupak tvrde Gifford i Drug, bio bi najbolji od svijuh. U tu svrhu rabi se glineni fosfat, koji sadrži 30·33 po sto fosforne kiseline, gline i željeza. Sitno smrvljeno glineni fosfat raztvori se sumporovom kiselinom od 60°. Ovo se pomješa izmetinam, pa se dolije vapnena mlieka do neutralizacije. Djelovanjem ugljično-kiselog amonijaka i vapna od izmetina na glineni fosfat ili fosforno kiselu glinu izluži se ovo sa ustrojnim sastavinam.

nijedan oni, koji nebi dobio propisanu kvalifikaciju.

Dirati u tudje vlastništvo ili razpolagati tudjom voljom nije stvar laka, ali kad bi zakon bio obći svi bi mu se podložili, i tom tim prije čim bi prije uvidili korist takovog zakona.

Kod nas imade danas mnogo i mnogo velikih i malenih imanja, koja su pasivna, ili takova, koja jedva pokrivaju troškove zemljarine i obradjivanja. Kad bi ta imanja bila uredjena stalnom osnovom i kad bi se razborito gospodarila, davala bi visoke dobiti. Zakonom valjalo bi da se opredieli broj upravnog gospodarstvenog osoblja napram prostranosti imanja i načina gospodarenja.

Nove osnove i obrtnička poduzeća nebi smjela zavadjati upravno gospodarstveno osoblje bez privole vlastnika i kotarske gospodarske enkete. Novac za melioracije i provedenje novih koristonosnih osnova i gospodarsko-obrtničkih poduzeća imao bi se primati iz državnog fonda za melioracije uz 4 postotnu kamatu sa amortizajom.

Na ono malo uredjenih naših imanja što ima ponamješteno je sve tudjinsko činovničko osoblje. Takova su imanja gnjezda iznarodjivanja i mržnje protiva svemu što je naše. — Mi nećemo sada izpitivati, da li zlo ili dobro rade oni, koji namještaju tudje gospodarsko osoblje, ali znamo da ima mnogo takovog osoblja, koji nije u znanju doraslo ni do koljena abiturientim gospodarskog učilišta Križevačkog.

Nismo ni za to, da se strancim posve prekrši put u našu domovinu, ali svi oni stranci koji dolaze u našu domovinu morali bi prije dokazati da poznadu dobro naše gospodarstvene odnošaje, da poznadu jezik, i morali bi se prije namještenja podvrći svih onim izpitim, koji bi za namještenje domaćih sinova bili obvezatni. X.

## NAPOKON

### O JUBILARNOJ GOSPODARSKOJ IZLOŽBI U ZAGREBU.

U Splitu se je sastavio središnji dalmatinski odbor za jubilarnu gospodarsku izložbu u Zagrebu. Da se je napokon došlo u Dalmaciji do sastava središnjeg odbora, ima se u prvom redu zahvaliti gospodinu Petru pl. Tartaglia, poznatom gospodarskom stručnjaku i članu pokrajinskoga poljodjelskoga vieća i gosp. Dr. V. Mihaljeviću, tajniku obćine splitske, koji je pozvao na sastavak odbora. — U odbor su odabrani: za predsjednika gosp. P. pl. Tartaglia, za podpredsjednika gospodin Vicko Katalinić, za blagajnika gosp. Vicko Juras; za tajnike: gg. Gajo Bulat, mladji, gosp. Kamilo Zajčić i gosp Ivan Farofolfi.

Odbor se je već obratio Vladi i zemaljskom Odboru, a ovih će dana razaslati pozive na občine i vidjenije rodoljube e da podpomognu, kako bi Dalmacija bila kolektivno zastupana na izložbi u Zagrebu.

Mi sastavak središnjeg Odbora u Splitu najradostnije pozdravljamo, i jer je sastavljen u Splitu, koji je središte Dalmacije i jer mu je presjednikom gosp. Tartaglia, koji je poznati stručnjak i ozbilni poznaoc gospodarskog napredka.

Mi ćemo, kao i dosad sve sile uložiti, da Dalmacija bude što brojnije i obilnije zastupana na izložbi u Zagrebu, a nuzto stavljamo na razpoloženje središnjeg izložbenog odbora naš list i naše strukovne sile.

## Šarenost ili piknjavost krušaka.

Jedna od najvećih nevolja za kruške jeste tako zvana šarenost ili piknjavost. Ovu bolest krušaka prouzrokuje tajnocvjetna nametnica *Fusisporium pirinum*. Kako „Revue Horticole" javlja pošlo je za rukom Hardy, vriednom ravnatelju vrtlarske škole u Versailles pronaći liek proti ovoj bolesti.

On rabi proti šarenosti ili piknjavosti krušaka vrlo dobrim uspjehom bordoležku kašicu t. j. onu istu raztopinu, koju je profesor Millardet prvi preporučio protiva mildewu (*Peronospora viticola*), a koja kako se je izkušalo djeluje najuspješnije.

On raztopi u rečenu svrhu 8 $k/g$ modre galice i 8 $k/g$ živoga vapna u jedan stolitar vode, pa ovom raztopinom škropi kruške, i druga voćna stabla.

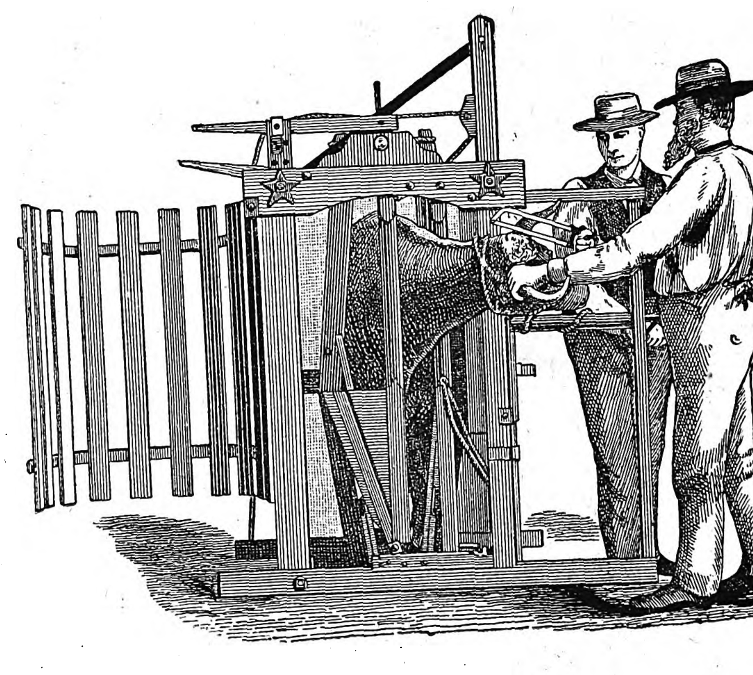
Izkustvo je dokazalo, da ako se po klaštrenju poškrope voćna stabla ovom raztopinom, ne samo, da se utamani šarenost ili piknjavost krušaka, ali i sve druge bolesti, koje napadaju voćna stabla, kao mildew, lug (nedaća, oidium), svrab (erinosi), crn (antracnosi), medljiku (erisife) itd. itd.

Dapače se je izkušalo, da se na stablim škropljenim gori rečenom raztopinom neopaža toliko zareznika, koliko na drugim stablim, dapače, da se mravâ, murijinih skrinjica, kimavica i puževa niti ne vidi po stablima.

## O mazanju bačava.

Bačve u vlažnoj konobi posve lako izpliesnive. Pliesan ne samo da razvija neugodan miris, ali upliva raztrošivo na drvo, pa drvo brzo izgnjije.

Opravdano je s toga mazanje bačava, ali ne svako mazanje. Bojadisanje bačava, te mazanje katranom ili theerom ili kuhanim uljem od lana, nemože se preporučiti, jer se na taj način začepljuju puči drva, a onda vino u takovim bačvam nije u doticaju kisikom zraka, te ne zdrije redovito.



**Slika 13.** *Sprava za odstranjivanje rogova.*

Izvrstno sredstvo, koje prieči tvorbu pliesna jeste raztopina boraksa, jer ono ne začepljuje puši

Samo se one bačve mogu mazati takovim stvarim, koje posve začepljivaju puči, u kojimi će stati posve dozrelo vino. Dapače se i preporuča, da se dozrela vina drže u dobre bačve, koje su zamazane, jer se na taj način prieči štetno djelovanje kisika od zraka na vino i jer ne izhlapljuje vino, odnosno nepije ga, kako no se veli duga. Ako se je pak pakostina (vernice) rabila za mazanje bačava, onda će iz bačve i za dugog stajanja posve malo vina izhlapiti. Bačve u kojimi se ima držati posve zdrelo vino, u novije doba preporučaju da ih se maže raztopljenim parafinom, ugrijanim do 120° Celsiusa. Bačve namazene parafinom predočuju se, kako da su namazane mašću.

Mjesto parafina bolje je rabiti laneno ulje ili pakostinu lanenog ulja, kojoj ako se pomješa nešto crnjenila, pokrije drvo i dade mu liepo crvenu bojo.

Obruči namažu se crnim asfaltom, koji im priobći liepu crnu boju i čuva ih od hrdjanja.

## Lječivost tikvenjače

### (Bryonia alba).

Obće je poznato, da je tikvenjača izvrstno čistilo za tielo, pa se radi toga sakuplja i posprema.

Kakogod je tikvenjača (*Bryonia alba*) izvrstno čistilo, ako se razborito rabi, isto tako može biti ubitačna, ako se rabi prekomjerno, pa je s toga dobro, da se o njenoj lječivosti, koješta pobliže doznade.

Tikvenjača je penjačica, koja raste divlje i brojno po svim živicam. Njezina žila lako deblja, a može postati deblja, nego li je ruka čovječja u laktu. Teži više kilograma, duga je, vretenasta oblika, tupa na kraju, pepelasta s dvora, a posve biela unutri; mesnata, sočna, žuka (gorka) da nemože biti gorkija, jediva i ljuta, a neugodna mirisa i teka.

Djelotvorna moć tikvenjače sastoji se u jednoj žukoj tvari, koju sadrži koren. Tu žuku tvar, krštise učenjači Brandes i Finhaber *brionina*. Ona ima moć, da žestoko razdraži sluznice crieva, a osobito gužnjaka svijuh životinja, te na biljožderce djeluje kao žestoko čistilo, a na mesožderce, kao bljuvalo, prouzrokujuć im istodobno žestokih kolika, osobito, ako se rabi u većoj mjeri.

S ovog razloga valja tikvenjaču rabiti posve obzirno i umjereno. Preživaocim, a osobito govedam kada trpe od poremećene probave, može im se dati do 130 grama tikvenjače svježe ili posušene, a izsječkane, ili pak u izvarku od 900 grama vode.

Rabi se takodjer izvrstnim uspjehom proti glistam (crvim), a vrlo često, da se utjeraju iz želudca ličinke obada (*Oestrus*). — U ovom se slučaju daje na male obroke od 30 do 60 grama, ali se opetuje za više dana zasebice.

Tikvenjača se bere koncem lipnja ili početkom srpnja, pa se posuši i pospremi do porabe. —

Svaki marvogojitelj mora imati vavjek u kući tikvenjače, ali samo valja da ju razborito rabi, i to za biljožderce, kao čistilo u gori navedenoj mjeri, a za mesožderce, kao bljuvalo, ali vavjek umjereno. Dr. O. E.

## Gljive.

Gljive su dobra, a za neke i lakoma hrana, ali valja ih znati lako uzgajati i uzgajati takove, koje nisu otrovne.

Gljive se najlaglje razplodjivaju gubištem, t. j. komadim gnjoja, koji se uzmu sa jednog glivišta, a koji je gnjoj pun miceliumom gljiva. Gljive najbolje uspjevaju u takovom prostoru, u kojem vlada toplina od 10 do 30° C, dakle u konobama i špiljama.

Za gljivišta hoće se konjskog gnjoja, u kojemu nema mnogo slame. Glavni uvjet da gljive dobro uspjeju jeste da glivište bude toplo. Konjski se gnoj mieša jednom trećinom obične zemlje iz vrtla. — U konobi ili spili namjesti se u zid vodoravno daska širokih 50 do 60 $c/m$, a na razmak od isto toliko centimetara, pa se na ovim daskam naslaže gnoja, koliko ga može stati, ali tako da gnoj od zida, prama prednjoj strani daske pravi kosu površinu.

Na ovako priredjenim posteljam razsadi se gubište na razmak od 25 $c/m$. Prije neg se gubište razsadi i razkomada drži se nekoliko dana na toplu i vlažnu mjestu, da postane meko.

Nakon 12 dana počmu se stirati recimo biele žile gljiva, a nakon 20 dana mora da su iste preplele cielo glivište. Kad se ovo opazi pokrije se sve gljivište dobrom prhom zemljom, za 2 $c/m$ debljine i pritisne se dobro. Bolje je ako je ova zemlja vlažna, a još bolje, ako joj je primješano izmrvljene krečine. Nakon nekoliko nedjelja počmu se pojavljati gljive, to vrieme traje više ili manje napram tomu, kakova je toplina.

Gljive se radjaju i rastu neprestano za puna 2 do 3 mjeseca. Valja samo paziti, da se odmah začepe zemljom ona mjesta gdje su se pobrale gljive.

Sa tri ili četiri ovakova gljivišta, samo ako su dobro i toplo uredjena može se imati gljivica preko ciele godine. B. I.

## SVATŠICE.

**Vapno za čuvanje sira.** U prah zagašeno živo vapno i prosijano, izvrstno je sredstvo da sir neizpljesnivi i da se u njemu nenaprave crvići. Kad se sirac uobliči u kalupu, odmah se pospe po površini (kori) prahom od zagašenog vapna. Prah od zagašenog vapna uzdrži sir posve zdrav, a ne upliva ni najmanje na njegovu dobrotu i tečnost.

**Sjeme od tikava proti trakavici.** — Izvor ljudskoj trakavici su psi; čim se dakle psi budu držali čisti, odnosno čim se iz njih iztjera više nezdrelih trakavica, tim će biti manje pogibelji

za ljude. Trakavica se tjera iz pasa, ako im se daje oluštenih i smrvljenih pećka od tikavâ pomješanih brašnom.

# Tumačenje slikâ.

**Odstranjivanje rogova govedam**, slika 13.— U novije je doba jako zanimaju toli ingležki, koli amerikanski živinogojci odstranjivanjem rogova, te ih ima mnogo, koji su za odstranjivanje, a mnogo opet, koji su proti odstranjivanju. Najveći je zagovaratelj odstranjivanja rogova S. C. Webster iz Marysvillea, koji posjeduje više od 50,000 goveda. — Naša slika 13 predočuje nam spravu, kojom se on služi za odstranjivanje rogova po njegovome načinu. Sprava je uredjena na takav način, da se na brzu ruku može namjestiti na prednji dio tiela životinje, te istu stisnuti na plećim i ledjim tako, da stoji posve mirna, dok se rogovi izpile. Puno upliva na mirno držanje goveda za rezanja rogova ima to, što im se ovom spravom drže prednje noge skupa stisnute, a to za to, jer kad su im prednje noge stisnute jedna do druge boje se da izgube ravnovjesje i da se prevale. Kad su se rogovi izpilali, lako se oslobodi životinja položaja sprave, jer je u tu svrhu dosti pustiti polugu, koja se nalazi nad spravom, a životinja ostane posve slobodna. Gosp. Webster je napisao cielu knjižicu, u kojoj potanko opisuje ovu spravu i način porabe iste, te ju na svačiji zahtjev šalje bezplatno.

## Gospodarske Viesti.

I lietos su već počele tužbe na zareznike koji napadaju i štete vinograde U Krapanu kod Šibenika pojavilo se je ljetos mnogo gusjenica od sovice, te mnogo štitarica i ružinih gudaca. Osobite štete prave gusjenice od sovice, a više negoli na lozi prave na buhaču.

* * *

Gosp. Andrija Čičin Šain iz Vodica sudjelovat će izložbi u Zagrebu raznimi vrsti svojega vina, likera i octa.

* * *

Loze su sreda propupale. Po otocim se već sumpori, a mnogi se već pripravljaju na preventivno škropljenje protiva mildewu, osobito u Konavlju.

* * *

U području Zagrebačkog nadzorništva imadu 44 tvornice. U samom Zagrebu imade 20 (dvadeset) tvornica U ovim tvornicam zaposleno je 2616 radnika, a strojevi rade snagom od 1594 konjskih sila. Od rečenih tvornica 16 se služi parom, 2 parom i vodom, 5 vodom a 4 plinom. Tko ide u Zagreb na izložbu imat će što da razgledava same tvornice.

* * *

Eksekutivni odbor jubilarne gospodarsko-šumarske izložbe u Zagrebu, moli da se što prije dostave prijamnice za rečenu izložbu, e da uzmogne počet sastavljati izložbeni katalog.

* * *

Kremenezky, Mayer i Drug iz Beča, ponudili su se za razvjetu jubilarne izložbe sa 30 električnih svjetiljka, svaka svjetiljka u jakosti od 1000 svieća.

* * *

Zemaljski odbor opredielio je 1000 (hiljadu) fiorina za dalmatinski paviljon u Zagrebu. Pošto znamo da će i veći dio općina doprinieti svote za paviljon, gradja je paviljona osigurana

* * *

Središnji dalmatinski Odbor za zagrebačku izložbu proširio se je u toliko što je članom istog odbora imenovan naš upravitelj gospodin P. L. Biankini u Šibeniku, i gosp. Ubert knez Borelli u Zadru, te više povjerenika u raznim glavnijim mjestim pokrajine, čija ćemo imena donieti u budućem broju. Isti središnji odbor razaslao je poziv na općine za sudjelovanje na izložbu i za novčanu pripomoć za paviljon.

* * *

Pčelarski odsjek jubilarne izložbe imao je na 18 travnja svoju sjednicu pod predsjedanjem g. Marcela pl. Duševića, kojoj prisustvovahu gg.: Dragutin Leskovac, August Matoš, Ferdo Stanko i kao gost Bogdan Penjić, urednik „Hrvatske Pčele".

Predsjednik priobćuje imena izložitelja, koji se do sada javiše. — Od vanjskih pčelara sudjelovat će: Martin Dragan (Weissenfes u Kranjskoj), Maks. Pauly (Keflah u Štajeru), A. I. Wagner (Hetzendorf kod Beča), T. Szenasi (Ugarska), M Ambrožić (Mojstrana u Kranjskoj). Izlažu: med, saće, pčelarsko orudje, vosak, staklenke za med, medni liker, medni ocat i vino, umjetno saće, košnice itd.

Od domaćih pčelara javiše se do sada: V. Dvornikovió (Karlovac), K. Broz (Ercegovac), M. Ples, A. Mergel, A. Branberger (iz Zemuna), gospodarska podružnica u Pregradi, D. Ivančić i M. pl. Kunović (Novi u Vinodolu), M. Pavičić (Pakrac), gospodarska podružnica u Ludbregu, viša pučka škola u Glini, M. Orlić (Gospić), M. Lešić (Babina greda), H. Müller (Samobor), N. Dujmović i S. Vidmar (Senj), V. Trögner (Petrinja), M. Vorkapić (Slunj), I. Pavlačić (Kamensko kod Karlovca), M. A. Veronek (Varaždinske Toplice), K. Stojanović (Banošter), V. Grginčević (Petrovaradin), I. Plavčić (Mitrovica), I. Hollik (Karlovci), I. Žagar (Vetovo), I. Živanović (Karlovci), F. Ahčin (Crni lug). —

Iz Bosanskoga Broda najavio se Hafiz Mehmed Hodžić, gradonačelnik.

Najavilo se do sada 6 vanjskih i 26 domaćih pčelara, ali je stalne nade, da će ovaj broj do konca ovoga mjeseca porasti, jer ima još znamenitih pčelara, koji se do sada nejaviše. Gosp. B. Penjić preuzeo je povjereničtvo za cielu Slavoniju.

Izložba pčelarska bit će u iztočnom dielu sveučilišta do podvorničkih stanova, gdje će se izložiti u posebnom paviljonu i žive pčele.

* * *

Gospodin Juraj Ivanković in Ervenika, izložiti će na izložbi u Zagrebu tri vrsti vina, a uz to iz Zrmanje mrenâ, pastrvâ, drljâ, te jedan sag (domaća tkanina), i dva komada odiela izvezana rukom težačkim.

* * *

Pisu nam iz Vodica:

Ovamo se loza sreda otvara, mjestimice je mladica do 10% odrasla, prirod se do sada neprikazuje posve povoljan, skakavci i gudci prouzročili su znatne štete po onim vinogradim, koji su se prvi otvorili. Bajami su se mjestimice rodom uprav nakitili, a mjestimice opeta nema jedne; trešnje i višnje takodjer nedaju povoljna izgleda. Trgovina vinom znatno je zastala, jedva da se vidi kad kada koji brodić, a plaća se danas od 11½ do 12½ fior Hl.

* * *

Primili smo zahvalnošću knjigu: „*Opis i obrana od zareznika štetnih vinogradu*", napisao S. Bulić, učitelj na poljodjelskom zavodu u Gružu, sa 48 bojadisanih slika. U Dubrovniku nakladom piščevom 1891. Knjiga obsize 54 stranice u velikoj osmini, a 48 bojadisanih slika, nalaze se na dvie table. Opisani su sljedeći zareznici: od *kornjaša:* hrušt, zlatnokrili listnjak, zavijača, skorovača, uso, štitarica, šarenjak i lozov buhač. Od *opnokrilaca:* emphytus tener. Od *leptira:* sovice, Proeris ampelophaga, crv, križčasti savijač, lozov prelac i Antipsilla Rivillei. Od *pravokrilaca:* skakavci i bule (zeleni konjici). Od *jednakokrilaca:* trsna uš, medić i bieli crvac. Od *grinja:* svrab (grinju) i Tetranycus telarius. Od *mekušaca:* puževe. Kazalo nam najbolje kaže čim se sve bavi ova knjiga. Tko i samo za pedalj vinograda ima zna, koliko mu štete nanašaju zareznici, pa je s toga suvišno, da mu ovu knjigu preporučamo. Od ovakove je knjige bila baš prieka nužda na hrvatskome jeziku, jeziku, jer premda su skoro svi lozi štetni zareznici bili opisani, to je razsijano po raznim gospodarskim novinam. Knjiga je pisana jasno, razgovjetno svakome shvatljivo, pa se s toga toplo preporuča. Ciena joj je samo 60 novčića, a nabavlja se kod pisca u Gružu.

* * *

Pokrajinsko poljodjelsko Vieće zasnovati će svoj vlastiti list, ako vlada za izdavanje istog opredieli 800 forinta godišnje pripomoći. To bi bio četvrti poljodjelski list u Dalmaciji. I ova tri lista što danas izlaze imadu tako puno točnih predplatnika, da izlaze velikom požrtvovnostću vlastnika. Po tom četvrti poljodjelski list mogao bi značiti nazadak a ne napredak. Nebi bilo zar bolje, da se je pokrajinsko poljodjelsko Vieće bavilo pitanjem stopljenja ili sjedinjenja svih trijuh danas izlazećih listova u jedan sami list? Kod nas se broje na prste poljodjelski pisci, pa ako se raztrkaju na četiri strane, njihova djelatnost biti će nikakova.

* * *

Gospodarsko družtvo u Zadru pretopilo se je u kotarsku gospodarsku zadrugu.

* * *

Odbor češke izložbe u Pragu objelodanio je pred par nedjelja ovaj oglas: Izložbeni odbor sagradio je za 950,000 fior. izložbenih sgrada na prostoru od 35,000 čet. met. Isto tako sagradili su privatnici 106 paviljona na prostoru od 35,000 čet. met. troškom od 1 miljuna fior. Sve je to već dovršeno te se sada već izložba uredjuje, kako bi se mogla 15 svibnja otvoriti. Medju 3000 izložitelja industrijalnih i obrtnih grupa imade 680 njemačkih tvrdka. — Pred 8 dana zatražilo je opet više njem. tvrdka, da im se dade u izložbi prostora. Odbor rado bi bio uvažio njihovu molbu, ali je morao rad pomanjkanja prostora molbu odbiti, jer mora i onako već prije najavljenim izložiteljem prostor umanjiti.

* * *

Na jubilarnoj gospodarskoj izložbi u Zagrebu biti će osobiti osiek za gospodarsku pouku. Iložit će se nacrti, modeli, knjige i druga sredstva, koja služe posredno i neposredno gospodarskoj pouci. Pozvat će se privatnici, nakladnici, pisci i družtva, da izlože gospodarske radnje.

* * *

Za lutriju jubilarne gospodarske izložbe u Zagrebu izdat će se sto hiljada srećaka po 50 novčića svaka. Srećke biti će ukrasene grbom trojedne kraljevine i emblemi jubilarne izložbe. Za sgodište opredieljeno je 10,000 fiorina, kojom će se svotom kupiti u prvom redu izložbenih predmeta. Prvi glavni sgoditak vriediti će 3000 fiorina, drugi 1000 fiorina, a treći 500 fiorina. Ostalom svotom opredieljena je za manje sgoditke, kojih će biti više.

* * *

Za mužku učiteljsku školu koju se ima graditi u Zagrebu razpisana je jeftimba sa 154,456 fior. i 79 novč.

* * *

Šumarski paviljon za jubilarna izložbu u Zagrebu nabavljen je u pulju za 6400 fiorina,

* * *

Srbska narodna skupština razpravlja zakon „O privrednom (gospodarskom) savjetu.

* * *

Na 1 travnja otvorila se je u Miropolju (Friedland) u Českoj prva škola za uzgajanje ženskah u kućarstvu i domaćen gospodarstvu. Osnovanje te škole stajalo 60,000 fiorina. Ljetni tečaj traje 5 mjesecih. Plaća se 3 fiorina školarine a 15 fiorina za podpunu obskrbu. — Na zavodu ima 13 učiteljskih sila; djevojke će se učiti i vježbati u kuhanju, solenju, sušenju mesa, pravljenju kobasića, čuvanju jela, priredjivanju voća, pranju, utijavanju i krpanju rubenine, šivenju, raznim ručnim radjam, bilježenju rublja, krojenju rubenine i odjeće, uredjivanju stanova, kućne poslove, mliekarstvo, sirarstvo, hranjenje peradi i svinja, gojenju povrća, uljudniku, pjevanju, jednostavnom vodjenju računa i kupovanju.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*29. Jeli dokazano da bakreno zelenilo* (verde rame) *djeluje bolje proti mildewu od dosada rabljene smjese modre galice i vapna? Ako je, kako se rabi, gdje se nabavlja i koja mu je ciena? Ako nije može li se bez štete poslušati savjet nekih domaćih listova, koji ga preporučaju?*

*J. M. u S. (Omiš).*

Zadnji smo vam put na brzu ruku odgovorili; a evo vam sada što znanstveno stalna ima o meduniki ili bakrenom zelenilu. Bakreno zelenilo je dvoosnovni acetat bakra

$$(2CuO+C^4H^2O^3+6HO)$$

Pravi se od starih mjedenih ploča, koje se zakopaju u dropu dok vrije ili odmah po vrienju. Ni dr. Patrigeon, ni P. Viala ne daju potanjih obavjestih o porabi bakrenog zelenila. P. Viala u svojem djelu „Les Maladies de la vigne" piše: M. Bencker je najviše zagovarao porabu bakrenog zelenila. Raztopine bakrenog zelenila ostavlja na lišću taložinu koja se dobro drži, a djeluje isto tako dobro kako plava voda (Audoynaudov način) ili bakreni amonijur (Bel-

lotov način), ali je puno skuplja od ovih djaju načina. Bakreno zelenilo prodaje po 2 do $2^1/_2$ franka $^k/_g$, dakle po 90 do 120 novčića $^k/_g$.

*30. Imam magarca, male pasmine; napala ga guba. Kako da ga liečim? U nas množina mačaka skapaju od gube (svraba). Posipao sam i sumporom su 5 po sto modre galice, dva puta na nedjelju, i to vrlo dobrim uspjehom, jer u mjesec dana redovito ozdrave. Imali, koji drugi liek bolji od ovoga?*

*P. D. u S. M. (Brač).*

Vašeg magarca napao je konjski svrab (*Scabies equi*). Konjski se svrab najlaglje lieči, ako se dotična životinja izpire svakog dana ukropinom (izvarkom) od duhana. U tu svrhu izkuha se odpadaka od duhana ili prostoga duhana, pa se prociedi i dobivenom ukropinom peru se šugave životinje. Još bolji i sigurniji uspjeh postizava se, ako se životinja maže pomašću, koju se napravi od 210 grama katrama (drvenog), 210 grama sumporna cvieta (sumpora u prahu), 420 grama prostoga crnoga sapuna; 420 grama špirita i 105 grama u prah smrvljene krede. Ovo se sve pomješa, dobro smlači na vatri, pa se pomoću četke ili metlice maže šugava životinja. — Ova se pomast rabi svakog drugog dana, a obično je dosti 2 do 3 puta namazati, da svraba nestane. Kad svraba nestane onda se dotična životinja izpere u sapunu. Mačke je napao mačji svrab (*scabies cati*). Šugave se mačke obično kupaju u kupelj koju se napravi od 2 diela pepelike i 1 diela vapna u 50 djelova vode, ali kad vam je pomoglo posipanje sumporom su 5 po sto modre galice, netreba da mienjate sredstvo.

*31. U knjižici „Duhan" preporučuje za nas amerikanski način natjecanja duhana (cielih stabaljka); kako da posječem cielu stabaljku, kad sva lišća na njoj nedozrievaju u isto vrieme? — Molim vas ocrtajte mi taj način šušenja i obavjestite me bili taj način bio koristniji glede vrste duhana?*

*V. M. u P. (Mak. Primorje).*

Najdolnje lišće, koje prvo dozrieva i koje je najlošije, jer ili izbrljano zemljom ili razkidano obere se najprije, a stabaljka se svim ostalim lišćem posječe, kad je dobra polovica lišća na stabaljki dozriela. — Riedko je da se bere baš zdrelo lišće, obično se bere lišće još zeleno, a takovo lišće odtrgnuto sa stabla naglo se posuši i nedozrije posve, pa se radi toga niti nedobije izvrstna vrst duhana. Amerikanski je način s toga bolji, što kad se lišće suši stabaljkom, to sušenje sliedi posve polako, a lišće prima još uvjek sokova iz stabaljke i ima vremena da naknadno dozrije. Amerikanskim načinom sušeno lišće, kako već rekosmo, suši se posve polako, najprije požute krajevi listova, pa onda lišće postane smedjasto, a najzad crljenkasto žuto ili crljeno smedje. Ovaj je način sušenja običan u Americi i u južnoj Francuzkoj, a u novije se doba širi i po Magjarskoj, jer se pриštedjuje puno radje i špaga, i jer lišće naknadno dozrieva i polagano se suši, a to su glavni uvjeti da se dobije dobar duhan.

*32. Jeli umjetni djubar dobar za vinograde? Ako jest, koliko qa treba za jedan hektar? Kako se postupa pri djubrenju?*

*T. G. S. u R (Hrvatska).*

Umjetni gnoj jeste bez dvojbe dobar za vinograde, i to napram vrsti. Najbolji su amonikalni superfosfati, onda superfosfati i fosfati. — Za svaku lozu računa se 150 do 450 grama umjetnoga gnoja napram tome, dali se hoće slabo, srednje ili obilno gnjojiti, i napram dobroti gnjoja. Za slabo gnjojenje uzimlje se 150 grama za svaku lozu, za srednje 300 grama, a za obilno 450 grama. Umjetni gnoj ili se izpred kopača razsiplje po zemlji, pa se onda onda odmah zakopa ili se kolcem napravi par jamica na 30% od glave, a diametralno jedna od druge, pa se u ove saspe gnoj. Tu blizu, u Grobniku, mora da ima na prodaj dobrog umjetnog gnoja.

*33. Molim vas bili se izplaćalo kod nas zavesti gojilište cvieća, uresnog grmlja i drveća? — Koje cvieće, grmlje i drveće imalo bi se gojiti u prvom redu, da se odoli stranoj konkurenciji?*

*M. P. u R. Dubrovnik).*

Mi smo mnienja, da se kod nas uz današnje obstojnosti nebi izplaćalo jedno gojilište cvieća, uresnoga grmlja i drveća, a to iz sljedećih razloga: *a)* kod nas ima malo ljudih koji se izbiljno zanimaju cviećem; *b)* svi misle da cvieće, grmlje i drveće ne stoji truda i troška, pa misle ili da ga se mora darivati ili u bezcienu prodavati; *c)* kod nas sviet misli, da je dobro i liepo samo ono što dolazi iz dvora, a osobito iz Trsta, iz Italije i iz Njemačke; domaći proizvod i kad bi bolji bio od stranskoga podleogao bi s navedenih razloga stranskoj konkurenciji. Vi ste ipak u jednom od najpovoljnih položaja, jer imadete dobra i prostrana zemljišta i obil vode, pa bi mogli cienam znatno konkuriti, ali ipak dvojimo da bi u godini dana mogli razprodati toliko cvieća, grmlja i drveća da pokrijete troškove. Kad bi se ipak upustili u to poduzeće, valjalo bi da od cvieća gojite samo višegodišnje i trajne vrsti cvieća, koje ne trebuju tople postave, nego može da prezimljuje na polje i po sobama. I grmlje valjalo bi uzgajati takovo, koje prije svega može da prezimljuje na polje, a onda ili da se odlikuje liepim lišćem, kako što su aucube, euvonimusi ili da se odlikuje liepim cviećem, kako jorgovani, spiraee, itd. Od drveća valjalo bi paziti najpre četinjače za šumsku porabu, a onda uresnih četinjača, kao n. p. cedrusa, thuja itd. ffi Od listnatog drveća valjalo bi gojiti drveće za šetališta i sjenu n. p. bristove, smikovače (Morus papyrifera), platane, kostele itd. itd.

### B. Nova pitanja.

*34. Molim vas, kakova je to bolest „Melanose", i jeli se još pojavila na našim lozam?*

*I. V. u S. (Split).*

*35. Od nekoliko godina u svibnju ili lipnju mjesecu pojavi mi se na lišću jabuka i krušaka množina sivkasto smedjih pjega, koje se nakon malo i na plodu pojave, te ptod okržljavi i poodpada. Molim vas, koja je to bolest i dade li se liečiti?*

*M. F. u K. (Hrvatska).*

*36. Imam jedan goli brieg iz kojeg se voda za kiša naglo spušta, i pravi mi puno štete na izpod stojeća polja. Odlučio sam taj brieg zagajiti. Goli je kamen, a i strmo; molim vas, podučite me, kako da tu radju izveden?*

*A. Č. u B. (Hrcegovina).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i novapitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Hribar J. ml. — Petrović I. N. — Benigar A. ž. — Trinaestić Dr. M. - Žuvela Šabo F. — Jadrievič V.*

*Č. g. Medović L. — Ravno je do konca travnja t. g. 1891.*

*— Č. g. Malošević M. — Ciev od gume i prstenje za strcaljke primit će te izravno.*

*— Č. g. Dorbolo J. — Gosp. M. Koziak primit će strcaljku Pilter-Boudril izravno. Srčano udzdravljamo.*

*— Č. g. Tudor Iv. Ivanov. — Odgovor, koji čitate za drugog gospodina iz vašega mjesta, vriedi i za vas.*

*— Č. g. Miličić S. Jos. — Brojeva 8 od god. 1882 nemamo na prodaju; nadjite nekog da vam prepiše iz primjerka, koji služi za porabu uredništva.*

*— Č. g. Petrović Iv. Nep. — Poslali smo svih 8 brojeva t. g. Ostali sljediti će redovito.*

*— Č. g. Kokotović J. — I vami knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća".*

*— Č. g. Dr. M. T. — One pasmine nema u Dalmaciji, izim gdje gdje po koja glava. Znamo sigurno, da ju samo taljanska vlada goji u ratne svrhe. Naša domaća pasmina, neodlikuje se nikakovom osobitostću, samo što je mukotrpna i ne bira hranu. Na pazaru u Solinu prodavaju se po 20 do 60 fiorina glava.*

*— Č. g. Bilić J. — Četiri primjerka knjižice „Duhan" poslali smo vam.*

*— Č. g. Sablić R. — I vami jedan primjerak.*

*— Č. g. Hribar J. — I vami „Mane i bolesti vina", „Predivo bilje" i „O uporabi".*

*— Č. g. Glunčić V. — Nastavite pljevljenje i riešit će te se koprive. Drugog sredstva nema.*

*— Sl. Narodna Kavana - Tešanj — Vaša predbrojba podmirena je do konca rujna t. god. Broj 7 i 8 od pr. mj. poslali smo vam, a ostale će te brojeve primati redovito.*

*— Č. g. Milaković J. — Takodjer, ali do konca travnja.*

*— Č. g. Stipanović T. G. — U broju 4 na strani 16.toj potvrdjeno je da je vaša cienjena predbrojba podmirena do konca t. g. 1891.*

*— Č. g. Giunio D. — Sjeme od suncokreta biti be te već primili izravno.*

*— Č. g. Klaić V. — Željene komade za strcaljku Bourdil i Vermorel primiti će te izravno. Isto smo tako već dali nalog da vam se odpošalju dvi nove Vermorelke.*

*— Č. g. Ivković I. — Dobro je, a odredili smo po vašoj želji.*

*— Č. g. Šeman D. I. — Broj 4 poslali smo vam. Onaj gnoj nisma kušali, ali ga preporuča u svakom pogledu vjerodostojna osoba.*

*— Sl. Trgovačka-Obrtnička Komora u Zagrebu. — Liepa vam hvala.*

*— Čč. gg. Sin. Iv. Kunjašića — Pisali smo vam, a što niste još primili prijamnice iz Zagreba, biti će, da je vaše pismo otišlo izgubljeno, ili su članovi eksekutivnog izložbenog odbora odveć zaposleni, pa nisu imali vremena, da prijamnice odpreme.*

*— Č. g. Potočnjak L. P. — Nismo vam mogli dati konkretna odgovora, ali je i jedan drugi biljar mnienja, da je ono „zelenika".*

*— Č. g. Pandol Ante Mirin — I vaše pismo i vas podpis nam je sumnjiv, a neka su pitanja bezsmislena. Ako hoćete, da vam odgovorimo, ponovite pitanja, ali neka istodobno vaš častni župnik D. J. P. potvrdi na vašem pismu, da se vi doisto zovete gornjim imenom, i da nam stavljate ona pitanja.*

*— Č. g. Zlendić V. — Pisali smo vam, koje je naše mnienje o smjesam sumpora i modre galice, a zadnje viesti iz Francuske potvrdjuju posve naše prvašnje mnienje.*

*— Č. g. Tudić S. — Pisali smo vam.*

*— Č. g. Kovačević N. — Nismo naručili za vas 12 jaja kuennovih jasnih Brahmas kokoših, jer smo u zadnje doba bili tim naručbam loše sreće. Za desetoricu smo u zadnje vrieme naručili jaja, i to kod raznih gojilišta, i svi nam se tuže, da su dobili mućke. Izvolite dakle sam naručiti, tko zna da budete bolje sreće od nas.*

*— Sl. Samostan Sv. Križa u Živogošće — Pčelarske sprave poslali smo vam i primili smo podmiru.*

*— Č. g. Martinković R. ž. — Uslišana je vaša želja.*

*— Č. g. Malošević M. — Sticaljku Vermorel naručili smo, i primiti će te ju izravno, a za ostalo čekamo vas odgovor.*

*— Č. g. Obradović M. — List vam ide redovito na adresu „Sveti Jakov - Dubrovnik" — Razpitajte se na poštu Dubrovačku. Broj 5, 6 i 7 poslali smo aam iznovice.*



U ZADRU 1891. BRZOTISKOM «NARODNOGA LISTA».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 10

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedincu a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika* u *Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Svibnja 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Svibnja 1891.

## Mildew (Peronospora).

Nagla neobično visoka toplina, koja je nadošla po vlažnom vremenu stvorila je najbolju podlogu za razvoj mildewa. — Uz preklanjsko i lanjsko okuženje, mi nemožemo ni za čas dvojiti, da će se ljetos mildew obilno i prostrano pojaviti. Još doduše obće zaraze nema, ali se već vidjeva listova i mladica propletenih miceliumom mildewa, pa je razširenje bolesti samo pitanje vremena.

Pošto, ako uz toplinu uztraje i vlaga, a kiša je na vratima, okuženje može nastati tako naglo, tako prostrano, da mu se neće moći odoliti, ni na put stati, red je latiti se odmah posala i odmah poškropiti, i to obilno, bez obzira, da li se je bolest još pojavila ili ne.

Kad se bolest jednoč pojavi za one dielove, koje je bolest napala, nema lieka

Valja unapred škropiti, da bolest ne nadje povoljna zemljišta, kada se pojavi, i da bude uništena i ograničena u svojem prvom zametku i razvoju.

Mnogi misle, da gdje lani nije bilo bolesti, ili gdje je u obće nije još bilo, da tu netreba škropiti; i ta nevalja, jer se bolest širi brzinom vjetra, pa uz povoljne uvjete, a tih do sad ljetos nefali, okuži ciele površine vinograda za nekoliko satih.

Mnogi takodjer misle, da će mu slabo pomoći škropljenje, ako i susjed neškropi. — Prije svega već je dokazano, da gdje se redovito škropi, da se tu i plod i loza spasi, a s druge strane imade zakon, po kojem se može prisiliti nemarnoga ili tvrdoglava vinogradara da škropi.

Mnogi su u dvojbi, dali je bolje škropiti ili je bolje posipavati smjesom od sumpora i modre galice.

Nije mjesto ovo, da ovdje potanko razpravljamo to pitanje. Posipavanje se puno laglje, a i jeftinije obavlja od škropljenja, ali je izkustvo dokazalo, da škropljenje puno više pomaže i puno bolje čava od mildewa nego li sredstvu u prahu. Mi možemo svakome savjetovati, samo da škropi, pa opet da škropi, pa do tri puta da škropi.

Kojom raztopinom, da se škropi? Opetovano izkustvo je dokazalo, da je najbolje škropiti takozvanom popravljenom bordoležkom kašicom t. j. raztopinom od 2 kilograma modre galice (bakrenog sulfata ili bakrenog vitriola) i 2 kilograma zagasenog vapna, u 100 litara vode. Ovom se raztopinom škropi u svoj Francuskoj, a pošto su francuzi najizkusniji i najnapredniji vinogradari, i pošto se njihovi podnebni i zemljištni odnošaji najviše približavaju našim, mi moramo držati ovu raztopinu za najbolju, a i izkustvo dosad stečeno dokazalo nam je, da je ova raztopina doisto najbolja.

I o dobi škropljenja je već bilo govora, pa mi ovom prigodom opetujemo, da prvi put valja škropiti u svibnju, i to po mogućnosti u prvoj polovici svibnja. Drugi put u lipnju, i to najkašnje do 20 lipnja, a treći put prama potrebi; n. p. u srpnju ili oko polovice kolovoza ili u drugoj polovici kolovoza.

Od sprava za škropljenje već je dokazano, da su najbolje francuzske sprave, a da se medju njima ističu, kao najbolje i najpraktičnije strcaljke Pilter-Bourdil, Vermorel i Noel. Od strcaljka, koje se u Cislajtaniji grade preporučaju strcaljku Samasa i Schmidt.

Opetovano se je tumačilo kako se mildew širi. Ljetos je pak mildewu vrieme u prilog, kako još nikad, a bud se je već dokazalo, da mildew ne napada samo lišće, grozdje i zelene mladice, nego je prof. Cuboni dokazao da okužuje i puplje još prije nego li protjera, red je ljetos latiti se obilno posla, da se podusreti okuženje, s kojeg bi mogao propasti ne samo ovogodišnji prirod, ali se oštetiti vinogradi i za buduće.

Mi još nismo imali prave zaraze od mildewa, a Bože nedaj, da ju doživimo, jer prava zarava od mildewa, bila bi za nas prava crna godina.

## Korist koju crpe francuzki vrtlari iz vrtlarstva.

Poznato je, da je u Francuzkoj vrtlarstvo za vinarstvom jedna od najunosnijih gospodarskih grana. Sliedeći će nam primjer, o kojem toliko razpravljaju sve francuzke novine, dokazati, koliko može biti unosno vrtlarstvo, ako čovjek razborito radi.

Jedan vrtlar imao je 25 četv. met. sparožišta, koje se je bilo izrodilo te ga je morao izkrčiti. Mjesto da ga izkrči, prekopa ga jeseni

## PODLISTAK.

## O KUHANJU KONCA.

Laneni konac za tanko platno, običaje se kuhati pred tkanjem, a to u svrhu, da postane mekše i gibivije, te da se za tkanja bolje sljubljuje žica o žicu. Ovoj se veoma važnoj radji posvećuje u obće mnogo manje pomje, nego li je ona doisto zaslužuje.

Kuhanje konca obavlja se, kako sliedi:

Napravi se najprije lukšija od kalcinirane (pečene) sode, tako da je žestoka 2 stupnja po Beaumé-u. Sodina se lukšija priredjuje hladnom vodom. U ovu lukšiju metne se konac, pa se izloži vatri i kuha za 4 ili 5 satih vremena. Nakon tog vremena izvade se pasma iz lukšije properu se opetovano put u vodi i, ili se ovjese, da se suše ili se izlože suncu na tratini da se izbiele.

I još drugčije mogu se kuhati pasma od konca. Priredi se lukšija od sode na gori opisani način, i kuhaju se pasma za 2 do 2½ sata vremena. Onda se odlije tri diela lukšije, tako, da u posudi ostane samo četvrti dio lukšije. U posudi preostaloj lukšiji doliju se tri diela vode t. j. toliko vode, koliko se je odlilo lukšije, pa se opet kuha 4 do 5 satih vremena. — Ovaj postupak hvale u velike, jer da konac postane puno gibiviji i mekši, uz da jednostavnim gornjim postupkom.

Konac za proste tkanine može se takodjer kuhati, ali se u takovom slučaju za 5 do 7 $k/g$ konca uzimlje samo 1 $k/g$ kalcinirane sode. A ako se kuha dva puta, onda se uzimlje 1 $k/g$ kalcinirane sode za 10 do 15 $k/g$ konca.

Za bolje vrsti konca uzimlje se 1 $k/g$ kalcinirane sode za 3 $k/g$ konca, a u ovakovom slučaju dosti je i jedno samo kuhanje.

Po kuhanju mnogi običavaju propirati konac u posve razblaženoj sumporovoj kiselini, a to u svrhu, da se konac liepše lašti. — Ovu radnju valja obavljati velikom pomnjom, da se ne progori lonac, da ostane i dalje čvrst i trajan, te da se dade lako izbielivati. D.r Kurrer savjetuje sliedeći postupak pri kuhanju konca:

Uzme se badnjić ili veliko vidro, koje je na dnu providjeno otočnom cievi. U badanj naslažu se pasma pomiešana i pritisnu se težkim drvom, e da se ne dižu u lužini. Na ovako složena pasma dolije se obične vode od 50 do 55° Reaumerove topline, i ulije se toliko te vode da oblija pasma za 8 $c/m$. Dok se voda grije t. j. još prije nego li se dolije u posudu na pasma, metne se u vodu u jednu vrećicu plievi ili brašna od raži, pa kad se je ugrijalo izažme se. Pasma ostanu u vodi tri dana vremena, a kroz to doba uvede se kiselo vrienje. Sad se iztoči voda, i izvade pasma, pa dobro izmlate i izperu u vodi, te ovjese, da se suše za močenje u alkoholičnoj lužini. Na 500 $k/g$ konca uzimlje se 10 do 12 $k/g$ plievi ili 4 do 5 $k/g$ brašna od raži.

Močenjem i vrienjem raztopi se i odieli dobar dio bojadisajućih tvarih. Vrienje nastane usljed djelovanja, odnosno pretvorbe brašnatih djelovâ.

U vodi nesmje doći plieve, s tog se razloga stavlja pliev ili brašno u vreći, pa se tišti u toploj vodi dok svi brašnaii djelovi izidju.

Ako se u toploj vodi razmuti malo kvasca, onda se vrienje uvede puno brže.

Kako je već rečeno, po vrienju izloži se konac djelovanju jedive alkoholične lužine. U ovu se svrhu najuspjesnije rabi kauštična (jediva) pepelika. Lukšija se priredi u jakosti od 1½ stupnja po Beaumé-u.

Pasma konca naslažu se u badanj ili vidro, pa se ulije vrele lukšije, tako do samo ⅓ pasama bude u lukšiji, a ⅔ izvan lukšije, da budu izloženi param. — Dok se lukšija malko ohladi. odmah se toči, opet kuha i opet lieva na pasma. Ova se radnja opetuje 2 do 3 puta t. j. dok lukšija izgubi vas alkoholični tek i dok se posve nasiti bojadisajućim tvarim.

Po svršenoj radnji izmlati se i izpere; gornja se pasma naslažu doli, a dolnja gori, pa se opet lieva vrela lukšija i to na isti način, kako je gori višje opisano. Napokon se izvadi, izmlati, izpere i posuši na zraku.

Bolji se uspjeh postigne, ako se za drugog izluženja na svaku 500 $k/g$ konca dodade kilogr. prostog sapuna.

Prosti konac se po vrienju stavlja u kupelj od vapnenog mlieka, i to za 12 do 15 satih. Vapneno mlieko pravi se od 3 do 4 diela vapna u 100 djelova vode.

i dobro ga pognjoji. Prvih dana veljače pokrije sparožište staklim, izkoliči oko stakala i zaokruži sparožište djubrom, da se bolje uzčuva toplina i da se pospješi tjeranje. Uspjeh je bio tako dobar, da je u ožujku već mogao odrezati sparoge i ponieti ih na trg. Ovo je bio prvi plod sa tog zemljišta. Odmah je izkrčio sparožište i zemlju dobro zagnjojio tekućim gnjojem, pak je zemlju razdielio na jarke u razmah od 50$^c\!/_m$ jadan od drugoga.

Imao je dobrog i čvrstog razsada od cvjetače (kavolofiore) i razsada od karduna rano uzgojena u klijalištu u loncima od 8$^c\!/_m$. On je zasadio po dno svakog drugog jarka kardune na 1 metar razmaka, jer svaka karduna trebuje 1 četvorni metar razmaka. Po tom je na površinu od 25 četvornih metara zasadio 25 karduna t. j. 5 u svakom drugom jarku. U onim jarcim u kojim je zasadio kardune zasadio je i cvjetače i to izmedju svake 2 kardune jednu cvietaču, dakle pet po jarku, a u praznim jarcim izmedju onih u kojim su bile zasadjene kardune zasadio je po 10 cvjetača na razmak od 50 $^c\!/_m$. -- Po tom je na površini od 25 četvornih metara, zasadio 25 karduna i 75 čvjetača.

Do lipnja mjeseca razvile su še cvjetače, on ih je pobrao i prodao, zemlju prorahlio i zagrnio kardune, koje sporo rastu. A da mu zemlja ne leži bezkoristno, on je izkopao jarke popriek, te zagrnio kardune, a po dno jaraka zasadio je štrbe i selena, jer je i od jedne i od drugog imao dobrog i jakog razsada.

Zalievao je obilno, a u vodi je često raztapljao gnoja ili je dolievalo osoke. Na taj su se način mogle razviti i štrbke (endivia) i seleni, te u rujnu mjeseci dozrieti za branje skopa sa kardunam. Kardune, koje u rujnu nisu bile dostatno dorasle, ostale su u zemlji do listopada, ali to nije priečilo, da on poslje neg je pobrao seleu i štrbku, odstrani suvišno lišće karduna, da zemlju prekopa i da ju zasije odolienom (valeriana) i ločikom (lactuca) u smjesi. Na ovaj način on je od smjese ločike i odoliena dobio petu žetvu, koja mu je dala za zimu dobru mješanu salatu.

Iz ovog se vidi, da je rečeni vrtlar znao u godini dana, sa 25 četvornih zemljišta dobiti pet žetva odnosno pet proizvodâ, naime:

1. Dobar rod sparoga,
2. Dobar rod cvjetače,
3. Štrbke i selena,
4. Dvadesetipet liepih karduna,
5. Mješanu salatu od odoljena i ločike.

Nema sumnje da je od ovu pet žetva, on u godini dana imao više čiste dobiti, nego li je vriedna zemlja. — Na ovaj se samo nasilni način izplaća gojitba povrća, pa se svak mora ogledati u francuzke vrtlare i nastojati da ih nadkrili. G. A.

## Gnoj za grašak.

Mnogi, a osobito oni, koji goje grašak za sjeme, tuže se, da im često puta grašak baš obilno cvate, ali, da zameće malo sjemena, a kadšto, osobito, ako se siju fine vrsti, da posve izjalovi.

Razni mogu biti uzroci, tog hrdjavog uspjeha, a glavni zavise od naravi zemlje, od suhog vremena, koje vlada za cvatnje, od mediča i côra (aphis) i od iztrošenosti zemlje. — Kod mnogih vlada mnienje, da grašak trebuje jednu malu kolikoću upodobljenih hraniva, pa ga s toga siju druge ili treće godine po gnojenju.

Ako se je dao slučaj da je zemlja bila obilno pognjojena, i da je inače u dobroj hranivoj snazi, onda je grašak dobro uspjeo, inače je izjalovio.

Dušika trebuje grašak razmjerno malo, a ima ga uvjek nešto u zemlji, grašak trebuje mnogo više fosforne kiseline i kalija, jer čim imade u zemlji više ovih dviju navedenih sastavina, tim grašak obilnije rodi zrnjem.

One zemlje u kojih obični štajski gnoj slabo djeluje, valja gnjojiti fosforim gnjojivim, i to baš superfosfatom, a po štogod i kalijevim solim.

Za 1 hektar zemljišta dosti je 50 $^k\!/_g$ fosforne kiseline u obliku superfosfata, ako dotična zemlja nije prhe naravi i sadrži vapna; za zemlje, koje su prhe naravi i oskudievaju vapnom, bolje je gnjojiti fosforno kiselim vapnom. Oba ova fosforna gnjojiva, mogu se uporabiti odmah pred sjetvom ili za same sjetve.

Pepelična gnjojiva valja puno ranije uporabljati, naime rano u proljeće, a svakako najmanje 6 do 8 nedjelja pred sjetvom

Fosforna gnjojiva skorom uvjek dobro uplivaju na žetvu, dočim se to isto nemože reći od pepeličnih gnjojiva.

Pri porabi pepelikovog gnjojiva valja se vavjek prije uvjeriti, da li zemlja imade potrebu pepelikova gnjoja ili ne, jer inače pepelikovo gnjojivo djeluje štetno.

Kad se uporablja pepelikovo gnjojivo valja paziti, da u zemlji bude i drugih gnojnih sastavina, inače ono ostane ne djelatno.

## Čuvanje kolaca za vinograde.

Kolci za vinograde, izim što stoji puno novaca zadavaju vinogradaru dosti brige, jer brzo i lako gnjiju. Za čuvanje kolaca preporučaju se razni načini, ali je bez sumnje najbolji način močenje kolaca u raztopini modre galice.

U tu svrhu najprije se prirede kolci, naime, odrežu se od one dužine, koju se želi i zaoštre se. Odmah se priredi raztopina modre galice t. j. raztopi se na svaki stolitar vode 6 do 7 $^k\!/_g$ modre galice, pa se ulije u staru bačvu ili badanj u koji su se prije naslagali kolci, koji se imadu namočiti. Ulije se vavjek toliko raztopine modre galice, da kolci ostanu barem za četiri prsta pod raztopinom.

Močenje kolaca u raztopini traje najmanje četardeset dana, a i više, ako su kolci zeleni i od tvrdoga drva.

Kolci od mekoga drva, osobito ako su suhi dosti je, da se moče mjesec dana. U obće bolje se napaja suho drvo, pa se s toga, ako je moguće preporuča sušenje kolaca pred močenjem.

Kad se po močenju izvade kolci, mogu se u ovu istu vodu močiti drugi kolci, ali prije neg se stave močiti valja u rečenoj vodi (raztopini) raztopiti još 1 do 2 $^k\!/_g$ modre galice na svaki stolitar raztopine.

U novije doba preporučaju carbolineum (karbolineum) za čuvanje kolaca. Karbolineumom mažu se kolci na isti način, kako sa katramom, samo što se hoće, da su kolci posve suhi prije nego li se namažu, jer se inače drvo ne napoji karbolineumom.

Kad se kolci namažu karbolineumom valja ih držati na zračnu, suhu i toplo mjestu dok se posve posuše.

Karbolineum je izvrstno sredstvo za čuvanje vrata, vratnica od prozora, drvenih prozora i taraba.

## Kako da se dozna ako je ulje patvoreno?

Na toliko se načina može doznati, ako je maslinovo ulje patvoreno. Mnogi od tih načina tumačeni su u ovom listu. Vriedno je s toga, da se protumači i najnoviji način Brullé-a, kojeg je on nedavno priobćio francuzkoj akademiji znanosti.

Brullé-ov način osniva se na porabu srebrenog dušičnana raztopljena u razmjeru od 25 po sto u etilnom alkoholu od 90 stupnjeva. — Postupak je sljedeći:

U cievi ili staklenici ulije se 10 kubičkih $^c\!/_m$ ulja, kojeg se ima kušati, i doda mu se 5 kubičkih $^c\!/_m$ gori navedene raztopine srebrenog dušičnana (nitrato d' argento) u alkoholu, te se drži ciev jedno pol sata vremena u ruskoj kupelji (bagno maria). Nakon toga, gleda se i prosudjuje boja (tanga) ulja.

*Čisto maslinovo ulje* ostane prozirno, a poprimi liepu zelenu boju, poput zelenila livade.

*Čisto ulje od arachisa* postane smedje crvenkaste boje.

*Ulje od kunžuta (sezama)* postane tamno sure boje, još tamnije, nego li je boja rhuma.

*Ulje od kolce* (colza) postane najprije crno, pa izbrljaue zelene boje.

*Ulje od lana* postane tamno crvenaste boje.

*Ulje od pamuka* postane crno.

*Ulje od maka* postane zelenkasto.

*Ulje od žutanca* postane crno, ali ako se ciev nagne prama svietlu, onda se ulje predočuje crljene boje poput crljenih opeka

Ovaj način je posve jednostavan, pa premda svak lako nemože od razpolaže srebrenim dušičnom, ipak toga ima u svakoj dobroj ljekarni, pa može dati ljekarniku, da kuša jeli jedno ulje pravo maslinovo ili mu je primješano drugoga ulja I. B.

## Pipita i difteritis kokoših.

Prava pipita je riedka bolest kokoših i razlikuje se znatno od difteritisa.

Malo ih je, koji dobro razlikuju jednu bolest od druge, a svi lieče na isti način obe bolesti i u obće svaku bolest, rad koje kokoši neće da jede.

Veći dio nevještaka lieči pipitu i difteritis nemilosrdno. Odreže bolestnim kokošim vrh jezika; na taj način ne samo, da se bolestne kokoši ne lieče, ali se pospješi njihova smrt.

Prava pipita jeste bolest usljed koje se posuši koža na vrhu jezika. Ona kadšto postane tvrda, kao rožina, pa se može pomnjom pomoću vrha od igle odstraniti bez da se kapljica krvi prolije ili da se inače jezik ozledi. Ali nevalja zaboraviti, da je prava pipita veoma riedka bolest.

Difteritis se puno laglje pozna po onim bielo-žutkastim pločicam, koje se vide pod jezikom, na nebaiam i u guti, dapače i u dušniku i u crievim.

Bolest počimlje obično u unutarnjosti nosa ili u očima, koje oteču i suze. Jezik je skorom vavjek prost, ako se izuzmu slučajevi, kad je bolest znatno napredovala.

Difteritis kokoših je bolest, koja se lako lieči. — U tu svrhu se odstrani pomnjom one bielo žutkaste pločice, pa se rane progore ili jodovom tinkturom ili citronovom kiselinom. Puno pomaže, ako se natare sve do grkljana pero namočenim u čitronovoj kiselini.

Kokošim, koji su na ovaj način liečene od difteritisa daje se piti vode u kojoj se raztopi 3 po sto zelene galice (gvozdena vitriola), a hrane se posve mekom hranom, kao n. pr. namočenim kruhom, poparenim brašnom, izsječkanim mesom, itd. itd.

Kokoši, koje obole od difteritisa valja odmah odieliti od zdravih, a kokosinjak izprati i razkužiti vodom, kojoj je primješano 5 po sto sumporove kiseline. L. M.

## O spolu ždriebaca.

Znanstveni se sviet danas ozbiljno bavi jednom važnom vjesti. koju su priobčili amerikauski konjogojci, a koju potvrdjuju, usljed opažanja, i inglezki marvogojci.

Radi se naime o tom, da se za oplodjenja znade odmah hoćeli kobila začeti, odnosno oždriebiti mužko ili žensko ždriebe.

Postupak je u tom reći posve jednostavan.

Ako se mlada kobila, dade naskočiti i oploditi odmah prvi put kad se ona tjera (kad je u ljubavi), onda začme mužko ždriebe.

Ako se po oždriebljenju naskoči odmah kad se tjera, onda začme žensko ždriebe.

Sljedeći put začme opet mužko, i izmienično sliedi red mužko i žensko. Ako je n. p. na redu mužko začeće, a ona se ne oplodi, kad se tjera, nego se oplodi za sljedećeg tjeranja, onda će začeti žensko ždriebe.

Svaki dakle, koji bude točno pazio na tjeranje moći će odmah znati, dali će kobila oždriebiti mužko ili žensko ždriebe.

I tko kupi kobilu, može poslje prvog oždriebljenja, samo ako točno pazi na tjeranje, svaki put kad dade naskočiti i oploditi kobilu, znati dali će oždriebiti mužko ili žensko ždriebe.

Kako se vidi, način je sasvim jednostavan, pa bi bilo vriedno, da i naši konjogojci paze jeli se u praksi ovo doisto dogadja.

po „*Rivista Scientifica*".

## SVATŠICE.

**Razkuživanje podruma (konoba).** Podrumi koji su duboki i slabo zračeni posve lasno izpljesnive i daju vetašinom, pliesnom i gnjiločom; u takovim je podrumim pogibelj, da izčom pliesnive ili da dobiju hrdjav miris sve one stvari, koje se u njima drže. Dok se pliesan pojavi u podrumu i zrak u podrumu počme davati, valja podrum razkužiti. U tu svrhu služi vrlo dobro obična kuhinjska sol i sumporova kiselina. Kad se ima razkužiti podrum valja prije dobro zatvoriti sve otvore t. j. sve prozore, sva vrata i uzdušne cievi ili odvodne konobe. Nasred konobe metne se u zemljanu, ocaklenu loncu 1 do 2 $^k\!/_g$ kuhinjske soli, naprama veličini podruma, pa se za svaki kilogram soli ulije u lonac $^1\!/_2$ litra čiste inglezke sumporove kiseline. — Dok se sumporova kiselina ulije u lonac u kojem je sol valja pobjeći iz podruma i zatvoriti zadnja vatra kroz koja se je izašlo. Usljed djelovanja sumporove kiseline na sol razvije se klorni plin, koji je veoma zadušljiv i ubija sva živuća ustrojna bića koja se nalaze u dotičnome podrumu. Podrum drži se zatvoren 3 do 4 sata vremena, a onda se raztvore vrata i prozori, pa kad je zrak iztjerao iz podruma vas klorni plin, onda čovjek može ući u podrum Na ovaj se način lako izkorieni iz podruma pliesan, svaki truhlež i hrdjavu zaduhu.

**Da voćna stabla rano ne tjeraju.** Poznato je da ako kajsije, praskve ili bajame rano protjeraju odnosno rano procvatu, da onda cvieće lako prozebe od kasnih mrazovâ. — Stabla se mogu zadržati u tjeranju, odnosno mogu se prisiliti da kašnje tjeraju, ako im se zimi, kad zemlja dobro smrzne nabaca po zemlji oko žila slame ili gnoja. Čim je deblja naslaga slame ili gnoja, tim se dulje vremena uzdrži zemlja smrznuta, i dosljedno tome, tim kašnje protjeraju voćna stabla.

**Kako da se ustavi krvotok?** Težak se često ozledi ili posječe, pa navali krv, a on nezna hako da ju ustavi. Izvrstno sredstvo za ustavljanje krvi jeste ugljen u prahu. Pospe se po rani praha od ugljena, pokrije se pamukom i priveže se. — U istu svrhu vrlo dobro djeluje pšenično brašno i sol, pol a pol. Smjesa se pospe po rani, pa priveže. Istu službu izvrstno obavlja lišće od bielog ljiljana, koje se čuva u žesti. I pirinač u prahu t. j. brašno od pirinača rabe u Americi kao sredstvo za ustavljanje krvi. —

**Krmna bilina za kamenita zemljišta.** Grahorka *(Lathyrus sylvestris)* jeste takova bilina, koja izim što daje dosta izvrstne krme, uspjeva na svakoj zemlji, dapače i na najmršavijim kamenitim zemljam Grahorka je dugovječna, a ne traži njege. I na pjeskuljam, gdje se druge rastline nemogu održati, ona još dobro uspjeva. Kako je već rečeno, radja obilno, i daje dosti siena, koje je vehoma tečno, i sadrži dosti proteina. Doduše blago ne jede rado samu grahorku, jer je žuka (gorka), ona sadrži žuki *gentianin*. Ali pomješana drugom hranom gubi se ta žukoća, te ju blago onda lakouo jede

**Pomast za kopita.** Kako je poznato, kopita konja i mazaka, koji živu po kamenitoj i suhoj zemlji, okore se i popucaju. Da se to nedogodi, i da se kopita uzdrže zdrava i gibiva valja ih svaki dan mazati pomašću, koja se napravi, ako se raztopi 7 djelova žutoga voska, 14 djelova govedjeg sala i 21 dio ribljeg ulja. Meka, krhka i izpucana kopita, valja svakog dana mazati pomašću, koju se napravi od 7 djelova žutoga voska, 7 djelova terpentinskog ulja i 14 djelova svinjske masti. Sve se ovo skupa izkuha. Kopita onih mazaka i konja, koji imadu puno da hodaju po močvaram ili mokrim zemljam valja kopita mazati pomašću, koju se napravi od 14 djelova običnog teera (katrama) i 42 djela svinjske masti.

**Vriednost kokošjih izmetina.** — Gnojna vriednost kokošjih izmetina jednaka je gnojnoj vriednosti peruvjanskog guana, dapače je još i veća, ako se izmetinam peradi pomnjom barata. Da izmetine kokošju budu što moguće bolje, t. j. da budu što moguće manje vodne, i da sadrže što moguće više čipavca, preporuča se posipavati po dno kokošinjaka sadre, krčine izmrvljene ili u najgorem slučaju zemlje. Gnoj od kokošijuh prija svim poljskim rastlinam, ali osobito žitaricam. Sa izmetinam što se sa 80 kokoših dobije u godini dana može se pognjojiti jedan hektar zemlje.

**Način, kojim se lako može doznati, ako je crno vino mašćeno (tangano) anilinom.** Učenjak de la Puerta kaže: da se uzme 5 kubičkih $c/m$ vina, i da ga se pomješa sa 10 kubičkih $c/m$ vapnenog mlieka. Ako je vino naravsko, dok se ono pomješa vapnenim mliekom postane zelenkasto i izlučuju se iz njega zelenkaste pahuljice, dočim ako je vino tangano anilinom, ono nakon što se pomješa vapnenim mliekom, ostaje tim dulje zeleno, čim je više aniliua primješano vinu. Ako se smjesi naravskog vina i vapnenoga mlieka dolije par kapljica solne kiseline i salitrove kiseline, ono poprimi opet svoju naravsku crvenu boju. Dočim ako se par kaplica rečenih kiselina dolije smjesi od vina otangana anilinom i vapnenog mlieka, onda postane bliedo crvene boje, a ako je bilo posve otangano anilinom, postane zelene boje.

# Tumačenje slikâ.

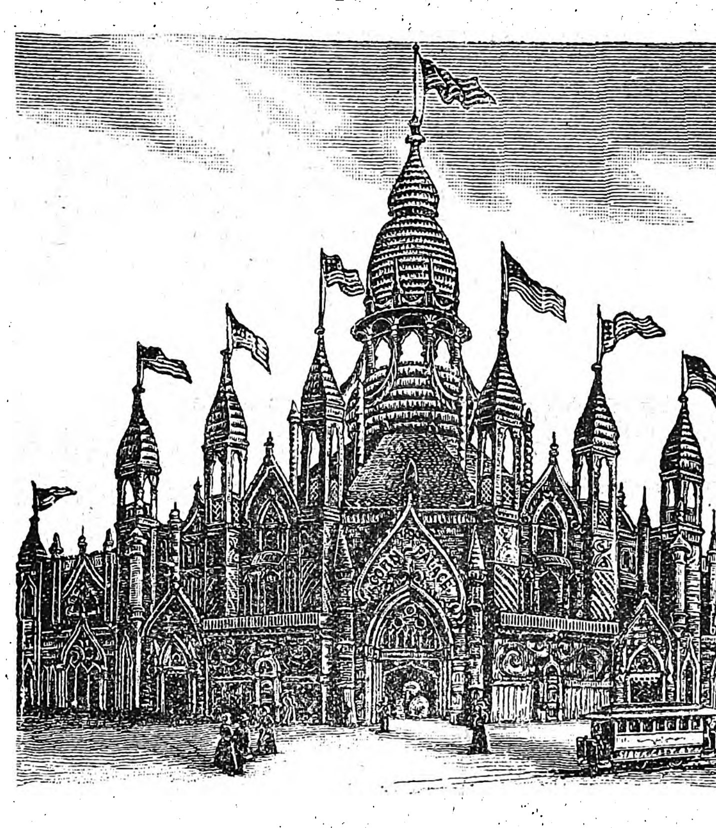
**Sioux City polača od kukuruza** slika 14. — Zanimat će naše čitatelje palača od kukuruza sagradjena u Sioux City za gospodarsku izložbu, koja se je obdržala od 25 rujna do 31 listopada 1890. Polača zapremala je prostor od 264 četvorna metra, a gradjena je po osnovi izradjenoj od arkitketa Browna. Svojom izvanjštinom naliči polača turskim djamijam. Glavni toranj visok je 170 stopa. Na polači bilo je 5 glavnih tornja i više malenih, koji su svi spojeni medjosobom vjencim od ruznih žitarica. U sredini polače bila je velika dvorana široka 166 stopa, a na visini od 32 stope bili su napravljeni triemovi, koji su išli okolo dvorane. Sa glavnih vrata vidilo se je do dna sgrade, gdje je bio sagradjen jedan veliki vodopad. U sgradi bila je jedna druga velika dvorana za sastanke u kojoj je moglo stati 1200 osoba. — Grad Sioux City je na glasu sa svojih kukuruzišta. U cieloj okolici goji se samo kukuruz i izplaća se bolje od ijedne druge gospodarske rastline.

## Gospodarske Viesti.

Toplina, koja se je ljetos neobično naglo digla, uz proljetnu vlagu, posve je u prilog mildewu. Premda se još ne čuje, da bi se na većoj površini bio pojavio, ipak je dužnost svaka vinogradara za vremena škropiti. Putem naše Uprave može se nabaviti ili naručiti strcaljka od mjedi za škropljenje protiva mildewu, i to: Pilter-Bourdil, Vermorel, Noel, Schmidt, Samassa itd., a modre galice, kod svih kotarskih poglavarstva.

* * *

Broj sudjelovatelja za jubilarnu gospodarsku izložbu u Zagrebu raste od dana na dan



**Slika 14.** *Polača od kukuruza u Sioux City.*

— Na poziv Obćine ustrojio se je u Šibeniku mjestni izložbeni odbor; doznajemo da se sličan odbor ustrojava i u Staromgradu.

* * *

Na poziv središnjeg izložbenog Odbora u Splitu za dalmatinski paviljon na jubilarnoj izložbi u Zagrebu, doprinjele su dosad sljedeće obćine: Split 200 fior.; Šibenik 100 fior.; Vis 100 fior.; Sinj 50 fior.; Opužen 50 fior.; Klis 25 fior; Selca 15 fior. A i ostale će obćine ovih dana doprinieti za gradju dalmatinskog pavillom.

* * *

Gosp. D. Biankini, trgovac i posjednik iz Starogagrada izložiti će na jubilarnoj izložbi u Zagrebu vina, likera, buhača u cvietu i prahu i striša. Gosp. J. L Bilić, veletržac i veleposjednik iz Šibenika, izložiti će vina, buhača, rujevine i bajama. Gosp. A. Ljubičić, trgovac iz Ervenika, izložiti će vina, sagova, narodnih tkanina i narodnih radja u drvu.

* * *

Kolikim se interesom zanima kod nas za jubilarnu izložbu u Zagrebu, najbolji su dokazom sljedeći redci, koje prenašamo iz jednog odulje pisma: „Ova izložba treba da pokaže svemu svietu, da je živo čuvstvo narodne solidarnosti i narodnoga jedinstva medju svim Hrvatima kud godj ih ima; pa da je svakomu hrvatu stalo za sreću i napredak svoje domovine, treba da pokaže da je bieli Zagreb, moralnim, intelektualnim, obrtničkim i trgovačkim središtem i ponosom i dikom narodnom hrvatskom; te da svi Hrvati k njemu teže, kao što sva fizična tjelesa teže k središtu sustava svojega; da k njemu upiru oči svoje, kao što sinovi upiru oči k rodjenoj majci svojoj od koje im potiče život, hrana, odgoj i samostalan obstanak. Neka ljudi šalju štogodj imaju, samo neka šalju, pa i iste vrsti proizvoda i iz istoga mjesta, ako je moguće i po više njih."

* * *

Iz Trogira nam javljaju, da su bajami urodili kao još nikada; vinogradi dobro, a buhač srednje, jer ga je mnogo propalo od zime.

* * *

Primili smo zahvalnošću sljedeće knjige: „Prirodno liečenje ili savjetnik i učitelj kako ćeš si u svih bolestih sam pomoći vodom, zrakom, dietom i kretnjom. — Sastavio Aug. Vil. König". — Zagreb 1891. Naklada kr. Sveuč. knjižare F. Suppana (R. F. Auer). Strana 174 u maloj osmini. Ciena je knjizi broširanoj 70 novč.; tvrdo vezanoj 90 novč.; poštarinom 5 nč. „Terzo cenno sulla Fauna dell' isola di Lesina in Dalmazia. Neuroptera. Con appendice di G. B. Novak". — Napose štampano iz „Glasnika Hrvat. naravoslovnoga družtva". VI godina — Zagreb 1891. "Erwächst aus der Einfuhr amerikanischer Schnittreben und Rebsamen nach Öster. Ungar. die Gefahr einer Einschleppung des Black-Rot? von E. Rathay, profesor. — Klosterneuburg 1891".

* * *

Iz izvješća ministarstva za poljodjelstvo razabire se, da je godine 1890 požeto u cislajtaniji 15,529 hiljada hektolitara pšenice, 28,388 hiljade hektolitara raži, 19,137 $H/l$ ječma (žita), 36,733 hiljade $H/l$ zobi, 6719 hiljada $H/l$ kukuruza i 3613 hiljada $H/l$ vina. Od toga spada na Dalmaciju, odnosno požeto je u Dalmaciji: 367 hiljada $H/l$ pšenice, 57 hiljada $H/l$ raži, 308 hiljada $H/l$ ječma, 38 hiljada $H/l$ zobi, 701 hiljade $H/l$ kukuruza i 937 hiljada $H/l$ vina. A u Istri: 305,000 $H/l$ pšenice, 56,000 $H/l$ raži, 152,000 $H/l$ ječma, 74,000 $H/l$ zobi, 518,000 $H/l$ kukuruza i 545,000 $H/l$ vina. Iz istog izvješća razabire se, da od cislajtavskih zemalja najviše žitija proizvadja Češka, pa Galicija, a onda Moravska. Najviše vina pravi Dolnja Austrija, naime 1,017,000 $H/l$, za njom dolazi Dalmacija sa 937,000 $H/l$, onda Istra sa 545,000 $H/l$, pa Štajerska sa 477,000 $H/l$, Tirol i Voralberg sa 250,000 $H/l$, Moravska sa 216,100 $H/l$, Kranjska sa 164000 $H/l$, Česka sa 6200 $H/l$ i Koruška sa 700 $H/l$.

* * *

Jučer je češki narod velikim sjajem ovorio gospodarsku izložbu u Pragu. Ima više od 6000 izložitelja ne računajoj izložitelje u rektrospektivi i u umjetničkoj izložbi. Dosad je izloženo više od 40,000 izložaka, a sgrade stoje više od 1½ miljun fiorina, ne računajuć vriednost pritnih sgrada. Narod si je češki ovom izložbom osvjetlao lice, i pokazao je svietu svoju gospodarsku i obrtničku snagu.

* * *

Kao povjerenici družtva za okranu austrijanskog vinarstva, imenovani su za Dalmaciju gg. R. Antunović, putujući učitelj vinarstva, F. Barun Gondola i P. pl. Tartaglia, veleposjednik. To družtvo, koje je godine 1886 brojilo 90 članova u Dalmaciji, spalo je danas na 13 članova. Iz popisa članova, razabire, da su iz Dalmacije još članovi družtva sljedeća osoba: Antunović R. iz Zadra, Biankini P. iz Sibenika, Bulat dr. G. zastupnik iz Splita, Čižmić F. iz Dvara, Gondola Barun F. iz Dubrovnika, Jurišić S. iz Tugara, Klaić dr. M. zastupnik iz Zadra, Lokaš-Saranelli C iz Šibenika, Lukšić V. iz Splita, Rolli I. iz Zadra, Šupuk vit. A. iz Šibenika, Tartaglia pl. P. iz Splita i Tironi V. iz Trogira. — Mi smo na svoje vrieme bili savjetovali družtvu što ima učiniti da se broj članova uzdrži i poveća, ali družtvo ili nije hotjelo ili nije moglo uvažiti naše savjete, pa se je dogodilo ono što smo mi predvidili....

* * *

„Amerikanka" naslov je knjižici, koju je napisao poznati pčelarski spisatelj Jovan Živanović, Knjiga obsiže 70 stranica u maloj osmini, a jedna slika predočuje posve liepo amerikanku ili košnicu amerikanskoga sustava. Toli poglavje: opis amerikanke, koli ono: dobre strane amerikanke, pčelinjak, o spremanju ame-

rikanke za žimovanje, način mojega pčelarenja itd., opisan je takovom lakoćom i takovom shvatljivošću, kako se riedko vidi u pučkim knjigam. Knjižica se najtoplije preporuča svim pčelarim i ljubiteljim pčelarskoga napredka, a ciena joj je samo 45 novčića. Nabavlja se kod hrv. slav. pčelarskog družtva u Osieka.

* *

Dolnjo austrijski zemaljski odbor nabavio je 20,000 kg modre galice, koju će prodavati vinogradarim u pol ciene, naime po 14 novčića kg, e da škrope svoje vinograde proti mildewu. U istu svrhu nabavio 200 strcaljka, što sustava Bourdil, što Schmit, Fréres Japy, Allweiller itd. Te strcaljke porazdieliti će se gospodarskim podružnicam, občinam itd., e da ih pozajmljuju manje imućnim vinogradarim. Gornjom količćom modre galice i strcaljka može se poškropiti 5000 hektara vinograda.

* *

Za imanje u Šabcu, koje je vlastništvo poljoprivrednog družtva u Beogradu traži se gospodarski pristav. Godišnja je plaća 500 dinara i stan u naravi.

---

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*34. Molim vas, kakova je to bolest „Melanose", i jeli se još pojavila na našim lozam?*
*I. V. u S. (Split).*

*Melanosa* je obično ime, koje je Planchon dao jednoj tajnocvjetnoj nametnici, koju Berkeley i Curtis zovu znanstveno *Septoria ampelina*. Melanosa se pojavlja samo na lišće, bar ju dosad nije nitko opazio, ni na zelenim mladicama ni na grozdju. Ona napada staničevinu lišća (parenchym), a nigda hrbat i rebra. Prvi znakovi melanose jesu crno žutkaste pjege na licu i na naličju lista. Cio list je posut ovakovim okruglim i malenim pjegam, koje su na opipu nešto uzdignute u sredini, a i srhovi su označeni. U ovo doba i pod ovim oblikom nije melanosa štetna lišću, a riedko kada ostane ovako; ona se obično širi i uništuje parenchym lišća. Pjege se razvojen bolesti slivaju i spajaju, te ne samo da postaju sve veće, ali i boju promjene u smedje crvenkastu, oli tamo smedju, ili crnu. U srpnju ili kolovozu je obično vas list zarazen, pa se predočuje smedje žute boje, sa crnim piknjicam nepravilna obiika. U kolovozu napram tomu, dali vlada više ili manje vlage razvija se melanosa jače i promjeni raznovrstnu boju i oblik lista. Melanosa se jače pojavlja na finijim lozam, a osobito na evropejskim i azijatskim lozam; mnogo manje na amerikanskim. Nije bolest od velikih i ozbilnih posljedića, jer ne napada nego samo na pojedine listove, a ne biva vavjek da ih sasvim uništi. Nekoliko listova, što pojedina loza može da izgubi usljed melanose malo joj može koristovati i štetovati. Ne preporuča se nijedan liek protiva melanosi; kad se škrope loze raztopinom modre galice protiva mildewu uništava se i melanosa. Melanosa je stara bolest naših loza. Napada maraškinu, vugavu, muškat i slično fine loze, ali posve slabo, i to više one loze, koje se nalaze u dolam, gdje je vlažnije, nego li one, koje se nalaze na briegu.

*35. Od nekoliko godina u svibnju ili lipnju mjesecu pojavi mi se na lišću jabuka i krušaka množina sivkasto smedjih pjega, koje se nakon malo i na plodu pojave, te ptod okržljavi i poodpada. Molim vas, koja je to bolest i dade li se liečiti?*
*M. F. u K. (Hrvatska).*

Te pjege što vam se pojave na lišću i plodu od jabuka i krušaka prouzrokuje tajnocvjetna nametnica, koja se zove *Fusicladium pyrinum*. Ona ne samo da napada lišće i plod, ali je uzrokom, da plod postane gorak (žuk), a napada i na mladice, pa prouzrokuje krastavost i rak istih. Kako prezimljuje nametnica nije još ustanovljano, pa s toga nije poznat ni jedan stalan način liečenja. Puno pomaže, ako se sakuplja i izgori oboljelo lišće, a osobito, ako se jeseni pokupi lišće i uništi. Proti ovoj nametnici rabe jedni sumporni cviet, a drugi raztopinu modre galice. Sumpornim se cvietom, pomoću vignja ili puhalice, posiplje mlado lišće u proljeće, dok protjera, i to za suhã vremena i liepa sunčana dana. Škropljenje raztopinom modre galice, i to istom onakovim raztopinom modre galice, kakova se rabi protiva mildewu, obavlja se u proljeće, takodjer poslje nego li lišće protjera, a opetuje se još jedanput po cvatnji, kad se je plod već zametnuo. Raztopinom modre galice postizava se puno bolji uspjeh, negoli sumpornim cvietom.

*36. Imam jedan goli brieg iz kojeg se voda za kiša naglo spušta, i pravi mi puno štete na izpod stojeća polja. Odlučio sam taj brieg zagajiti. Goli je kamen, a i strmo; molim vas, podučite me, kako da tu radju izveden?*
*A. Č. u B. (Hrcegovina).*

Pošumljenje takovog brda dade se na dva načina izvesti, naime: ili polako i postepeno, ili nasilno. Postepeno pošumljenje jeste takovo, kad se prije razplodi neku rastlinu, kao n. p. smreku divlju, ružu ili kostrinu u svrhu, da se pripravi zemlja za pravo šumsko drveće. U tu svrhu ili se razsije i zasadi sjemenja od rečenih rastlinã ili se zasade dvogodišnji sjemenjaci. One su rastline pozvane, da kroz nekoliko godina prirede zemljište za šumsko drveće. Nasilno pošumljenje jeste skuplje, ali i brže i uspjesnije. Za naše odnošaje nasilno pošumljenje usnjelo bi vam najbolje borovim i čimpresim. — U tu svrhu valjalo bi da uzgojite borova i čimpresa u loncima, a onda da te zasadite sa svom grudvom zemlje, po škripovima izmedju kamenja, i u obće na svakom onom mjestu, gdje se jedno stabalce dade zasaditi. Jame u koje će se saditi, valja prirediti u jesen. Gdje nema ni mrve zemlje, a ipak je mjesto prikladno da se zasadi jedno stabalce, valja donieti pregrst zemlje. Isto tako gdje je preveć strmo te bi voda zemlju lako razniela, valja sagraditi pristavu, pa bilo, da se i samo dva kamenčića naslagaju, o koje će se zemlja ustavljati. Gdje je i s gornje strane, t. j. sa strane od briega odveć strmo, te bi voda mogla raznieti ili zatrpati stabalce valja takodjer sagraditi pristavu. Na ovaj način stvori se svakom pojedinom stabalcu umjetnim načinom stanište, i obškrbi ga se sa nešto zemlje za njegov prvi razvoj. Rano u proljeće t. j. u veljači ili početkom travnja zasade se stabalca sa svom grudvom. Od ljetne žege, će mnogo stabalaca propasti, a najmanje 10 po sto, ali se za to sva propala stabalca odmah n astajuće jeseni izmiene drugim stabalcima uzgojenim u loncima. Za tri ili četiri godine zasebice valja svakog proljeća i svake jeseni zasaditi iznova sva ona stabalca, koja propadnu. Kad stabalca provedu par godina na briegu, priuče se nepogodam vremena, i odole svačemu, te se polako ali sigurno razvijaju i izrastu u stabla.

### B. Nova pitanja.

*37. Čim se i kako mogu u kući izkorieniti crnica (karanıani, švabe)?*
*B. M. u R. (Cetina).*

*38. Kako ljeti sačuvati suho meso, mješine i kože od moljice?*
*B. M. u R. (Cetina).*

*39. Odkole bih mogao dobiti najboljih kravã za mlieko?*
*B. M. u R. (Cetina).*

*40. Više mi je golubova propalo od neke bolesti na jeziku. Na sred jezika pojavi mu se crna pjega, kao crna jama od koje jezik izagnjije. U zadnje doba oboljeli golub ne jede, nego samo pije, dok pogine. Molim vas, koja je ovo bolest i kako se lieči?*
*I. N. u K. (Hrvatska).*

*41. Molim vas izvolite me obavjestiti odklen i uz koju cienu mogao bi nabaviti kravu, koja bi dojila više od 10 litara mlieka na dan? Isto tako molim odklen da nabavim knjigu o pravljenju sira?*
*V. B. u S. (Brač).*

*42. Kod nas vlada mnienje, da je šišanje (klaštrenje) maslina nožicama za cvatnje stvar koristna i dobra. Molim koje je vaše mnienje o tom?*
*P. D. u S. M. (Brač).*

*43. Jeli koristno po maslinu, ako joj se struga stara kora sa debla? Kad je najprikladnije doba, da se to izvede?*
*P. D. u S. M. (Brač).*

*44. Naš narod napušta gojitbu maslina, jer da ne rode; molim vas zašto masline ne rode?*
*P. D. u S. M. (Brač).*

☞ Odgovori mu javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Gabrić D. P. — Purgić O. A. — Krivošić Mijo — Lovrić M. — Jakovčić D. — Matešan A. — Stucin J. — Kot. Učit. Knjižnica u Kastvu — Cvetko M. ž. — Petrina J. — Miler P. o.*

**Predplatili su predbrojbu za I. polugodište t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Zgaga A. — Karstulović A.*

— *Č. g. Kovačić I., upr. — Izpravili smo adresu. Sa ovom forintom podmirena je predbrojba do konca travnja 1891.*

— *Č. g. Petrina J. — Izpravili smo adresu.*

— *Sl. Kot. Učitelj. Knjižnica u Kastvu — Potvrdili smo dopisnicom.*

— *Č. g. Popović T. K. — Piše da je odposlao dne 22. Jesi li primio?*

— *Sl. Knjižara Schönfeld — Nemamo pojedinih svezaka, nego cielo djelo.*

— *Č. g. Frank I. — Pojedinih brojeva od godine 1882 nemamo više u zalihi.*

— *Č. g. Klaić I. I. — Strcaljku Vermorel biti ćete već primili.*

— *Č. g. Radimiri V. — Poslali smo vam „Prijamnice" i broj 17 i 18 „Gosp. Poučnika" od god. 1890 u kojem je tiskan program i obće ustanove, jer su svi primjerci programa razdani. Najbolje je da dotična tvrdka pošalje izložke ravno Eksekutivnom odbora jubilarne izložbe.*

— *Č. g. A. V. — Uslišali smo vas.*

— *Č. g. Neumann T. — Primili smo. Hvala.*

— *Č. g. Krstulović A. — Biti će te uslišani.*

— *Č. g. Percls M. — Hvala vam. Nemožemo se okoristiti, jer se naš djelokrug do tamo ne širi, i jer bi nam stvar donila troška bez ikakove koristi.*

— *Č. g. Bosančić L — Ozbiljan čovjek nežive od nada, gdje može da svaku proračuna, predvidi i predusretne. Nada je vavjek jalova!*

— *Č. g. O. B. - Knin — Na pitanje bez podpisa, ne dajemo odgovora!*

---

☞ Još nismo doživili nemara u izplati prebrojbe, kako ljetos. Veliki zaostatci doveli su nas u novčanu nepriliku. Molimo gospodu, koji imadu da plate, da nas se sjete, inače morati ćemo se latiti drugih sredstava.

**UPRAVA.**

---



U ZADRU 1891. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 11

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 or. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Lipnja 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Lipnja 1891.

## Budućnost našega vinogradarstva.

Naša pokrajina, hvala Bogu, ostala dosad prosta od filoksere. Barem se do danas nije opazilo znakova filoksere, niti ju je tko konstatirao. Ali se je filoksera pojavila na vinogradim u našem najbližem susjedstvu, i to s jedne strane preko Velebita u Hrvatskoj a s druge strane u Istri, dapače ćak na najbližem istarskom otoku na Lošinju.

Izmedju dvie vatre, uz danomična svakovrstna obćila i prostranost naših vinograda, mi nemožemo mirno živiti i pojavljenje filoksere u našim vinogradim jeste samo pitanje vremena. Prva crna viest, koja pukne, biti će, da se je pojavila filoksera. A odziv kukanju i jaukanju, biti će selenje, jer je vino naš jedini i glavni proizvod.

Čudno je svakako, kako pred ovako velikim pogibetji mi stojimo prekrštenih rukûh, dapače je za nas pitanje filoksere, posve indiferentno pitanje. Dok neuki narod ne shvaća pogibelji filoksere, nije mu zamjeriti, dočim svakako zaslužuju prikora intensinani faktori, koji su pozvani bditi, da ne propadne kod nas jedna tako važna grana narodnoga gospodarstva.

U carevinskom vieću povela se je prošastih dana rieč o filokseri, ali i tom prigodom, mjesto da se je pitanje ozbiljno razpravljalo, i da se je stvorilo praktičnih zaključaka za spas vinogradarstva, nastalo je prepiranje i predbacivanje izmedju sulfurista i amerikanista t. j. izmedju onih, koji koće, da se vinogradi lieče skupim sumpornim ugljikom, i izmedju onih, koji hoće, da se zasade vinogradi amerikanskim lozam, koje odole filokseri.

Iz ovakovog trvenja, neproiztiče ništa dobra, jer obe stranke pretjeravaju, a osobito sulfuristi, koji nalaze neopravdana oslona u ministarskim krugovim.

Nama nije do toga, da tjeramo slied jednih ili drugih, ali opet nemožemo stati prekrštenih rukuh na razkršću, čekajuć, da se filoksera pojavi, i da nam uništi vinograde.

Svi naši vinogradi, izim malih iznimaka, zasadjeni su na krševitom zemljištu; a mjestimice je zemlja tako krševita, da su loze zasadjene izmedju kamenja.

U takovim vinogradim, dok je s prhosti zemlje sasvim lako širenje filoksere neda se uporavljati sumporni ugljik; a to prije svega, jer se u takovoj zemlji nemože zabadati Gastinov kolac, kojim se uvadja sumporni ugljik u zemlju, a drugo, jer i kad bi se uvelo u zemlju sumpornog ugljika, on se nebi mogao širiti, jer bi ga kamenje priečilo.

Da se danas sutra pojavi filoksera, samo neki vinogradi, koji se nalaze po dolam na debelim zemljam, mogli bi biti liečeni sumpornim ugljikom; ali takovih vinograda ima vehoma malo.

Za slučaj filoksere, nama nema drugog spasa, nego ameaikanska loza. Doduše se danas prigovara, da amerikanske loze ne uspjevaju u evropejskom podneblju, a da se istima može uvesti Rot-Black.

Istina je da neke umerikanske loze neuspjevaju, a još se nije dokazalo da se istima Rot-Black uvadja.

Svakako bilo što bilo, mi nemožemo stati prekrštenih rukuh, nego imademo pravo zahtjevati da se kuša, i to tim više, što naše zemljištne i podnebne okolnosti nisu jednake, onima ostalih zamalja europejskih.

U mnogim susjednim pokrajinam i kotarim u kojimi se još nije pojavila filoksera, razplodjeno je mnogo raznih vrstih amerikanskih loza iz sjemena. Zašto se od tamo ne nabavi sadjenica ili korenjaka, i ne kuša, kako bi kod nas uspjevale?! Kod nas po otocim i u Dubrovačkom ima mnogo vrstih amerikanske loze, još od davnine, koje su pomorci uveli; nebi zar bilo dobro poslati jednog strukovnjaka, da probere te loze po vrsti te ih razploditi?! X.

## Ovogodišnji izvještaj austrijskog ribarskog družtva u Trstu i dvi brošure družtvenog tajnika g. Jurja Hütterott.

Ravnateljstvo austrijskog družtva ribaštine i morskog ribogojstva u Trstu razaslalo je nazad mjesec dana svojim članovima po sliedeće tri brošurice u četvrtini:

1. „Congresso generale della società austriaca di Pesca e Piscicoltura marina tenuto a Trieste li 22 marzo 1891. — Trieste tip. Morterra & Comp. 1891." Str. 25.
2. „La Pesca del Tonno in Sicilia e Sardegna — Relazione di Giorgio Hütterott, Direttore-Segretario della Società austr. di pesca e piscicoltura marina" - Trieste tip. M. & C. 1891." Str. 7.

## PODLISTAK.

### O iztraživanju vode na njenu čistoću.

Prvi i glavni čimbenik za ljudsko zdravlje jeste voda. Gdje nema zdrave, pitne vode, čovjek ne uspjeva, a obstanak i zdravlje čovjeka ravna se po vodi.

Koliko je mjesta, dapače i okolica nastradalo od hrdjave vode?!

Koliko se ljudsko zdravlje nije izštetilo s ne pitke vode?

Ne zdrava, smrdljiva i mutna voda upliva izravno na zdravlje ljudsko, a svaka druga voda napram svojim sastavinam. Valja s toga poznati i narav i sastavine svake vode.

Prva nam je briga, da doznademo jeli jedna voda meka ili tvrda. Da doznademo jeli neka voda meka ili tvrda, valja da raztopimo malo sapuna u vinovici, te da nekoliko kapljica te sapunjače dolijemo vodi, koju hoćemo da iztražimo.

Ako je voda tvrda, onda su nekoliko kapljica alkoličče sapunjače postane boje poput mlieka, dočim ako je voda meka, dodatkom sapunjače ili nepromieni svoju boju, ili se samo slabo pomuti.

Neke vode od naravi sadrže raztopljena bakra. Dali voda sadrži raztopljena bakra doznati će se, ako se u nju metne izhrdjalih pilotina od gvoždja. Kad su izhrdjale pilotine od gvoždja popostale nekoliko časova u vodi, onda se dolije istoj vodi nekoliko kapljica amonijakove žeste. Ako voda sadrži raztopljena bakra, postane modre boje.

Da se dozna ako voda sadrži ugljične kiseline, pomješa se jednaka količoća dotične vode, sa jednakom količoćom vapnene vode. Ako dotična voda sadrži ugljične kiseline postane odmah boje poput mlieka. A ako se ovoj mliečnoj vodi dolije solne kiseline odmah se izbistri.

I sumporovih spojiva imade vehoma često u vodi. Sumporova spojiva u vodi prepoznadu se pomoću žive. Ako se dotičnoj vodi u staklenici doda nešto žive, i ta staklenica za nekoliko satih drži u miru i začepljena, živa koja se je dodala vodi postane tamne boje na površini, a ako se skosne staklenicom ona se razpadne na sitni prašak srebreno pepelaste boje.

Ovo potamnivanje i razpadanje žive u sitno srebreni pepelasti prašak dokaz je, da dotična voda sadrži sumporovih spojivâ.

Ako voda sadrži raztopljena čistoga vapna, dosti joj je dodati par ledaca oxalne kiseline, to se u njoj napravi odmah mliečni talog, ako sadrži vapna.

Sadra u vodi pozna se pomoću raztopine Chlorbariuma. Ako se vodi, koja sadrži sadre dolije nekoliko kapljica raztopine klorbariuma, onda se napravi biela taložina, koja se neraztopi, kad se dolije salitrove kiseline.

Luživa, kali, natron itd., opredieljivaju se u vodi na sliedeći način:

Modre Lackmusove hartije, omasti se nešto crljeno pomoću razvodjene kvasine (octa), a onda se umoči u dotičnu vodu, koja se pretražuje. Ako se crljenkastoj Lackumusovoj hartijl povrati prvobitna modra boja, to je onda znak da je dotična voda alkalična (luživa).

Ako voda sadrži raztopljena željeza (gvoždja) pozna se su nekoliko kapljica ukropine od šiške. Dolije li se vodi u časi par kapljica idvarka ili ukropine od šiške, ona postane tamne ili crne boje poput crnila, ako sadrži raztopljena željena.

Voda, koja sadrži željeza postane modre boje, ako joj se dolije nekoliko kapljica ferrocynkaliuma Milovka (magnezija), se razpozna u vodi pomoću ugljično-kiselog amonijaka i fosforno-kiselog natrona. U tu svrhu ugrije se dotična voda do vrienja, pa kad vrije doda joj se ugljično-kiselog amonijaka i fosforno-kiselog natrona, koliko od svakog može stati na vrh od noža. Ako dotična voda sadrži milovke, ona se otaloži na dno.

Dali voda sadrži kiselinâ doznade se pomoću Lackmusove hartije, jer modra Lackmusova hartija pocrveni u vodi, ako ova sadrži kiselina, odnosno ako je kiselasta. Ako se u kiseloj vodi dolievanjem vapnene vode napravi taložina, to je onda znak da je dotična voda sadržavala ugljično-kiseline. B.

3. „La pesca ed il commercio del Corallo in Italia. — Relazione di Giorgio Hütterott“ itd. — Trieste itd. Str. 8.

Vriedno je truda da upozorim naše ribare i ribaštinom baveće se osobe na sadržaj tih triju knjižicâ.

Prva sadrži izvještaj glavne godišnje skupštine spom. družtva. Po tom izvještaju doznajemo, da je družtvo navršilo treću godinu obstanka i ono što je uradilo u prošastoj godini

Pokušalo je ribaštinu koralja na dalmat. obali su dvi ladje, koje su ga, uz ostale troškove, zapale fior. 2354:43. Gosp. Hütterott pošao je glavom u Genovu, na svoje troškove, i prodao je izvadjene koralje za fior. 2612:88, tako da je družtvo od te ribaštine imalo 258:45 fior. čista dobitka, a stalno se nada, da će idućih godina imati još ljepšu korist, kojom će moći da osnuje zakladu za pripomaganje siromašnih ribara.

Družtvo se je pobrinulo i oko podizanja i razvitka gojitbe kamenicâ, pa je i u tom obziru postiglo povoljan uspjeh; a potrošilo je u tu svrhu 1823:59 fior. Okoristilo se je uspjesima kameničkog družtva u Zante, te je odlučilo da od Pomorske Vlade pita dopuštenje za podignuće gojilišta mladih kamenica koje bi razdieljivalo pojedinim privatnim gojiteljima na našim obalama.

Družtvenim nastojanjem pošlo je za rukom ustrojenje družtva za ribaštinu na širokoj pučini u Rovinju sa glavnicom od 12,000 fiorina, od kojega se nada da će biti na ugled našim ribarima, pa da će se napokon odlučiti da se puste na široko more, okle bi crpili izdašniju korist i naša bi tržišta mogli da obskrbljuju ribom bolje nego do sada. — Po savjetu družtvenoga izaslanika gosp. Radimiri, u Kotoru se je ustrojio odbor, koji će proučiti uvjete, pod kojima bi se imale udieljivati podpore onim, boko-kotorskim ribarima, koji bi se odlučili da tjeraju ribaštinu i na širokoj pučini. — Vrlo je pohvalno to družtveno nastojanje, a, da tako rečem i patriotično, jer bi se tim načinom mogli malo a malo da sasvim izključe talijanski ribari sa naših obala, a da budu nadomješteni po domaćim ribarima. Kako ističe družtveno ravnateljstvo mogli bi tako imati posla i dobitka na rodjenom domu mnogi si onih našinaca, koji su sad usilovani da u tudjem i dalekom svietu idu da traže koricu hljeba.

Družtvo je lani u vlastitom paviljonu sudjelovalo pri bečkoj gospodarsko-šumarskoj izložbi, te je bilo osobito pohvaljeno i nagradjeno državnom zlatnom kolajnom.

Za te izložbe bio je medjunarodni sastanak u kojemu su učestvovali neki članovi družtva i ravnateljstva. Družtvu su bila predložena na riešenje sliedeća pitanja:

1. O sredstvim, svrhama i uspjesima vještačkog gojenja kamenicâ.

2. Kakve je vriednosti udruživanje po morsku ribaštinu?

3. Kojim se načinom može na kopnu da promakne potrošak morske ribe?

Savjetnik-ravnatelj gosp. Božo de Ebner, izabran izvjestiteljem riešio je sva tri pitanja tako izvrsno, da mu je sastanak jednoglasno zahvalio i primio je sliedeća tri zaključka:

1. Sastanak očituje, da je sa umnoženje proizvoda kamenicâ, toliko zlamenita za ekonomskog pogleda, potrebno da se stane u velike praktično uvadjati vještačko gojenje kamenicâ.

2. Udruživanje je u velike zlamenito po morsku ribaštinu, pa će zato trebovat, da se promiče na svaki mogući način.

3. Željeno uvećanje potroška morske ribe u nutrnjosti kopna postignut će se uvećanjem proizvoda, prikladnim uzdržavanjem ribe svrhom da se olakoti razašiljanje, a osim toga sniženjem prenosnih troškova i cienâ na tržištima, koje se tim mjerama može da postigne.

Družtvo se je već od postanka svojega bez prestanka zauzimalo, kako bi naše ribare potaknulo na koristniji i pametniji način lovljenja tunja, ali, žalibože, nije još do sada postiglo željena uspjeha. Ono obećaje da se ni unapried neće odreći nastojanja u tom smieru, već da će makar po mogućnosti udieljivati ribarima obilne podpore i predujmove za nabavu velikih mreža tunara, koje su vrlo skupe i s kojima bi se mogla ta ribaština da tjera načinom drugih krajeva. Tim bi se, kaže ravnateljstvo, dao poučan primjer ribarima, usljed kojega bi se okanili starinskog običajnog načina ribanja, a prihvatili bi se koristnijega. — Povećanjem lova moglo bi se unaprediti i način uzdržavanja tunjevine.

Prošaste godine nastavljeni su pokušaji sa *svjećalima sa kamenomuljem* za ribaštinu sardela, ali ipak nisu još postignuti takovi uspjesi, po kojima bi se moglo kazati da su odstranjeni svi oni nedostatci što jih imaju u sebi ta svjećala, pa će trebovat da budu isti pokušaji još nastavljeni nebi li se tako usavršila, kako bi koristnim načinom mogla da nadomjeste starinska sa borovinom koja djeluju tako zatorno po naše šumarstvo.

Družtvo je proučavalo i pitanje nedostatka ribe na našim primorskim tržištima, i nada se, da će s vremenom biti moguće, da i ono bude povoljno riešeno na obću korist ribara i ribje trgovine.

Udielilo je nekoliko nagradâ za ulovljene morske pse, toliko štetne po ribaštinu, a ove je godine ustanovilo male nagrade za lov dupinâ, koji donose znatnu štetu mrežama za lov sardelâ.

Pošto je već poznato, da se u drugim krajevima tvori izvrstno gnojivo sa ribjim odpadcima, družtvo se je zanimalo i s tim pitanjem, te je prigodom gosp. šum.-izložbe, koja će ljetos biti u Gorici, ustanovilo nagradu za najbolji način pravljenja toga gnoja, koji bi mogao da bude u velike koristan po poljsdjelstvo.

Kroz godinu 1890 udielilo je družtvo sila podporâ ribarima s obvezom povraćenja, i, pošto su pitanja u velike učestala, odlučilo je, da od sada ne pruža pomoći u novcu, nego da podaje brodove, mreže i druge ribarske alate a naravi, polazeć sa načela da podpomaže ribare, ali da u isto doba umnaža ribarska sredstva. —

Ministarstvo poljodjelstva podpomoglo je družtvo sa 5000, a ono trgovine sa 500 fiorina, dočim je pomorska Vlada u Trstu podpomagala družtvo na način, da bez nje ono nebi bilo u stanju da postigne takav uspjeh kakvim može eto da se pofali prema svojim ograničenim sredstvima.

Krož godinu 1890 primilo je družtvo još sliedeće podpore:

| | | |
|---|---|---|
| Od obćinskog upravitelj. u Komiži | f. | 24:— |
| „ Trg. obrt. Komore u Rovinju . | „ | 100:— |
| „ „ „ „ „ Splitu . . | „ | 50:— |
| „ Druž za ribašt. sardelâ u Trpnju | „ | 13:20 |
| „ Istarskoga zemaljskog Odbora . | „ | 200:— |
| „ gosp. Jurja Hütterott. . . . . | „ | 200:— |
| „ gradskoga Poglavarstva u Trstu | „ | 100:— |
| Usve | f. | 687:20 |

Družtvo broji sada 1027 članova, od kojih ima 317 u Dalmaciji, 240 u Istri, 50 u Goričkom Primorju. 341 u Trstu i okolici, a ostali su u nutrnjosti monarhije i dva u inozemstvu.

Svakomu ribaru i svakomu prijatelju ribarstva i razvitka tog zlamenitog izvora narodne privrede, može se družtvo preporučiti, pa se ja nadam, da će mu se broj članova povećati, kad se uvidi njegovo uprav koristonosno i plemenito djelovanje. *(Sliedi).*

**F. Radić.**

## O pranju i čišćenju iztočenih bačava.

Pranje i čišćenje bačava nije stvar težka, ali kadšto veoma zanovetna, osobito kod starih bačavâ.

Bačve, koje su za prenašanje vina valja izprati i izčistiti dok se izpražne, jer inače posve lako opljesnive ili, što je još gore, posve se lako uzljute (izkvase). A čišćenje pljesnivih i uzljućenih bačava, daleko je zanovetnije i skuplje od čišćenja i izpiranja bačava nakon što se je vino iztočilo.

Iztočenu bačvu, valja odmah izciediti, a ta se svrha najlaglje postigne, ako se bačva na vranj obrne. Poslje nego li se ociedi valja ju oprati unutri u tri vode, pa ju opet izciediti, a onda dobro osumporiti i začepiti.

Ovo je najjednostavniji postupak. Ima ih doduše, koji poslje nego li su izprali bačvu, uliju u istu nekoliko litara vode, pa ju dobro osumpore i začepe, te obrnu bačvu na vranj, da voda, koja se u istoj nalazi, vranj posve začepljuje, i da nepušta zraka, da ulazi u bačvu. Ovaj je postupak dobar, ali je suvišan, ako se vranj dade dobro začepiti.

Na ovaj se način uzdrže bačve čiste i zdrave za više mjesecih, bez da bi poprimile ikakav vonj, izim nešto malo po sumporovoj kiselini. Ovaj se vonj po sumporovoj kiselini posve lako odstrani ako se bačva nekoliko puta propere vodom.

Bačve koje daju vetašinom ili plisnom ili upaljenim zrakom valja temeljito izprati i posve obilno osumporiti. Gdje se je pliesan dobro uhvatio, kako što i one bačve, koje daju gnjiloćom, valja izprati vodom, kojoj se je dodalo 2 do 3 postotka sumporove kiseline. Ako bačve poprime vonj prazninom ili drugom kakovom hrdjavom zaduhom, onda ih valja razadniti, pa iznutri progoriti, i temeljito izprati.

Lievanje vinovice (špirita) u nezdrave bačve, te upaljivanje iste u svrhu da se bačva razkuži nemože se preporučiti, jer se može posve lako nesreća dogoditi.

## O kupanju kokoših u pržini.

U zimsko doba, kad usljed studeni kokoši i druga živad žive u kokošinjaku i riedko izlazi na zrak, razplodi se puno tekutih, koje su po gotovo na zator perodarstva. Neke kokoši i golubovi, inače zdravi, ali jer izjedeni od tekutih prestanu jesti i poskapaju radje od gladi, nego li da žive u onoj živoj vatri.

U ljetno doba ima manje tekutih, i manje od njih trpi živad, i to tim manje, čim se više u slobodnom zraku kreće.

Tko pomnjivo motri živad, a osobito kokoši, kad su slobodne, opaziti će, da se one rado izvaljaju ili tako rekuć ukupaju na svakom takovom mjestu, gdje nalaze zemlju prašnu, a to je očit znak, da im to kupanje u prašnoj zemlji iti prašini prija, kakogod i mnogim drugim pticam, koje se kupaju u *vodi ili* u moru.

Kokoši bacaju prašinu u zrak, da im padne na ledja, te nakostruše perje, e da im prašina ona prodre do kože, što je očit znak, da im ona prašina prija i pomaže.

Po kupanju stresu sa sebe svu prašinu i pržinu, a snjom i sve one tekuti, koje su se iste uhvatili, te onda naravnaju perje, kako im je stalo prije.

Ako u blizini nema suhe zemlje, onda se kokoši kupaju u čistoj pržini, samo ako je ima. Iz svega se vidi, da je peradi u obće, a kokošim napose puno do toga, da se mogu kupati u suhoj zemlji ili pržini, e da se riešе tekuti, a napredni gojitelji peradi prirede navlaš kupališta za perad. Takova kupališta priredjuje se od suhe zemlje u prah smrvljene, smrvljenog koaksa (vrsti kamenog ugljena) i nešto malo sumpornog cvieta. U ovoj se smjesi perad kupa, i ostavlja silesiju tekuti, a ako su ovakova kupališta uredjena u kokošinjaku, onda se uz izmetine peradi, poskapalim tekutim od ove peradi dobije se izvrstan gnoj, koji nije gori od guano gnoja.

## Dragutin Stražimir.

Na povratku iz Karlovih varih, umro je u Zlatnom Pragu u dobi od 70 godina Dragutin Stražimir, župnik u Dolnjoj Zelini, jedan od najstarijih i najrevnijih spisatelja gospodarstva. Dugih šesnaest godina uredjivao je „Seoskog Gorpodara“, a bio je stalni i marljivi suradnik „Gosp. Lista Zagrebačkog“. Od njegovih gospodarskih radnja važnije su: „Vinogradarstvo“, „Ratarstvo“, i „Mijat Briguša“. Bio je predbrojnik „Gospodarskog Poučnika“ od njegovog postanka do početka tekuće godine, kad gá je bolest shrvala, a odobravao mu je smjer i bio mu je iskreni prijatelj i zagovaratelj.

Punih pedeset godina radio je požrtvovno i marljivo kao pčela za gospodarski napredak. Lahka mu bila zemljica!

## SVAŠTICE.

**Kako se priuči vola ili bika teglenju.** Najprije se dotično govedo priuči na jaram. U tu svrhu, dok je privezen uz jasle stavlja mu se jaram na vrat. Sliedeći dana priveže se jaram u popregu, kojoj se otraga priveže vreća pržine. Povuče se govedo nešto pol metra od jasala, tako da kad je otegnuta podprega nalazi odpor na vreću pržine. Metne se u jasle siena ili druge krme. Goveda hoće do krme, ali čuje da ga nešto pridržava, naime jaram, odnosno vreća pržine. Ono se u prvom času ustavi, i vrati se tielom nešto natrag, ali ga želja za hranom odmah vuče jaslam. — Sad se makne napred nešto odlučnije i upre bolje stražnjim nogam, pa tim načinom podigne ili pomakne vreću i počme se priučavati teglenju. Ovu se

radnju opetuje nekoliko puta, a nakon pet ili ili šest dana podpregne se govedo u prazna kola uz staroga vola itd.

**Novi način čuvanja jaja.** — U novije doba preporučaju čuvati jaja pomoću vaseline. Jaja se najprije temeljito izperu, onda se otaru pa namažu vaselinom. Ako se ova radja opetuje nakon 3 ili 4 mjeseca, ako se još nuzto dade vaselini 1 postotak salicilne kiseline, onda se jaja mogu uzdržati više od godine dana.

**Golubinje izmetine** jesu žestoko gnjojivo, osobito dobro za livade i za one vrsti povrća, koje bržo rastu. — Radi svoje šustine rabe se ponajviše na livadam, i to zimi ili rano u proljeću, ali je njihova djelatnost posve kratka, naime ne traje više od godine dana. — Pošto se suhe golubinje izmetine posve lako ugrudvaju, valja ih pred porabom izmrviti, jer se u obliku sitnog praška najlaglje uporabljaju.

**Umjetni gnoj za vinograde.** Od svih gnjojiva umjetnih za vinograde izkustvo je dokazalo, da je najbolji kali amonijakov superfosfat. — Uporabljen u razmjeru od 500 k/g na hektar vinograda, dao je najpovoljniji uspjeh.

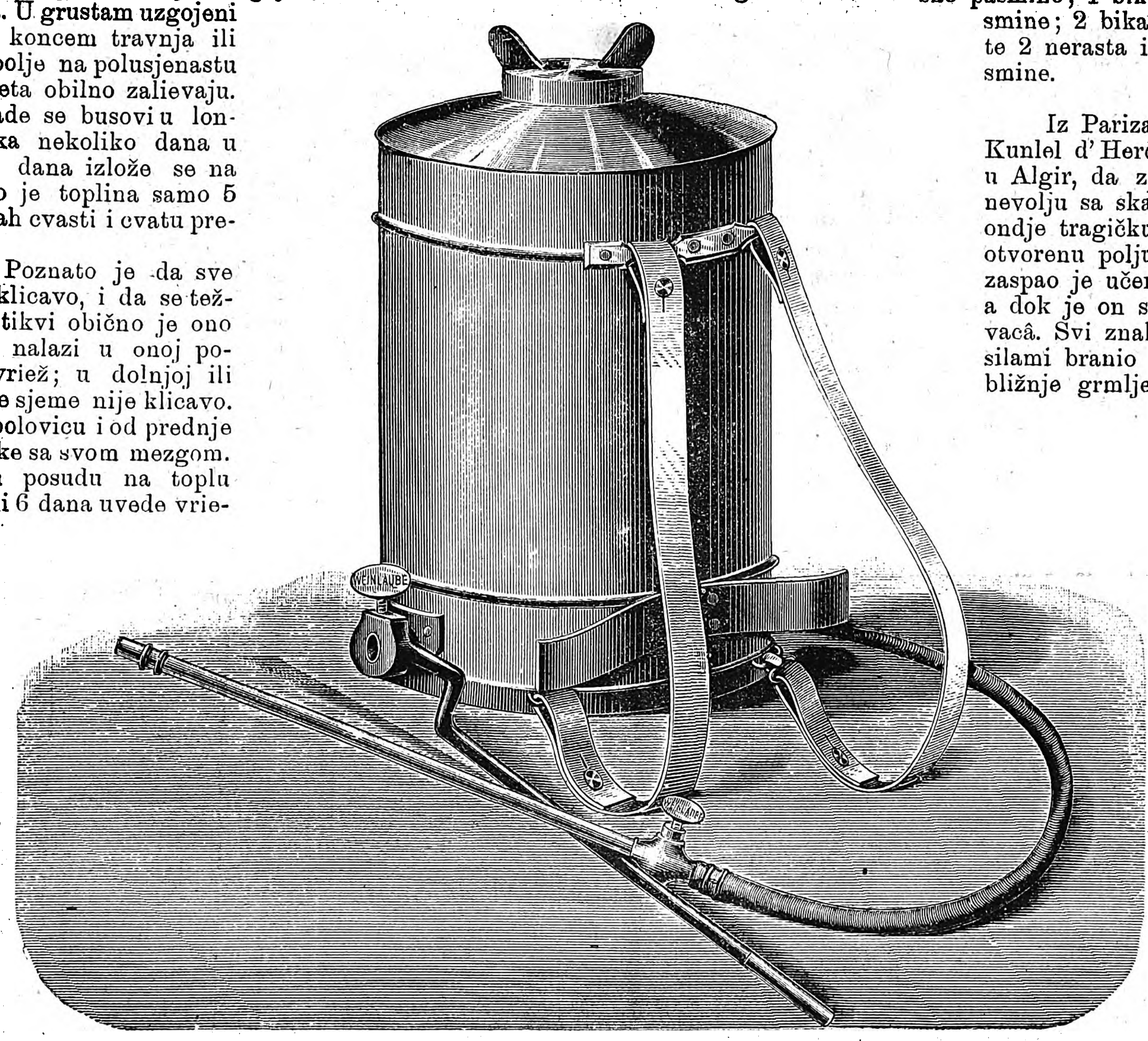
**Zimska potočnica (Myosotis oblongata vera)** jeste jedan od najzahvalnijih cvietova, jer cvate neprestano i obilno, krasnim modričastim cviećem od listopada do travnja i svibnja. Uzgoja ju se posve jednostavna. U grustam uzgojeni sjemenjaci razsade se koncem travnja ili početkom svibnja na polje na polusjenastu mjestu, te se preko ljeta obilno zalievaju. Koncem kolovoza razsade se busovi u lonce i drže se s početka nekoliko dana u sjeni. Nakon 5 ili 6 dana izlože se na svjetlu mjestu, pa ako je toplina samo 5 do 6° C., počmu odmah cvasti i cvatu preko sve zime.

**Sjeme od tikava.** Poznato je da sve sjeme od tikava nije klicavo, i da se teško vadi. — U svakoj tikvi obično je ono sjeme klicave, koje se nalazi u onoj polovici tivke, gdje je vriež; u dolnjoj ili stražnjoj polovici tikve sjeme nije klicavo. Razreže se tikva na polovicu i od prednje polovice izvade se pećke sa svom mezgom. Metne se sve u jednu posudu na toplu mjestu, da se kroz 3 ili 6 dana uvede vrienje i da se mezgovina raztroši. Onda se izperu na sito, pa posuše i čuvaju na suhu mjestu do sjetve.

## TUMAČENJE SLIKA.

**Strcaljka sustava A. Schmid** za strcanje protiva mildewu, slika 15. Ova je strcaljka izumljena lanjske godine, a dobila je pri natjecanju strcaljka protiva mildewu u Kremsu, Kesztely-u, Mistelbachu, Gross-Schweinbarthu, i Wolfpassingu prve nagrade. Posuda za tekućinu gradjena je od bakra (mjedi), a okalajsana je iznutri. Ima dvie zračne sisaljke od pirinčana (žute mjedi). Gradjena je posve čvrsto, a radi se na njoj lako, i radja je neprestana. Razsiplje raztopinu u obliku posve sitne rose, poput psašine od vode, i usljed toga ne samo da je znatna prištednja na tekućini, ali se prištedjuje i na vremenu i na radji (radnoj snagi).

Nabavlja se kod administracije „Weinlaube u Klosterneuburgu, a ciena je svakoj strcaljki 25 fiorina



**Slika 15.** *Strcaljka sustava A. Schmid za škropljenje protiva mildewu.*

## GOSPODARSKE VIESTI.

I zadnjih dana išlo je vrieme u prilog mildewu, ali se hvala Bogu, odniklen još ne javlja, da bi se mildew bio pojavio. — Valja svakako škropiti i opetovano škropiti. jer zlo može nadoći iznenada, a za ono što oboli nema pomoći.

* * *

Iz viesti koje nam stižu dade se razabrati, da se je na nekim mjestim liepo rese pokazalo dočim se druge tuže, da nema rese.

* * *

Prijave za jubilarnu izložbu dolaze svakog dana. U Šibeniku sastavio se je mjestni izložbeni odbor pod presjedništvom Dr. I. K. vit. Fontana, koji će izložiti dvie vrsti ulja. Braća Iljadica-Grbešić izložiti će vina i razne vrsti sukna. Gosk. F. Marinković tri vrsti likera, i jednu vrst maraštine godine 1854. Izložiti će se još raznih poljskih proizvoda, pa domaćih tkanina, sagova, kapa, torbica, dvi narodne nošnje itd. itd.

* * *

Ministarstvo je podielilo Središnjem Odboru u Splitu fior. 400 pripomoći za sudjelovanje jubilarnoj izložbi u Zagrebu.

* * *

Središnji izložbeni Odbor u Splitu imenovao je po raznim mjestim povjerenike, od kojih su se dosad povjeništva primili:

P. n. čč. gg. P. vit. Tripalo, veleposjednik u Sinju; G. Madirazza, posj. u Trogiru; Jerko Vusio, posj. u Bolu; Z. Lovrović, posj. u Silbi; P. Pelicarić, posj. u Biogradu; D. I. Šeman, posj. u Blato; M. Gučić, posj. u Stonu; R. Arneri, posj. u Korčuli; A. Milić, posj. u Slano; K. pl. Hreljanović, rav. u Gružu; M. Vršić, uč. u Župi; N. Mazzura, uč. u Tiesnu; P. Bošnjak posj u Metković; Dr. P. Stanić, par. u Vrlici; L. pl. Cambj, veleposj. u Muću; Fra M. Šimić u Zaostrogu; I. Bakija u Benkovcu; J. Ivanković, posj. u Ervenik; D. S. Vulić u Omišu; F. Budak u Pagu; P. Galzigna Gožinić u Rabu; O. L Marun u Kninu; Dr. J. Cega u Novi; I. Markovina u Novalji; V. Matas, posj. u Skradinu i J. Petričević u Prčanju.

* * *

Eksekutivni odbor jubilarne izložbe u Zagrebu, poslao je ovih dana Središnjem izložbenom Odboru u Splitu nacrt dalmatinskoga pavillona. Troškovi za gradnju pavillona proračunani su 1600 forinta. Dalmatinski pavillon smjestiti će se izmedju krasnog šumarskog pavillona i ukusno gradjene vinare; ali će se prije na istom mjestu podići umjetno komad karsa (krsa) Nad tim umjetnim karsom dizati će se dalmatinski pavillon u obliku grada (kaštela), do kojeg će voditi stazice medju nasadi karsa. U prizemlju pavillona biti će pivnica, u kojoj će točiti dalmatinsko vino, konobari odjeveni u dalmatinskoj narodnoj nošnji.

* * *

Piše nam prijatelj iz Zagreba:

Vas prostor za jubilarnu gospodarsku izložbu pretvorio se je u jednu radionica. Na jednoj se strani izvadjaju nasadi, na drugoj se trosiraju putevi, na deset strana se dižu pavilloni, amo vuču kola svakog gradiva, onamo se kopa i gradi za vodoskok itd. itd. Najveličastvenija je sgrada za izložbu radja iz zemaljskih kazniona, onda pavillon za obću šumarsku izložbu.

* * *

Nastojanjem poznatog rodoljuba Dr. D. Vitezića biti će na jubilarnoj izložbi u Zagrebu obilno zastupani istarski otoci Krk i Ores.

* * *

Traži se pristav za Slavonsko gospodarsko družtvo u Osieku. Tim mjestom skopčano je fior. 500 godišnje plaće. Uz strukovnu naobražbu traži se podpuno poznavanje hrvatskoga i njemačkog jezika.

* * *

Za vremena jubilarne izložbe obdržavati će se u Zagrebu pčelarski sastanak.

* * *

Izradjen je nacrt željeznice iz Janjića preko Aržano u Split.

* * *

Ingležko-amerikansko družtvo glavnicom od 144,000 lira-sterlina osniva u Nišu svinjsku klaonicu. Zaklati će se svake godine do 150,000 svinja, a to meso izvadjat će se u Inglešku.

* * *

Srbska vlada poslala je dva vještaka u Peštu, da kupe na medjunarodnoj izložbi stoke: 60 ovnova i 50 ovaca merino ramboullette pasmine: 10 ovnova i 25 ovaca merino elektoral pasmine; 12 bikova i 12 krava ili junica algajske pasmine; 1 bika i 10 krava pinzgavske pasmine; 2 bika i 3 krave bermske pasmine: te 2 nerasta i 15 krmača berkširske pasmine.

* * *

Iz Pariza javljaju: Francuzki učenjak Kunlel d' Herculais, koga je vlada poslala u Algir, da znanstveno iztraži tamošnju nevolju sa skakavci (kobilicami) našao je ondje tragičku smrt. Skakavci su ga na otvorenu polju napali i zaklali. Umoran zaspao je učenjak od žege na sred polja, a dok je on spavao, došlo je jato skakavaća. Svi znakovi odaju, da se je on svimi silami branio — no uzalud. Zapalio je obližnje grmlje sgazio tisuće primjeraka, — još ih je ostalo silno množtvo, komu je podlego. Kad je jato odprhnulo, našli su lješinu vrlo nakaženu: kosu, bradu i rubeninu izjeli su skakavci, a lice i ruke izgrizli su. (Ova viest je kašnje opovrgnuta).

* * *

U godini 1889 napravljeno je u Dolnji Austriji 448,645 k/g meda i 2568 k/g voska.

* * *

Zastupnik Fünfkranz i družina stavili su predlog u carevinskome Viecu, da se dozvoli sadnja duhana po onim vinogradim, koje uništi filoksera.

* * *

Sad se radi o tom da se pisma i pošiljke poljodjelskih zadruga i gospodarskih družtva budu mogle slati proste od postarine.

* * *

Kako raste uvoz jaja iz kontinenta u Ingležku najbolje se razabire iz sliedećih podataka. koje vadimo iz *The Farmes and stok Breeder*.

| U godini | | Lira sterlina |
|---|---|---|
| 1864 | uveženo je jaja u vriednosti | 835,028 |
| 1869 | „ „ „ „ „ | 1,196,035 |
| 1874 | „ „ „ „ „ | 2,438,187 |
| 1879 | „ „ „ „ „ | 2,295,720 |
| 1884 | „ „ „ „ „ | 2,968,927 |
| 1889 | „ „ „ „ „ | 3,595,686 |
| 1890 | „ „ „ „ „ | 3,428,802 |

Veći dio tih jaja dolazi iz Francuzke, Belgije, Holandije, Njemačke i Svedske; a jaja dolaze omotana u skrinjam u takozvanoj drvenoj vuni.

* * *

Godine 1890, koja se računa u lošije godine izvedeno je iz Švajcarske:

| | | |
|---|---|---|
| Sira | u vriednosti od | 38,207,222 fr. |
| Masla | „ „ „ | 619,733 „ |
| Sgušćenog mlieka | „ „ „ | 13,244,942 „ |
| Mliečnog izvadka za djecu | „ | 2,564,963 „ |
| | Ukupno | 54,736,868 fr. |

* * *

Zastupnik Svoboda stavio je predlog u carevinskome Viecu, da se § 37 zakona od 29 veljače 1880 promjeni tako, da osiguravanje blaga bude za svakoga obvezno u cislajtaniji.

* * *

Razpoloživa svota za melioracije u cislajtaniji iznaša ljetos 446,349 fiorina.

* * *

Ljetos se je ponovila želja, da vlada za za gospodare i marvu (blago) izradjuje i prodaje jeftiniju sol. Ova se želja izjavlja neprestano još od godine 1868.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*37. Čim se i kako mogu u kući izkorieniti crnice (karamani, švabe)?*
*B. M. u R. (Cetina).*

Crnice se izkorenjivaju na dva načina t. j. ili lovljenjem ili otrovavanjem. – Crnice se najlaglje love u staklenice široka grla, koje su s dvora opletene. Vrh staklenica namaže se sladoračom, za kojom su crnice lakome, one se uzpnu do vrha, pa upadnu u staklenicu iz koje nemogu više na polje. I plitkim posudam ili u peharim love se posve lako crnice. U istim se posudam metne na dno malo polovnika (bevande) ili malo piva; to su posude smjeste na onim mjestim gdje imade najviše crnica, a da se crnice laglje uzpinju metne se od tleha do ruba plitica komadčeka drva, koji služe za most. U jutro nadje se silesija crnica, koje plivaju ili su zadušene u pivu pliticâ. Najbolje se tamane crnice buhačem i antiputrinom. Uzme se dobrog buhača u prahu, pa se u večer razpe ondje, gdje se najviše crnica pojavlja. – Dobar buhačev prah jedan dio crnica ubije ili omanta odmah, a jedan dio omanta tako, da i nakon 12 satih nisu u stanju da pobjegnu. U jutro izmete se buhač sa omantanim i poskapalim crnicam i izgore se. Sljedeće večeri opetuje se ista radja; a nastavi se posipati buhačevim prahom tako dugo, dok se crnice izkoriene. – Antiputrin je takodjer jedan žestoki bieli prah, koji ubija crnice, ali jer je odveć žestok nesmje se rabiti nego samo u onakovim prortorijam gdje nitko ne stanuje. Antiputrin se takodjer u večer razaspe ondje, gdje ima crnica, pa se zatvore prozori, a u jutro nadje se svu gamad zadušenu. Antiputrin je sredstvo veoma smrdljivo i zadušljivo, pa u prostoru u kojem se je i malo rabio antiputrin ostane njegov neugodni i zadušljivi vonj za više dana. Od brzih sredstava svakako je najbolji buhač.

*38. Kako ljeti sačuvati suho meso, mješine i kože od moljice?*
*B. M. u R. (Cetina).*

Meso, mješine i kože čuva se ljeti od moljaca najlaglje u suhu i svježu podrumu. No, jer svak nema takovih podruma, red je navesti i jedno praktično sredstvo, koje može biti od svakoga uporabljeno. Meso, mješine i kože najlaglje se čuvaju od moljice, ako se obluže. — U tu svrhu zamjesi se kaša od drvenog pepela (luga) i vode ili od luga i kvasine, pa se istom nataru oni komadi mesa, mješine ili kože koje se imadu da čuvaju od moljica. Lug se okori na dotični predmet i prieči pristup moljice; a lako se odstrani oštrom četkom ili izpiranjem.

*39. Odkole bih mogao dobiti najboljih kravâ za mlieko?*
*B. M. u R. (Cetina).*

Ima mnogo govedjih pasmina, koje se odlikuju dojnošću, ali kod nabave krava mužara, stoji puno i do toga. da nisu odveć skupe, i da razlika u hrani i njegi a po mogućnosti i podneblju i zemljištnim odnošajim nebude velika izmedju mjesta u kojem su živile i mjesta u kojem će se preseliti Mi cienimo, da bi za vaše odnošaje najbolja bila bjelanska pasmina. Ta pasmina je zadnjih godina znatno razplodjena u Hrvatskoj. Obratiti se Hr. Slav. Gospodarskom Družtvu u Zagrebu, da vas naputi na jednoga od svojih članova ili jednu od svojih podružnica, od kojih da nabivete dobrih mužara čistog bjelanjskog soja.

*40. Više mi je golubova propalo od neke bolesti na jeziku. Na sred jezika pojavi mu se crna pjega, kao crna jama od koje jezik izagnjije. U zadnje doba oboljeli golub ne jede, nego samo pije, dok pogine. Molim vas, koja je ovo bolest i kako se lieči?*
*I. N. u K. (Hrvatska).*

Po svoj prilici na vašim se je golubovim pojavila pipita. Tu bolest prouzrokuje nagla promjena topline, a osobito nagli prelaz iz studena mjesta na toplo; slaba voda, i oskudica vode, dugotrajna suša, slaba hrana, a najčešće hranjenje mladim žitaricam. Baš pravoga lieka proti ovoj bolesti nema, jer se ona raznovrstno pojavlja; ali puno pomaže ako se bolestne osami i smjesti na toplo mjesto, ako im se daje meke sočne hrane n. p. kruha namočenog u vinu, ako im se izpira jezik mlakom vodom ili rakijom (dropuljom), kojoj se primješa nešto malo papra. A da se bolest izkorieni valja u prvom redu odstraniti sve ono što bolest prouzrokuje, a osobito nedopuštati golubovim da jedu mladih žitarica ili razklicanih žitarica (slada); a izim toga valja temeljito razkužiti golubinjak. U tu svrhu izpere se golubinjak vrelom lukšijom, pa onda vapnenim mliekom, kojemu se na 15 litara doda ½ litre karbolne kiseline.

*41. Molim vas izvolite me obavjestiti odklen i uz koju cienu mogao bi nabaviti kravu, koja bi dojila više od 10 litara mlieka na dan? Isto tako molim odklen da nabavim knjigu o pravljenju sira?*
*V. B. u S. (Brač).*

Nema jednog osobitog gojilišta krava, da vam možemo naznačiti adresu. Krave su sve u privatnih rukuh, i svakom su dragociene, samo jedan ili drugi gospodar, ako ima jednu ili više krava preko broja prodaje ih, odnosno tjera ih na bližji pazar. — Da nabavite dobru kravu, koja bi vam davala 10 litara mlieka na dan, valjalo bi da proputujete kotar zagrebački pa sve do Varaždina, tamo bi bez dvojbe mogli kupiti dobru kravu, jer kravu valja da vidi onaj koji kupuje i da dobije jamstvo o njenoj dojnosti ili da mu ju kupi posve prijateljska i pouzdana osoba, inače može se lako nasamariti. — Dobra krava stoji 150 do 400 fiorina, ta se ciena mienja napram dojnosti, godinam i težini tiela. Može vas možda naputiti Hrv. Slav. Gospodarsko družtvo u Zagrebu. O priredjivanju toli domaćeg, koli stranjskog sira imade tiskan obširan naputak u koledaru Matice dalmatinske od godine 1882 i 1883. Nabavite te koledare ili kod G. Neuberga, knjižara u Križevcih „Nauku o mliekarstvu i sirarstvu.

*42. Kod nas vlada mnienje, da je šišanje (klaštrenje) maslina nožicama za cvatnje stvar koristna i dobra. Molim koje je vaše mnienje o tom?*
*P. D. u S. M. (Brač).*

Nije koristno dirati u maslinu ni u nijedno drugo voćno stablo, kada cvate. Maslina se ima klaštriti u veljači ili ožujku prije nego li započme proljetno kolanje sokovâ.

*43. Jeli koristno po maslinu, ako joj se struga stara kora sa debla? Kad je najprikladnije doba, da se to izvede?*
*P. D. u S. M. (Brač).*

Puno koristi odstranjivanje stare kore i u obće sve suhorine i gnjileža. Odstranjivanje kore, suhorine i gnjileža ima se obaviti za klaštrenja, naime u siečnju ili veljači.

*44. Naš narod napušta gojitbu maslina, jer da ne rode; molim vas zašto masline ne rode?*
*P. D. u S. M. (Brač).*

Zlo čini narod, što radi vinove loze napušta gojitbu maslina i voćnih stabala, jer današnje ciene vina su samo vremenite, a loza ima mnogo neprijatelja, a izmedju najvećih koji joj prieti uništenjem jeste filoksera. Masline ne rode, jedino za to što se posve zapuštaju. Ako će maslina da rodi valja ju držati čistu od suhorine i gamadi, valja ju redovito klaštriti, a barem svake pete godine obilno pognojiti; takodjer valja oko nje svakog proljeća zemlju razkopati, a kašnje barem jedanput prekopati. Kad je gospodar nemaran prama maslini, te ju zapušta, sasvim je opravdano da je maslina nezahvalna prama gospodaru, te da ne rodi. —

### B. Nova pitanja.

*45. Molim vas podučite me, kako bi mogao vlastitim sredstvim pretočiti vino iz bačvice u staklenice, a da se nepomuti i da ostane u staklenici isto, kako je bilo u bačvici.*
*B. I. V. J. u S. (Cetina).*

*46. Molim vas, kako se imadu gojiti artičoki, da rano i obilno radjaju*
*S. T. u P. (Zadar).*

*47. Moja voćna stabla padaju žrtvom gusjenica; molim vas, kako da ih obranim?*
*I. M. u S. (Hrvatska).*

*48. Imam dva šipka, ali nikako od njih ploda. Molim vas, kako se uzgajaju šipci, da rode?*
*A. K. u T. (Hercegovina).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. č. g. Koljatić Tonšić M.*

**Predplatili su predbrojbu za I. polugodište t. g. 1891.**

*Slav. Hrvatska Čitaonica u Drnišu.*

— *Č. g. Tomić K. A. — Pisali smo vam odmah, da do danas nismo još ništa primili.*
— *Č. g. Erceg Ića — Odredili smo, da vam se Vermorelka odmah pošalje, takodjer i škropila.*
— *Č. g. Gabrić S. — Nemožemo vam savjetovati da pristanete na uvjete koji vam se stavljaju.*
— *Č. g. Stražičić A. Sve lanjske i ljetošnje brojeve odposlali smo vam poštom preporučeno, uz dotični račun.*
— *Č. g. W. K. — Onaj cliché nismo još primili.*
— *Č. g. Galić P. S. — Izpravili smo, a šaljemo i zaostale.*
— *Sl. Občina Rahić — knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća," poslali smo vam.*
— *Č. g. X. - Šibenik — I nama je za čudo, da vam je parobrodarsko družtvo Svrljuga i Dr. za prenos od 34 k/g tereta iz Rieke u Šibenik uzelo fiorin jedan za tovarinu, a 18 novčića za pripadnosti. Mora sigurno, da su pogriešili u računanju, jer ako ste platili po cieniku, onda je družtvo Svrljuga dva puta skuplje od Lloyda.*
— *Č. g. Krag L. — Odposlali smo, da smo vam preporučeni.*
— *Č. g. Ivković I. — Broj 7 i 8 odposlali smo vam na novo.*

☞ Još nismo doživili nemara u izplati prebrojbe, kako ljetos. Veliki zaostatci doveli su nas u novčanu nepriliku. Molimo gospodu, koji imadu da plate, da nas se sjete, inače morati ćemo se latiti drugih sredstava.

**UPRAVA.**



U ZADRU 1891. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 12

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedincu a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Lipnja 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Lipnja 1891.

## Naše stočarstvo.

Čuje se obća tužba, da ciena mesu raste od dana na dan, tako da ciena mesa ne stoji više u nikakvom razmjeru sa cienom ostalih živeža. Svak se pita odkud tolika skupoća mesa, a veći dio prepisuje to izvozu.

Doduše, u zadnje je vrieme nešto porasao izvoz marhe, ali taj izvoz je još tako neznatan, da nemože poništo uplivati na tržnu cienu mesa.

Po našem mnienju drugi su razlozi zašto raste ciena mesa, a jedan od prvih i glavnih razlogâ jeste taj, što se kod nas o marvogojstvu još pravom nemože govoriti.

Mi nemamo uzgojenih sojeva, kod nas se nemože navesti jednu pasminu goveda ili ovaca, koja da je udomaćena, da je dostatno razplodjena i da odgovara našim odnošajim.

Od Dandolovih vremena nije se kod nas još nikad ozbiljno mislilo i radilo za podignuće marvogojstva, ali je djelovanje Dandolovo bilo odveć kratko, da je moglo ostaviti trajnih tragova, a vremenim, koja su kašnje nadošla, izbrisala su svaki trag gospodarskog napredka, koje se je onda bio načeo i naputio.

Pred petnaest ili dvadeset godina uvelo se je doduše nekoliko komada svajčarskih, štajerskih i inih goveda, te nekoliko ovaca merino-negretti pasmine, ali to blago uvedeno bez sustava, i raztrkano koje kuda, u rukuh neizkusnih gospodara, nestalo je bez traga, bez da je uplivalo na oplemenjenje domaće pasmine.

Dapače, kako što svaka stvar izvedena bez sustava i bez razbora uplivala je na nazadovanje domaće pasmine, jer su se pred onim pokusim domaće pasmine odlikovale žilavosti, uztrajnosti i mukotrpnosti, a tih dobrih svojstva rek bi da je nestalo usljed ne racijonalnog križanja plemenitijih pasmina.

Nestalo je pravih tipusa domaćih sojeva, bez da se je uzgojilo drugih sojeva. Najbolja naša goveda teže danas 200 do 400 kilograma, a riedki su primjerci od 500 ili 600 kg. životne težine. Dočim se u Českoj najmanja životna težina krave računa 600 kg., srednja životna težina vola 900 do 950 kg., a na izložbi u Pragu sa imanja kneza Sckwarzenberga izložen je vol križanac domaće pasmine sa bernskom, koji je visok 2 metra, a teži 1200 kilogramа.

Mi nećemo preuzetnost tjerati tako daleko, da kod nas zahtjevamo ono što je u Českoj, ali nemožemo s manjeg da ne konstatujemo činjenicu, da se zadnjih petnaest godina nije kod nas baš ništa učinilo za unapredjenje marvogojstva.

Koju pasminu sustavno vlada razplodjuje ili širi? Odkud nabavlja bikove, krave, ovnove ili ovce? Koliko troši godišnje u svrhu unapredjenja marvogojstva? Koji je napredak do danas postigla i za koliko su se unapredili ili poboljšali domaći sojevi?

Neki imućniji posjednici, te za par pokrajinskih bolnica nabavljeno je iz provincialne Hrvatske krava muzara, ali to su kapljice u sinje more, i na tako veliki trošak za nabavu marve nemože svak, da se upusti.

Zašto se ne uredi nekoliko štočarskih postaja, gdje bi se redovito uzgajalo blago i tankog i debelog zuba?

Zašto vlada ne dodje na susret, kojem izučenom gospodaru su 10 ili 20 hiljada fiorina da osnuje jednu središnju štocarsku postaju?

Bez uredjenog stočarstva nema naprednoga gospodarstva, a posljedice slabog stočarstva, opažaju se i u skupoći mesa i u nazadovanju gospodarstva.

Otoci taj najmarljivi dio pokrajine, ostali su sasvim bez stoke, a u zagorskim predjelim, gdje se je gojilo stotinu glava, goji ih se danas samo deset, a gdje ih se je gojilo deset, negoji se više nijedna.

Da je stočarstvo nazadovalo, krivo je dielom što se je stegnula pustopašica, dielom što su nazadovale livade i smanjeni šumski pašnjaci, a dielom i to, što vinogradarstvo i druge trgovačke i obrtne kulture sve više prevladjivaju poljotežtvo i livadarstvo; ali je najviše krivo to, što stoka iz Bosne ne nalazi više raztovarište kod nas, nego se izvaža prama sjeveru, i što se kod gospodara pojavlja sve veći nemar za marvogojstvo, a to, za to jer su domaći sojevi izkržljavili i izjalovili, te se neizplaća gojitba istih, i što se za poboljšanje domaćih sojeva, i za unapredjenje stočarstva nije zadnjih godina baš ništa učinilo.

### Ovogodišnji izvještaj austrijskog ribarskog družtva u Trstu i dvi brošure družtvenog tajnika g. Jurja Hütterott.

(Nastavak vidi broj 11).

U monografiji: „La pesca ed il commercio del corallo in Italia“ na 6 tiskanih str. gosp. nas Hütterott u kratko ali ipak izcrpljivo obavješćuje o hvatanju, obradjivanju i o trgovini koralja u Italiji. Ja ću ovdje da priobćim obširan izvadak iz te zlamenite knjižice u nadi da bi prije ili potla mogao da primamim ljude dobre i odlučne volje, da razmišljaju ob ovom zlamenitom predmetu ribaštine, obrta i trgovine, kojim su se od davnih davnina pa do najzadnjih vremena bavili naši otočani; pa bi isti

## PODLISTAK.

### Gazdarica na selu.

Kako god je potrebno za napredak jednog gospodarstva, da je gospodar valjan, učen, marljiv i revan, tako je isto potrebno, da gazdarica bude vriedna, jer svim kućanstvom i većim dielom domaćeg gospodarstva valja da ona upravlja.

U gospodarstvu dobra gardarica valja da znade dobro čuvati i uzdržavati hraniva, osobito povrtline, hoće se da znade sušiti i priredjivati voće i povrće, da znade kako se imadu upotriebiti pojedini djelovi životinje, koju se zakolje soliti i sušiti meso, mjesiti kruh itd.

Mi ćemo s toga raztumačiti neke važnije od navedenih posala gazdarice.

Da vidimo najprvo sušenje i priredjivanje povrtlina:

*Sušenje pasulja.* Pasulj suši se u mohunjam. U tu svrhu uzimlju se zelene, mlade mohunje, u kojih je i zrnje još maleno i zeleno i nije ojedrilo.

Uzme se onda žica konca, i pomoću igle probode se svaka mohunja na sredini, tako, da se uzdrži na žici u ravnonjesju, da se mohunja mohunje ne dodira, a da mohunje nataknute na dotičnoj žici kad joj se krajevi privežu, sačinjavaju krunice. Nesmjedu se mohunje dodirati, jer se osebice laglje suše, laglje oko njih zrak igra, pa teže gnjiju.

Kad su mohunje nataknute na konac u krunice, metne se na vatru kotlenica puna slane vode, da voda uzavre. Kad voda vrije urone se ili potope u nju krunice pasulja, i drže se u vreloj vodi dok ona baci dva glagolja, odnosno, dok mohunje na polovicu omeknu. Onda se izvade, metnu se na jedno cjedilo ili rešeto i polieva se po njima hladne vode, da se što moguće posuše.

Krunice se sad odmah ovjese, i to na sjenastu, ali zračnu mjestu, gdje se u par dana posve posuše.

Kad se ovjese krunice, valja paziti, da svaka mohunja stoji osebice, jer ako se dvi ili više njih dodiraju, pregnjiti će posve ili barem u sredini. Oba dana, dok se suše valja pregledati krunice, i nastojati, da svaka mohunja stoji osebice. Posušene mohunje spreme se na suhu mjestu, pa kad je u zimsko doba, do porabe istih, metnu se večer prije močiti u vodu, do u jutro napoje se vode i izgledaju, kao svježe, pa se kuhaju i priredjivaju, kako da su svježe.

Na isti se način suši grašak, samo tom razlikom, da grašak valja prije oluštiti i da se za sušenje razastre na sisticam.

*Pasulj a razsoli.* U razsol se priredju posve mladi pasulj. U tu svrhu ubere se pasulj večer prije, izčisti se i razastre se, da se preko noći provjetri. Sljedećeg jutra metne se kotlenica puna vode na vatru da uzavre. Kada voda vrije saspu se unj mahunje pasulja i pričeka se da voda baci još jedan glagolj, pa se mohunje odmah izvade, postave u cjedilo i poliju hladnom vodom, da se što prrje ohlade. Ovako popareni pasulj razastre sa na tanko. — Istog dana raztopi se u vodi toliko soli, da jaje u njoj pliva. Ovako napravljenu razsol prokuha se i izpjeni, pa onda ohladi, i odlije bistri dio, a odstrani mutež.

Priredi se nuzto žara ili badnjić za solenje, koji valja da je posve čist i nepropustan. Na dno badnja zastre se zelenim stabaljkam pasulja, onda sloj poparenih mohunja pasulja, opet par zelenih stabaljka pa opet red poparenih mohunja, i tako izmjenično dok je posuda puna.

Sad se dolije razsol i postavi dno, pa obtereti čistim kamenom. Razsol valja da pliva nad mohunjam, a ostali postupak jeste isti, kako sa kiselim kupusom.

Zelene stabaljke pasulja stavljaju se, da priobće razsoli i mohunjam vonj friškog pasulja.

*(Sliedi).*

predmet mogao, kad bi bilo dosta poduzetnosti i ustrajnosti da bude izvorom hrane na domaćem pragu stotinama i tisućama ljudi, koji su inače prinudjeni da probave u inozemstvu najljepše godine trudnog života svojega na štetu ekonomičnog i moralnog napredka hrvatskoga naroda u primorju.

Genova, Livorno i Napulj jesu najpoglavitija talijanska tržišta u kojima se u tvornicama kupuje, te obradjuje koralja. Tvorničari kupuju koralju ravno od tal. ribara, koji ju love u ljetnje doba od ožujka do listopada mjeseca po obalama Sicilije i Sardinije. Negda su tal. ribari lovili koralju i na francuzkim obalama od Nice do Marsilje i u Alžiru, ali u ovim zadnjim godinama, odkad je franc. vlada udarila namet od 1000 fran. na svaku inostranu ladju, koja se bavi tom ribaštinom na franc. obalama, ili zahtieva za dozvolu ribanja francuzko ponarodjenje ribara, talijanci već neidu tamo. — Koralja se jošte uvaža u Italiju sa Kap-Verda, Spanjolske i Japana, a kadgod i iz Dalmacije.

Prije god. 1880 slabašan bijaše proizvod koralje u Italiji. Jedna ladja na pr. su 10 do 12 ljudi bi na obalama Sardinje a po godine dana nalovila oko 30 kg koralje; bila bi osobito srećna kad bi je nalovila do 100 kg. To je bio razlog s kojega je onda koralja bila skupa, pa se je i obradjena koralja vrlo skupo prodavala.

Ali od god. 1875 do 1880 odkriće tri bogata koraljnika, prema obalama Sicilije, i nečuveni uspjesi ribaštine koralje na tom mjestu, preokrenuše sasvim trgovinu koralje obalivši joj cienu do nenadanih granica. Tamo ulovljena koralja, koja se je iz početka prodavala po 25 lira kilogram, prodavala se je kašnje i po 2 lire. Silna proizvodnja nadmaši u velike trošak, te se u tvornicama nagomila množtvo surove koralje. Ribari, nemogavši više koralju, što no riet, ni prodat ni darovat, stadoše ju sami obradjivati; ali bijahu ipak prisiljeni da ju u bezcienje davaju trgovcima Tako opadne i ciena obradjene koralje za 60 i više postotaka. Lošije vrsti, zbog nastale jeftinoće nadjoše iz početka silnu prodju u Indijama. Ribarima pomagahu u obradjivanju vlastite jim žene i djeca, pa mogahu ipak donekle da se natječu sa tvorničarima kojima treba da plaća u množtvo radnika. Pri tom pretrpiše grozan udarac i dodjoše rubu ekonomične propasti i tvorničari i radnici —, tako da se napokon u očajanju svome utekoše vladi s pitanjem, da bi zabranila lov koralje u velikoj mjeri, uzamši tako u pokroviteljstvo koraljni obrt, koji davaše življenje mnogobrojnim porodicama. S druge strane opet mogla je vlada tom zabranom da škodi ribarima, koji u ostalom ne imadiahu više velike koristi od ribaštine na koralje. — Vlada zabrani prevremeno lov na svim novo-odkrivenim koraljnicima u Šjaki u Siciliji, s pravednim obrazloženjem, da bi se mogli uništiti, kad bi se nastavila započeta grabežna lovnja.

Rek bi medjutim, da su ti koraljnici izvan medjaša talijanskog mora, te da su u moru medjunarodnomu, ali su sami Talijanci na njima lovili koralju.

Teče već treća godina, da se je u Italiji u velike smanjio proizvod koralje, jer se više na Sjaki ne lovi, i jer se ribarima nebi izplaćivalo, uz sadašnju nizoku cienu, da idu na lov u Sardinju.

Zato se je 1889 god. u Italiji bavilo ribaštinom koralje samo 45 ladjâ su 211 bačava krcanja i 326 drugova. a ulovili su 3485 kg u vriednosti od 154,732 lire, kojim se je jedva jedvice pokrio trošak, dočim su se 1888 bavile tom ribaštinom 143 ladje su 1182 bačve krcanja i 1554 drugova, a izvadile su 585,320 kg u vriednosti od 1,584,364 lire. Godine 1880, kad je bila najveća lovnja odkad ljudi pamte, izvadili su talijanci koralje u vriednosti od 3 miljuna lirâ.

Nadat se je, da će spomenuta vladina zabrana povoljno uplivat na poboljšanje tog obrta u Italiji, ali će ipak nekoliko godinâ proći, dok se potroše nakupljene ogromne zalihe koralje, a težko da će se igda više uzpostaviti prvašnja ciena. Još je slabija nada u to poboljšanje kad se pomisli, da se koralja tada i dosta manje prodaje od prije. Na pr. u Indiji obstoje velika skladišta obradjene koralje u vriednosti od nekoliko stotina tisućâ lira odpremljene iz Genove i Napulja, koja se od toliko godina ne može nikako da razprodava, uzprkos tomu što joj je bila znatno obaljena prvašnja ciena. Uobće se je umanjio u svietu potrošak koralje, bilo što nije više u modi, bilo što nije više toliko cienjena, bilo da joj jeftine patvorine čine neodoljivu konkurenciju. To stoji, da je prodaja slaba, i da su opravdane tužbe tvorničarâ koralje da jim poslovi idu sa zla na gore.

Ciene surove koralje veoma su različite, i zavise od vrsti, koja je usko spojena s debelinom komadâ i s njihovom bojom.

Japan n. pr. proizvodi u obće debele liepo bojadisane komade, često sa liepom jasnocrljenom bojom koja je u velike cienjena, ali je ta koralja puna pjegâ i jasnieh često čak bielih prutaka. Nego joj debelina podaje veliku vriednost. Sama jedna grana potičuća iz Japona u Genovi nazad malo godina potegnula je 12 kg a prodala se je za 12 tisuća lirâ; druga po vrsti ne baš toliko liepa potegnula je 26 kg a prodala se je ipak za 10 tisućâ lirâ.

Liepa je i koralja, što su ju Taliani lovili blizu Kale u Barbariji, ali oni neidu više ni tamo usljed spomen. nov. franc. zakonâ, a Francuzi se sami posve malo bave tom vrsti ribaštine.

Koralja izvadjena kod Orana je u obće mekša.

Ima dobre vrsti koralje u Sardinji, navlaš u prodoru S. Bonifacija; veoma je cienjena radi svoje liepe žive boje.

Dalmatinska koralja najviše naliči sardinjskoj, pa se i ona odlikuje svojom liepom živom bojom.

Španjolska koralja, što ju Katalani love blizu grada Barcelone, nije uobće toliko dobra.

Koralja sa Šjake najmanje je cienjena jer ima vrlo malo debelih grana i jer je bljedje boje·

Bez obzira na nalazište procienjuje se vriednost stanovite pošiljke surove koralje po debelini i boji. Živa je boja više cienjena od poplavljene, bliede ili piegaste. U velikim se slučajevima ova zadnja vrst koralje može da bojadiše močenjem u nekoj okisenoj vodi što se spravlja u Parizu. Liepoj, debeloj i živo manjastoj koralji poput naše dalmatinske najlašnje je da će opet poskočiti ciena.

Koralja se prodaje u škrinjama (sanducima) koje se zovu *bauli* (kovčozi), sa popustom od 1 kg po kovčegu, za deblje komade zajedno sa kovčegom. Ribar nosi kovčege u trgovinu složivši koralju tako, da mu na dno kovčega ostanu tanji komadići, po sriedi malo deblji ili tako zvana *podmuštra*, a u najgornjoj vrsti naj deblje komade i najljepše, muštru. Liepota u boji i u debljini te muštre sačinjava postotak muštre i odlučuje o cieni čitave pošiljke. Naša dalmatinska koralja diči se liepotom velikih debelih komada i svojom liepom živom bojom; ali ima mnogo postotaka otanjih komada jer se debele grane kratke a brzo prelaze u tanke grančice; pa kad toga nebi bilo bila bi veoma skuplja.

Vriednosti surove koralje su različite po vrstima, od 2 do 200 lira kg, pa i više; zato je nemoguće da se ustanovi ciena za stanovito nalazište i treba da čovjek bude veoma uvježban u poslu da uzmogne pravedno da procieni koralju.

U Italiji fataju koralju tako-zvanom „sossa" to jest gvoždjem na križ koje je obskrbljeno mrežom. Španjolci su ju lovili pomoću ronaca, ali su se okanili toga sustava s razloga što su tako mnogi ribari izgubili život.

Sad nešto i ob obradjivanju koralje.

U radionicama se koralja najprije probere i razstavi se po boji; grane žute i crne, koje ne mogu da se bojadišu u okišenoj vodi, odbacuju se. Ti odpadci služe pak za gradjenje zatavnjakâ i prodavaju se od 5 do 10 lira centa.

Zatiem se proberu grane po debljini, bilo da se imaju obradjivati zrna stanovita oblika, bilo da će se ugladjivati grane uzdržavanjem naravskoga oblika. Veći dio se obradjuje u zrna (perle).

Za tu svrhu se grančice uglade na brzu ruku velikom turpijom (lima), a s drugom se bilježi veličina zrnâ, te se pak kidaju kliestima u zabilježenim tačkama. Mali komadići se rešetaju da se tačnije porazdiele po debelini. – Nakon toga se na sliedeći način probijaju komadi. Tako se iztocilja komad igle zabivene u drveno držalo da mu se šiljak opljosne. Ta se igla nasloni na komadić koralje koji se hoće da probije i koji je učvršćen u drvenom procjepu. Taj se procjep vrti poput vrtila (trappano) pomoću lukića na žicu zamotanu oko drvenog držalca. Rupa se časom probije. Probiveni komadići navuku se na ocaone žice, koje se nategnu na dasku i bruse se na toki. Tijem prime svi komadići na žici od prilike istu debelinu. Oni se opet vade iz žice. te se komadić po komadić bruše na okruglom tocilu, koji se vrti u vodi Pošto se komadići s maleukosti ne mogu da pritiskuju prstima na tocilju. hvataju se jedan po jedan na komad igle zabivene u drveno držalo, pa se s njom pritiskuju. Tako se komadićima koralje može da udieli željen oblik, to jest posve okrugao, dugoljast, sa okruglijem okrajcima, plosnat, jajast, izprutan itd.

Zrnima oskudieva ugladjenost, pa se zato uspu zajedno sa nešto vode i kamena-plovućca a burad veličine obične buradi za kameno ulje, koji imaju sa strane otvor za uvlačenje i vadjenje sadržaja. U jedno takovo bure uspe se od prilike pô cente zrnâ sa dvostrukom u obujmu količinom kamena plovućca, te s vodom, vrti se — od 30 do 60 okretaja na čas — oko 10 ili 12 satî. Čistom vodom učini se izciediti vas plovućac, koji se za vrtenja djelomice upraši i pliva na vodi, a samo onda kad voda iztiče posve čista uspe se u bure nekoliko praha od jelenjeg roga, te se vrtenje nastavi za nekoliko satî. Kad se i taj prah odstrani, zrnje izadje iz bureta posve ugladjeno.

Iza toga se rešetom probere zrnje po veličini, vrsta se po boji, navuče se, naprave se nizovi. te je rabota gotova.

Na različitim mjestima izvožnje različiti su oblici i boje koraljnih nizova. Bliedo i oblo zrnje prodaje se u zapadnoj Evropi, tamnije vole u još nenaobraženim krajevima Afrike, Indije itd. Za Indije se izvaža koraljno zrnje dugoljasto sa obiem okrajcima, kao što i zabačeni komadi, odveć debeli nepravilni, koji potiču s koriena. U Afriku se šalje duguljasto zrnje sa plosnatim glavama, te i veoma veliki komadi, koji se vrlo skupo plaćaju, i koji urodjenicima služe za ures. Rusija običaje isti oblik zrnja, ali kraće, te komade osobite veličine, koji imaju veliku cienu·

Zrnje veliko i liepe jasne boje nahodi prodje u Japanu i Kitaju, gdje ga stavljaju na igle pa ih žene nose za ures u kosi.

Svako mjesto ima svoje običaje i svoje zahtjeve, koje trgovac treba da poznaje i da jim se prilagodjuje.

Grančice koralja u naravskom obliku ugladjuju se takodjer u buretu uz dodatak zrnja za ugladjenje. Dogladjuju se pak na ruku jelenim prahom s četicama.

Sve te rabote obavljaju obično žene i djevojke, jer se hoće nekoliko vještine za hitru radnju. Ljudi se najviše upotrebljuju za prelamanje granâ i za ugladjivanje. U Genovi je plaća tim radnicima od 2 do 3 lire na dan, prema sposobnosti; nadglednici pak primaju i 4 lire a 1 do 1½ lire žene i djevojke.

Vrlo je liepo uredjena radionica g. Rafajila Costa u Genovi. To je poglavita tvrdka za ovakvu trgovinu.

U prozračenoj velikoj i svietloj prostoriji — hoće se svjetlosti za te sitne rabote — ima nekoliko dugačkih i širokih trpeza okolo kojih sjedi po nekoliko djevojaka zabavljenih raznim poslom. Postarija žena šjedi kao ravnateljica za svakom trpezom, te i ona radi; a nadzornica koja nadgleda svekoliko ima pouzvišeno mjesto na sred prostorije. U susjednim prostorijama rade ljudi, a u najdaljim sobama razporedjuje se i natiče zrnje. Mali pokretač plinom čini vrtiti burad i tocilje.

Probivanje zrnja izvršuje se većinom u stanovima radnikâ. Svaka obitelj primi stanovitu izmjerenu količinu, komadića, a valja pak da povrati zavodu istu količinu nakon probivenja.

Tvrdka Rafajila Costa zabavlja oko 1000 porodicâ u genovežkoj okolici.

Najzlamenitije tvrdke za obradjivanje koralje u Genovi a u isto doba jedini dobavljatelji surove robe u povećoj količini, osim spomenute tvrdke, jesu: Camillo Pratolungo i Fr. Costa.

Sve to pokazuje, da je obradjivanje koralje posve prosto i da se može lako naučiti, ali bi je trebovalo imati na razpoloženje zlamenitu količinu, uredivši nabavljanje surovine, da se kod nas uzmogne da zametne taj obrt uz nadu stalna uspjeha. Nego je najveća potežkoća u izboru i prosudjivanju vrsti robe.

---

Neka mi je ovom prigodom da iztaknem nekoliko bilježaka o koralji.

Koraljne su boje različite: od crljene poput krvi (krvava pjena, najskuplje su) i liepe enovar-crljene do bljedo ružičaste. Prije su tamnije boje bile najviše cienjene, kašnje se je ukus u tomu promjenio.

Koraljna posve čista krugljica od 4%m u promjeru zapada oko 1200 franaka, manje krugljice zapadaju od 1000 do 8 franaka i cienje.

Da su se stari Hrvati odavna bavili lovom koraljâ nahodim jasna dokaza u sliedećoj bilježci, što ju vadim iz poglavja 116 rukupisnog lastovskog štatuta. To je poglavje ustanovljeno 1546.e godine.

„Dichiaramo et ordinamo che le guardie „quando che toca à cadauna persona sono di

„molti guardiani, che vano à pescare pexi ouer „coragli per tanto statuisemo, et volemo che „tochase al ditto Peschatore fare la guardia, et „volendo andar à peschare sia obligato, a te- „nuto a trovar vn homo suficiente per metter „in suo luogo alla guardia“ .... itd.

Pod Orebićima sa zapadne strane vrletka Stupe, nahodi se slabo izpitan koraljni položj, s kojega se mrežicama slučajno kadgog vade tanke žute pa i bliedo-crljene grančice.

Ante Gareis*) piše 1874 god., da se je kod nas onda 8 ladja bavilo lovom koralja i da je svaka hvatala od 40 do 50 kg na godinu. Sad je rek bi ta ribaština kod nas posve zanemarena. Dao Bog da se opet uzpostavi po nastojanju tršćanskog ribarskog družtva, koje je, brojem članova, u isto doba i naše družtvo.

I našemu su hrvatskomu pa i svim drugim slavenskim narodima koraljni nizovi omiljeni ures ženskinjâ. Na Kačićevoj prošlo-godišnjoj slavi u Makarskoj, na Sutikli oko Pavlinovićeva groba, pa u Bristu i u Zaostrogu, svaki se je hrvatski hodočastnik mogao svojijem očima uvjeriti, koliko se krasne naše Primorkinje diče obilnim i mnogobrojnim koraljnim djerdanima oko vrata i preko prsiju.

Patvorene koralje prave se od bojadisanih kostiju i mogu se lako prepoznati.

U Korčuli, o Duhovima 1891.

**F. Radić.**

## O priveživanju loza.

Na mnogim se mjestim niti ne misli na priveživanje loza, nego, ili se matrake i mladice šire, kako ih je volja po zemlji i na bliže loze, ili jednostavno podtakljaju tankim drvenim vilicam samo da grozdje ne leži na zemlji. I u onim predjelim, gdje se loze redovito kolče ili se goje u redove na žice, ne posvećuje se onoliko pomnje priveživanju matraka i mladica, koliko ta radja pomnje zaslužuje. Na nekim se mjestim odveć stiska, na drugim se slabo priveže, pa se mladice razvežu i ostanu slobodne.

Ako se mladice gusto privežu, onda ostane lišće i grozdje zadušeno, pa ne samo, da lišće slabo rodi i neproizvadja dostatno hrane za grozdje i razvoj drva, ali gnjije grozdje, te u onoj gustoći lako plode i zareznici i nametnice. Manje su posljedice ne priveživanja, nego li pregustog priveživanja, jer ne priveživanjem izlomi se po koja mladica i izgnjije na zemlji, te se izbrlja i otuče grozdje, ali od gustog priveživanja, ne samo da ne dozrije ili izgnjije grozdje, ali se u lišću napravi dosti hrane za razvoj i zalihu drva dapače se i pupoljci u pazuham lišća slabo razviju, a to je šteta i za sljedeću godinu, bud su mladice od takovih oka slabe i ne nose rese, a po tom ni grozdja.

Važno je, kad je baš pravi zeman priveživanja. Kasno priveživanje je bez sumnje štetno. Bolje je ranije priveživati, i to baš još prije cvatnje, jer se priveživanjem po cvatnji lako prelomi koža koji grozdić ili koja čehulja ili koje zrno.

Druga prednost priveživanja pred cvatnjom jeste, da se tim doneklen prepriečí razvoj zapiraka i postranih mladicâ i da se lišće laglje izpravi prama svietlu. G.

## Naredba kr. zemalj vlade od 12 ožujka 1891 br. 9026 o konačnom izpitu na kr. gospodarskom i šumarskom učilištu u Križevcih.

Na temelju ustanove § 28 zakona od 21 siečnja 1877 o preustrojenju kr. gospodarskoga i šumarskoga učilišta u Križevcih, nalazi kr. zemaljska vlada, odjel za unutarnje poslove, u sporazumku s kr. vladinim odjelom za bogoštovje i nastavu izdati sliedeću naredbu o obdržavanju konačnoga izpita na rečenom učilištu.

§. 1. U kr. gosp. i šumar. učilištu u Križevcih obdržaje se sa učenici 3 gosp. i 3 šum. tečaja nakon svršenih nauka konačni izpit.

Tomu izpitu je svrha iztražiti, kako občenito, tako i strukovno naobraženje izpitnikâ i njihovu sposobnost za praktični rad o odabranoj si struci.

§ 2. Konačni izpiti obdržavaju se pred izpitnim povjerenstvom, koje postoji posebno za gospodare, a posebno za šumare, te se sastoji:

a) od vladina povjerenika, koji je ujedno predsjednik povjerenstva;

b) ravnatelja zavoda, odnosno njegovog zakonitog zamjenika;

c) onih učitelja zavoda, koji predavaju predmete navedene u § 10.

§ 3 Konačnomu izpitu na kr. gosp. i šum. učilištu mogu biti pripušteni:

a) oni redoviti učenici, koji su II. poljeće 3 gosp. ili 3 šum. tečaja na ovom ili ravnom mu strukovnom zavoda s uspjehom dovršili

b) Izvanredni učenici i eksterniste, kojim je kr. zem. vlada polaganje toga izpita dozvoljela.

§ 4. Za obdržavanje konačnog izpita ustanovljena su dva roka:

a) svršetkom II. poljeća školske godine (ljetni rok), i

b) odmah iza glavnih praznika (jesenski rok).

Ljetni je rok redovitim izpitnim rokom za sve one redovite učenike, koji su iste školske godine s uspjehom svršili 3 tečaj gospodarâ ili šumarâ, zatim za one izvanredne učenike, koji su iste školske godine polazili 3. tečaj gospodarâ ili šumarâ, pa si pravodobno izhodili dozvolu za polaganje konačnoga izpita, ter napokon za one izpitnike, koji su kod konačnog izpita u predidućem ljetnom ili jesenskom roku bili reprobovani na čitavu godinu dana.

Jesenski rok opredieljen je za izpitivanje:

a) onih abiturienata, koji su bolešću ili inimi osobito važnimi razlozi bili zapriečeni polagati konačni izpit u redovitom ljetnom roku; zatim

b) abiturienata, koji su se, da mogu biti pripušteni konačnom izpitu, morali prije podvrći ponovnomu izpitu iz jednoga predmeta 3 gosp. ili šumar. tečaja; i napokon

c) onih, koji su pri konačnom izpitu o ljetnom roku ocienjeni samo iz jednoga predmeta redom „nije dovoljan“, te im je od izpitnog povjerenstva dozvoljeno, da se o sliedećem jesenskom roku mogu iz toga jednoga predmeta podvrći ponovnom izpitu. *(Sliedi).*

*) U monografiji „L' utilizzazione economico-razionale del mare con ispeciale riguardo al Golfo Adriatico“. Trieste 1875, str. 89.

## SVAŠTICE.

**Kojom brzinom leti pčela.** K. Soker tvrdi, da je obična brzina pčele 7 do 8 metara u sekundi, a ako se približava pogibelj, da se onda znatno poveća.

**Miomiris jurjicâ**, vadi se kako „Revue de l' horticulture belge“ javlja, posve lako na sliedeći način. Uzme se šaka cvieća od jurjica pa se postave u smjesu od 150 grama alkohola (žeste) i 50 grama glicerina. Nakon nekoliko dana odstrani se cvieće od tekućine, ova se dapače odmah prociedi, i lieva u dobro začepljenu staklenicu. Na ovaj način dobije se miomiris na glicerin žesta, koja je izvrstno sredstvo za toilette.

**Kocelj proti gamadi.** — Crnice, kunjebarke, mravi i slična gamad, koja zadružno žive po stanovim, konobam, vrtovim itd., može se lako utamaniti pomoću kocelja. U tu svrhu raztopi 1 kg kocelja (alaum, alume) u 3 do 4 litra vrele. Ovom se raztopinom dok je još vrela, namažu pomoću kista oni kutovi i one stiene, gdje se gamad koti i najviše zadržava.

**Ločika glavatica u ljetno doba.** Poznato je da se ljeti težko uzgaja glavaticu, jer se brzo i lako izprede u sjeme. Da se to ne dogodi, nego da se uzgoji liepa velika glava, valja ločiku saditi na hladnu i polusjenastu mjestu, a pognjojiti starim raztrošenim gnjojem i to tako, da gnjoj bude na površini zemlje, i da služi nekud, kao štit ločiki proti suši i sunčanoj žegi, koje su prvi i glavni razlog, da se ločika brzo izprede..

**Jednostavno podupiranje probave.** Poznato je, da mnogi ljudi težko probavljaju, a drugi trpe od netečnosti, i izgube svu volju za jelom. Toli probavnost, koli netečnost mogu se poduprieti na sasvim jednostavnim način. Izkuha se 50 grama smrvljenih smriečka, 50 grama posušenog lišća od peljena i 50 grama žute djeteline u 2 litre vode. Kuha se dok ostane 1 litar izvarka. Izvarak prociedi, pa se svakog dana pred objedom popije jedna žlica.

**Uljene mrlje sa suknene robe** odstranjuju se ili vade se posve lako pomoću kloroforma. U tu svrhu, pomoću krpice namočene u kloroformu natare se mrlja, pa je nestane.

**Sol za čuvanje mesa.** Meso i riba u ljetno se doba posve lako izkvari. Da se to nedogodi posiplje se riba i meso sliedećom solu pa se spremi na hladnu mjestu. Sol za čuvanje ribe i meso priredjiva se od 80 dielova smrvljene kuhinjske soli i 10 dielova kali salitrovine sve dobro smrvljeno i pomješano sa 10 dielova salicilne kiseline. Pred porabom izpere se meso ili riba u hladnoj vodi, i tim se odstrani ova sol, kojom se pospe.

## Gospodarske Viesti.

Sa raznih strana pokrajine poslato nam je na ogled sumnjiva lišća. Dotično lišće smo pomnjivo pregledali i mikroskopom potražili, te možemo radošću izjaviti, da izim lišća, koje smo primili iz okolice Zadarske nije nijedan list okužen mildewom. Ali što još nije, može nastati od časa na čas, jer velika vlaga, koja ljetos vlada uz vrućinu, uprav je u prilog mildewu. Mi s toga svakome, koji neće kašnje, da si prste grize, najtoplije preporučamo da škropi.

* *
*

Pišu nam iz Korčule, da su vinogradi posve zdravi, i da su bajame baš obilno rodile, osobito u Smokvici, koja se odlikuje svojimi „mekiši“. Na škaru grade i ljetos za našu ratnu mornaricu jednu poveću mavonu, poput one lanjske, što je očit dokaz, da je ratna mornarica bila posve zadovoljna lanjskom rabotom korčulanskih majstora, jer ljetos nije poslala vlastitog nadziratelja gradnje. A to je uprav na diku obrtnoj Korčuli.

* *
*

Ljetos su baš začestale kiše, a ove neprestane kiše nemogu poništo biti u prilog vinogradarstvu. Doduše glasovi da se je mildew pojavio, posve su riedki. Vinogradari se više tuže na zlatin, koji je rek bi začestao, na krčevinam i na inače dobrim i gnojnim zemljam. S nekih strana ima tužba na sovicu (Agrostih), dočim su redje tužbe na skorovaču i na zavijaču (Rhynchites).

* *
*

U Splitu ima trgovačka tvrdka, koja prometne godišnje do 250,000 jaja. Za Uskrs svake godine prometne do 100,000 jaja. Jedan dio tih jaja troši se u Splitu; jedan dio se troši na proizvadjanje slastica i gospodskog kruha, a jedan dio se izvaža dalje. Sva ta jaja snesena su ili u Splitskom, ili u Sinjskom, Imotskom i Kninskom kotaru, a najmanji dio tih jaja potiče iz Livanjskog kotara.

* *
*

Prijave za jubilarnu izložbu rastu od dana na dan, tako, da se već misli na proširenje izložbenih prostorija.

* *
*

Na gospodarsko-obrtničkoj izložbi u Pragu izložili su svoja vina S. Topić i Mardešić iz Visa.

* *
*

Škropljenje protiva mildewu ljetos može se reći, da je obće, a i broj strcaljka se je ljetos podeseterostručio. — Tome je bez sumnje mnogo dopriniela vlada, davajuć strcaljke uz obaljenu cienu; samo bi još bilo željeti, da se narućbe brže izvršivaju.

* *
*

Već su imenovani pojedini odbori za procjenjivanje izložakâ na gospodarskoj izložbi u Zagrebu.

* *
*

Od 1 do 10 tekućeg lipnja obdržavao se je na kr. gospodarskom i šumarskom učilištu u Križevcih tečaj za obuku u cieplјenju amerikanske loze i obrani proti filokseri i peronospori.

* *
*

Ulaznina za jubilarnu izložbu u Zagrebu, ustanovljena je kako sliedi: prva dva dana plaćat će se jedan forin od osobe, a svih ostalih dana rabotnikom 30 novčića, a nedjelom i blagdanom 20 novčića od osobe.

* *
*

Gosp. D. Biankini iz Starograda izložiti će svoje proizvode na vlastitom stalku, kako što i Braća Didolić iz Selaca, a kako čujemo i neki tvorničari iz Zadra.

* *
*

Pavillon zemaljske vlade za Bosnu i Hrcegovinu gradi se u maurićkom stilu. Biti će dug 7 metara, širok 7 metara, a visok 11 metara. Nacrt je baš krasan, na zaravanak izpred pavillona voditi će stepenice, a iz zaravanka ulaziti će se u prostorije pavillona.

* *
*

Premda je loza u Australiju uvedena stopro godine 1839 po inglezkom naseljeniku Williamu Ryrie, ona se je dosad tako razplodila, da danas ima tamo 12,000 hektara krasnih vinograda.

* *
*

Podieljena je gosp. V. Krešiću ravnatelju Zagrebačke štedionice dozvola za gradju tra-

versalne željeznice iz Križevca preko Gušćerove a na Novimarof. — Tim će se spojiti državna željeznica sa lakolnom željeznicom Čakovac-Zagreb.

* * *

Na 25 svibnja stupio je u kriepost novi cienik za teretni promet izmedju željezničkih postaja u Hrvatskoj, te Rieke i Trsta.

* * *

U Negotinu počela se je graditi škola za vinogradarstvo i voćarstvo.

* * *

U drugoj polovici listopada obdržavati će se u Beču u rotundi medjunarodna izložba angira (pastuha).

* * *

Zastupnik Promber predložio je u carevinskom vieću: *a)* da se za cislajtaniju uvede prisilno osiguravanje poljskih plodina protiva krupi (gradu), *b)* glavnica u dotičnu svrhu, da se stvori od višaka zemljarine, a da svakoj zemlji napram njenoj poreznoj snagi, dolazi vlada svake godine u pomoć, *c)* gdje krupa nanaša štete, da vlastiti zemaljski fond ne dotiče, morat će mu vlada priteći u pomoć bezkamatnim zajmom, *d)* na dotične pogodbe asikuracije neće se plaćati poreza, a i poštarina za dopisivanje mora bit badava.

* * *

U Njemačkoj imade 3570 vjeresijskih zavoda, 902 potrošarinske udruge, 114 obrtničkih udruga za surovine; 907 gospodarskih udruga za surovine. 114 obrtničkih zadruga i 870 gospodarskih proizvodnih zadruga.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*45. Molim vas podučite me, kako bi mogao vlastitim sredstvim pretočiti vino iz bačvice u staklenice, a da se nepomuti i da ostane u staklenici isto, kako je bilo u bačvici.*

*B. I. V. J. u S. (Cetina).*

Ako nećemo, da nam se vino za pretakanja iz bačvice u staklenice uzmuti, valja ga pretakati pomoću natezaljke. Natezaljka to je lih običnı komad cievi od gume ili je pak izradjena dielom od stakla, a dielom od cievi od gume. Jedan kraj natezaljke spusti se kroz vranj u bačvicu, i to nešto po prilici do polovice ili do dvi trećine bačve. Drugi se kraj natezaljke stavi u usta i izsisa se iz cievi vas zrak. Kad se je iz cievi vas zrak izsisalo, a to se pozna po tom, što kroz dodje vino u usta, onda se nagne tielom dobro prama zemlji i spusti se kraj natezaljke iz usta u podstavljenu posudu, jer već teče kroz nju vino. — Ako su staklenice bile već pripravljene i poredane blizu sudića mogu se sve s reda napuniti bistrim vinom iz bačvice, bez da kapljica taložine (muteža) izadje. Puno bi laglje stvar razumili kad bi vam jedna osoba stvari vješta i jedan sami put ovu jednostavnu radju pokazala.

*46. Molim vas, kako se imadu gojiti artičoki, da rano i obilno radjaju.*

*S. T. u P. (Zadar).*

I za artičoke vriedi ona ista, što i za drugo povrće. Tko hoće da mu artičoki rano radjaju valja da goji rane vrsti i u toplom poldnevom položaju. Artičoki ljube duboku, frišku i plodnu zemlju, obilno pognojenu; a osobito im prija obilno zalievanje vodom, u kojoj je raztopljeno umjetnoga gnoja ili osoke. Razplodjivaju se u travnju ili svibnju izbojim iz korienja, kojih imade više na svakom struku, ali se biraju samo dva ili tri bolja, a kad se kidaju pazi se da na svakom ostane malo žila, jer se takovi puno laglje primaju. Dok se izboji odciepe od struka odmah se sade, i to na razmak od 70 %, a ako su vrsti koje lako razbusaju na razmak od 1 metra. Razsad valja prvih dana držati zasjenjen i obilno ga zalievati, ako vlada suho vrieme. Kašnje prorahli se zemlja i zalieva se umjerenije; ako ali nadodje suho vrieme valja ih obilno zalievati. — Mjesec dana pred cvatnjom valja ih redovito svaki dan zalievati. Osobito se preporuča obilno zalievanje, ako u veljači ili ožujku vladaju posve suha vremena, n. p. ako duva suha bura, koja zemlju brzo i duboko posuši. Jeseni valja pokratiti veće lišće na 30 ili 40 %, da laglje prezime; istodobno nagrne im se zemlja na žile oko struka ili se nabaca gujoja, ali vavjek tako, da sridica ostane prosta. U proljeće razgrne se zemlja sa žila, dok se počme dizati toplina. I zagrćanje i zatrpavanje gnojem valja pomnjom obavljati, jer ako se preveć zagrne ili zatrpa posve lako pregnjije bus. Artičok radja obilno prve dvi ili tri godine, ali dok postari radja slabije, manjim plodom, koji brzo cvate. Tko želi imati vavjek dobrih artičoka valja da ih svake godine razplodjuje, a svake četvrte godine, da stare guli i mladimi zamjenjuje. U onim predjelim gdje vlada odveć ljuta zima, artičoki na polje posve lako prozebu. U tim predjelim presade se kasne jeseni artičoki u podrum u pržinu, ili se zimi pokriju staklima. Oni iz pržine u konobi presade se na proljeće opet na polje, pa radja jur jeseni. — Artičoki diele se na one zelena i na one modroga ploda, nekim su miliji jedni, drugim drugi. Plod od artičoka nesmje biti ni odveć velik ni odveć malen, nego srednje veličine, a valja plod brati prije nego li se počmu razvijati pjestići i prašnici, jer su ovi vlasasti pa dave onoga koji takav artičok jede.

*47. Moja voćna stabla padaju žrtvom gusjenica; molim vas, kako da ih obranim?*

*I. M. u S. (Hrvatska).*

Prošle je godine bilo kod nas u Slavoniji vrlo mnogo gusjenica, tako da su voćke i sva ostala stabla bila već mjeseca svibnja posve kao oglodana; niesi nigdje ni listića vidio, pa ti se i nehotice pričinjalo; da je kasna jesen. U školskom vrtu, koji nadzirem, imao sam nekoliko hiljada raznovrstnih oplemenjenih stabalaca. Stabalca su liepo prolistala, ali je bilo vidjeti, da me to krasno zelenilo neće dugo veseliti, ako neuništim bezbrojne gusjenice. — Čišćenjem toga gada nisam uspjeo, jer gdjegod sam danas počistio stabla, sutra se već nadjoše opet mnogobrojne gusjenice. U toj nevolji sjetih se jednoga dobroga savjeta, a to je ovaj: Na 20 litarâ vode primješaj 150 grama tipse (kocelja, alauna, alume). Tipsa (kocelj) se mora raztopiti u $^1/_2$ litre vrele vode. Ovom tekućinom zaštrcavaj u zoru i s večera sva stabalca, pa ti gusjenice neće dosadjivati. Ja sam to činio i uspjeo sam, a nisam više od 5 put škropio, i to svaki put nakon 3 do 6 dana. Cieli trošak nije niti 2 fior. iznašao, jer nisam morao nabavljati strcaljke, pošto sam ju već imao u vrtu. Ovo preporučujem svim vriednim čitateljem „Gosp. Poučnika", a napose g. I. M. u S. (Hrvatska).

Osiek, 6 lipnja 1891.

**Bogdan Penjić**
Urednik „Hrvatske Pčele".

*48. Imam dva šipka, ali nikako od njih ploda. Molim vas, kako se uzgajaju šipci, da rode?*

*A. K. u T. (Hrcegovina).*

Šipak je po naravi jedna od najmukotrpnijih bilina. Uspjeva svudi, i u najgoroj zemlji, ali najbolje rodi u dubokoj, hranivoj i obilno pognjojenoj zemlji, ako ga se za suhih ljetnih dana obilno zalieva vodom u kojoj se raztopi pregnjilih ljudskih izmetinâ. U izloženom sunčanom položaju cvate i radja najobilnije. Šipci mogu se klaštrenjem uzgojiti svakovrstna oblika, dapače se na nekim mjestim goje za živicu, ali takovi šipci i ne cvatu i ne radju obilno. Razplodjivaju se izbojim iz korienja, koji se odciepljivaju sa žilam.

### B. Nova pitanja.

*49. Molim vas u kojem bi se razmjeru po hektaru imalo sijati za zelenu krmu smjesa od golokuda (kukuruza), proje i heljde?*

*P. J. u P. (Hrvatska).*

*50. Molim vas što je uzrok, da je mnogim lozam lišće požutjelo? — Mogu li se loze škropiti protiva mildewu metlicom? Jeli još vrieme polievanju?*

*V. B. u K. (Šibenik).*

*51. Molim vas zašto maslina prama jugu izložena nema rese?*

*V. B. u K. Šibenik).*

*52. Godine 1886 i 1887 zasadio sam vinograd u dobroj zemlji. Godine 1889 ošinuo mi ga mildew. Lani škropio ga dva puta premda ni traga mildewa, ali požutilo lišće. Premda je lišće odpalo nije se na pruću do polovice ljeta opažala kakova slaboća, ali od polovice ljeta, premda po škropljenju lišće zamodrilo, zaostalo pruće u razvoju i ostalo je slabo. Rekoše mi, da bi mogla pomoći zelena galica i to $^1/_4$ kg galice u 5 litara vode za svaki panj. Molim vas, šta je mojemu lozju i bili mu gornje sredstvo pomoglo?*

*N. M. u S. (Skradin).*

*53. Molim vas na koji se način najbrže i najlaglje tamani šćurak (Grillotalpa), koji ovdje razgrizava razsad povrtlina, a osobito patlicana (pomodoro).*

*J. P. u O. (Istra).*

*53. Ide za šestu godinu, da sam zasadio vinograd u plodnu crničnu ilovaču, koju sam dobro gnojnicom pognjojio. Sadio sam loze okomito. — Unatoč svoj njezi i pomnjivom obradjivanju, vinograd ne rodi. Jeli ovoj nerodici uzrokom vrst loze, način sadnje ili što drugo?*

*G. L. u P. (Budva).*

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Steinfl Dr. B. — Bakarčić Dr. D. — Steidl J. — Lucić G. — Desnica V. — Kundić M. — Občina Obrovačka — Šimić M. — Klaić V. — Bolnica - Šibenik — Obradović M. — Radić A. — Čović-Plenković M. — Gojković S. — Belamarić V.*

— *V. g. Breyer A. — Pisalismo vam.*

— *V. g. Kovačević N. — I vami, da je teško nabaviti onu knjigu bez oznake godine i mjesta gdje je tiskana.*

— *V. g. Brunschmidt Dr. A. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1891.*

— *V. g. Vukajlić S. — A vaša do konca prošle godine 1890.*

— *V. g. Pajalić N. — Pisalismo vam.*

— *V. g. Kamenarović kap. M. — I vami, da bez da vidimo crv, nemožemo vam dati konkretna odgovora.*

— *V. g. Pušić N. — Takodjer, bez da vidimo gusjenu nemožemo vam kazati, kako bi se taj novi bič loze mogao tamaniti.*

— *V. g. Belamarić V. — Zatražene brojeve dodjite uzeti. Dobre strcaljke, od mjedi sustava Samassa ili Japy nabavlja se kod c. k. Namjestništva u Zadru, po 8 fiorina svaku. Dosti je poslati naputicom novac unapred i naznačiti na pašici, koju se vrst strcaljke hoće imati.*

— *V. g. Pandal A. M. — Već smo vam rekli, da bez vidimacije vašeg cienjenog župnika nećemo odgovoriti na vaše pitanja.*

— *Sl. Srp. Čitaonica - Kaštelastva — Počeli smo odmah slati, a upisali smo za drugo polugodište.*

— *V. g. Plivelić S. — Izpravili smo po vašoj želji.*

— *V. g. Wechtl L. — Još nismo primili.*

— *V. g. Blažević J. iz Kraljevice — To je sasvim komodno primiti list pol godine, pa na jedanput povratiti sve brojeve.*

— *V. g. Pollack J. — Poslalismo fi. 1:39.*

— *V. g Penjić B. — Srčana hvala.*

— *V. g. Kundić M. — Odgovorili smo vam dopisnicom.*

— *V. g. Snidaršić kan. J. — Izpravili smo.*

— *V. g. Sablić R. — Po novo poslali smo vam knjižicu „Duhan". Čudnovato je, da se je ovaki omot izgubio na pošti. Ovo je drugi put da nas se knjige gube na Sušačkoj pošti.*



U ZADRU 1891. BRZOTISKOM «NARODNOGA LISTA».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 13

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 or. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Srpnja 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Srpnja 1891.

## Gospodarenje i gospodarenje.

Ima nekoliko godina, a osobito odkad je pala ciena žitijam, da se neprestano čuju tužbe, da se gospodarstvo neizplaća. Te tužbe su češće kod zagorskih, negoli kod primorskih gospodara, jer se ovi, rad dobrih ciena vina imadu manje razloga tužiti.

Ove tužbe su opravdane samo, kod onih gospodara čihova su zemljišta izložena poplavam ili drugim nepogodam vremena, ali nisu drugdje opravdane, niti je istinito, da se gospodarenje slabo ili ništa izplaća.

Izim dobro uspjelih obrtničkih poduzeća, novac uložen u zemljišta u svrhu gospodarenja još se danas najbolje izplaća; a kako bi se stopro onda glavnica u gospodarstvu izplaćala, kada bi se racionalno gospodarilo?!

Koliko ima danas kod nas sustavno uredjenih gospodarstva?! Koliko ima danas tih gospodara, koji su stekli podpunu gospodarsku izobražbu, te gospodare sustavno na temelju novih prokušanih nauka?! Na koliko su se imanja zavele stalne mienbene osnove?! Na koliko je imanja uredjeno stočarstvo, a na koliko livadarstvo?! Tko je još uveo kod nas umjetno livadarstvo, koje je toli lukrozno u drugim zemljama?! Ima li i jedan sami, koji je uz gospodarstvo zaveo bilo kakovi obrt, da izradjivanjem svojih surovina podigne njihovu vriednost?! Na koliko se imanja vodi sustavno računovodstvo, te procienjuje i preračunava svaka?!

Dobar dio naših gospodara niti ne pozna svoja zemljišta ili je u životu možda jedanput obašao svoje zemlje.

Što su vlastnici većih imanja, to su ili izsluženi vojnici, ili izsluženi činovnici, ili odvjetnici, koji se bave gospodarstvom, samo jer zemlje predstavljaju glavnicu, za koju se hoće, da je koli toli unosna. Mali posjednici i težaci, pletu kotac, kao i otac, a inovacije, one tim teže uvadjaju, čim su manje izobraženi, jer u neizobražena čovjeka izim neuke, imade i sujevjerja.

Nije se daklen čuditi, ako nam gospodarstvo ne daje velike postotke. U zemljama može biti glavnica najbolje uložena, ali bud je prometna glavnica nemože da daje dobre kamate, ako se s njom dobro ne gospodari.

Mi u svemu imamo najprije, da krivimo sami sebe, našu indolenciju, našu nemarnost, a i recimo otvoreno i našu lienost.

Koliko i koliko naših gospodara ne potroši veći dio svojih dohoda na putovanja ili po kupkam? A jeli igda jedan od njih otišao da razgleda jedno ili drugo imanje, predjel ili okolicu naprednjih zemalja, i da prouči ondašnji sustav gospodarenja, ili da nauči sve ono dobroga što strani sviet ima, što mu daje tolike koristi, i što bi se moglo i kod nas uvesti? Kod nas još vlada sustav exploatacije, kako u Americi i Australiji. Neka zemlja nosi što moguće manji trošak, a što će biti sutra, kad zemlje exploatacijom izjalove, to je drugo pitanje.

Ako nećemo i mi da doživimo, ono što su već doživili gospodari, u nekim amerikanskim državam, red je, da se latimo ozbiljno rada, te da se što bolje u gospodarskim naukam usavršimo.

Gospodarskom izobražbom ne samo da ćemo povećati postotak dohoda naših zemalja, ali ćemo raztjerati sve predsude, koje kod nas danas vladaju o gospodarenju i gospodarim; steći ćemo u družtvu napram svim družtvenim slojevim onaj privilegirani i nezavisni položaj, kojeg uživaju Francuski, Belgijski, Holandežki, Njemački i Češki gospodari, a kojeg im svak zavidi.

### Ovogodišnji izvještaj austrijskog ribarskog družtva u Trstu i dvi brošure družtvenog tajnika g. Jurja Hütterott.

(*Nastavak vidi broj 12*).

Druga brošura g. Hütterott-a „La pesca del tonno in Sicilia e Sardegna" obuhvaća pet tiskanih stranica i sadrži točne podatke o količi proizvoda, o načinu lovljenja, spremanja i o trgovini sa tunjevinom u Italiji.

Izvješće počimlje statiskom ribaštine tunja u tri zadnje godine, po kojoj se razabire da ga je ulovljeno godimice poprieĉno u vriednosti od 2 miljuna lira. Djelovale su 42 tunare, od kojih:

## PODLISTAK.

### Gazdarica na selu.

(Sliedi. Vidi broj 12).

Posoljeni grašak ili bolje rečeno grašak u razsoli nije nikad stvarih tečan, prije svega rekbi, da mu razsol izvadi bolji dio, a s druge strane razsol ga probije tako, da u deset voda izpran ostane vavjek slan.

Drugo povrće, koje u zimsko doba najveću porabu nalazi u kućanstvu, jeste kupus, i to bilo, da se u glavam svjež čuva, koliko se može ili, da se okiseli.

Za kiselenje najbolji je kupus tvrdih glava i posve biela lišća, koji je rasao na ilovačam. Hoće se, da je bran za suha vremena, i nakon što je više dana vladalo suho vrieme, ako je za branja bila zemlja vlažna, valja glavice raztrieti, na suho mjesto, da se provjetre t. j. da izgube jedan dio svoje vode. Ako vlada suho vrieme glavice se provjetre u 5 do 8 dana vremena.

Sada valja da svaka pojedina glavica prodje kroz ruke. Najprije se odstrani ono lišće, koje je nagnjilo, brljavo, ili odveć zeleno, da na glavici ostane samo zdravo i bielo lišće, a onda se odeže struk do razi lišća, pa se glavica razsieče na dvoje ili na četvero, odnosno na dva ili na četiri usička napram tomu, dali je glavica velika ili mala.

Kod velikih glavica i onaj dio struka, koji drži lišće, odnosno, koji se nalazi u sredini glavice jeste debeo, pa mu valja izvaditi srčiku; odnosno valja ga izrezati, jer nije tečan kako lišće, teže se ukiseli, a tako se od njega izkvari kupus.

Usišci ili komadi glavica strugaju se na strug, koji je providjen sa jednim ili su dva oštra noža. Pod strugom razastre se plahta i podstavi se koš, e da strugotine kupusa padaju na čisto.

Sad odnosno badanj za kiselenje kupusa hoće se da je posve čist i nepropustan. Ako se rabi nov sud za kiseljenje valja ga prije dobro izlužiti. — Sudovi od tvrdoga drva prikladniji su za kiselenje od onih od mekoga drva.

Po dno suda razastre se cielog lišća od kupusa, a na ovo sloj strugotina, debeo do 3 4 prsta, pa se odmah posoli, t. j. pospe se odmah po strugotinam nešto soli.

Svaki se sloj odmah za naslaganja pritiska, e da se strugotine što moguće bolje sljube, a kad se je naslagalo 3 do 4 sloja, onda se još jače pritisne. Da se je dosti pritislo zna se po tom, kad voda iz strugotina izbije.

Sa soli običavaju neki pomješati kumina, a drugi izmrvljenih smriečaka; nu ni kumin ni smriečke se svakome ne mile u kupusu, dapače neki nemogu ni podnieti vonj takovog kupusa.

Naslaganje strugotina u slojeve, te solenje i gnječenje istih nastavi se sve dotlen doklen se napuni posuda.

Kad se je posuda napunila, onda se još jedanput dobro izgnječi, pritisne i poravna, pa onda se po površini razastre cieloga lišća, a povrh lišća čista plahta ili čisti komad tkanine, da ona površina kupusa bude s njom zastrta.

Sad dolazi dno. Dno, kojim se pritiska kupus jeste u 3 ili 5 komada, napram tomu, dali je posuda širja ili užja. — Ovi se komadi postave nad tkaninom, a onda povrh njih dvi ili tri priečke, da ih spajaju. Na priečke dolazi teret. Za obterećivanje kupusa rabi se obično veliko čisto kamenje.

Kupus se toliko obterećuje, dok iz njega ne provrije voda (jušina) i dok ta voda ne pliva nad dnom barem za 3 do 4 prsta. Voda ostane nad kupusom do vrienja. Vrienje kupusa uvede se u 3 ili 4 nedjelje dana, a da se je vrienje uvelo pozna se po tom, što se iz kupusa na površini vode dižu zračni mjehurići, koji prave pjenu.

Sad se pomnjom izcrpi i odstrani sva voda, onda se digne kamenje, te izvadi dno i izpere. Ako se kod sad se može poćet vadit kupus, jer je već kiseo.

Bilo da se izvadi kupusa ili da se neizvadi, polije se po njemu 1 litar razsoli, koju se napravi od obične vode, kojoj se raztopi šaka soli; pa se namjesti tkanina, dno i utezi sve kako je prije bilo.

Ova se radnja svaki put opetuje, kad se ima vaditi kupusa iz dotične posude.

Na ovaj način priredi se izvrstan kiseli kupus, koji je u obće tim bolji, čim se bolje pritisne. *(Sliedi).*

| | | | kroz 1889.u | | kroz 1888.u | | kroz 1887.u g. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13 | na obalam Tirenskog mora | s proizvodom vriednim lirâ | 150,000 | — | 120,000 | — | 175,000 |
| 1 | „ „ Jonskoga | „ „ „ „ | 20,000 | — | 37,000 | — | 35,000 |
| 22 | „ „ Sicilije | „ „ „ „ | 1,120,000 | — | 775,000 | — | 1,080,000 |
| 6 | „ „ Sardinije | „ „ „ „ | 710,000 | — | 1,268,000 | — | 1,050,000 |

U Jadranskom moru neimaju Talijanci nijedne tunare. Najzlamenitije tunare su one u Sardinji a osobito one Ravnog otoka, Porto Scuso, Porto Paglia, Flumentorio i u Cala Vinagra kod Kaljari, pa tunara solinâ kod Maddalena, a zatim Sicilijanske, i to baš ona u Favignana i Formica kod Trapani, Scopello, Solanto i Sv. Ilija blizu Palerma, Milazzo i Oliveri kod Mesine, te Marzameni i glavina Passero kod Katanije.

Sve te tunare od kojih neké obstoje od davne davnine, davaju poprječan lov od preko 1000 centa svaka, a većina njih nadilazi u velike tu količu te postiže i do nekoliko tisuća centa. U same dvie tunare u Favignana i Formica kod Trapani u Siciliji hvataju za jedne same lovnje koja traje samo mjesec ili malo više danâ oko 6000 ribâ u srednjoj težini od 180 $^{k}/_{g}$ svaka. Nekih su godina u te dvie tunare ulovili za jedne lovnje do 15,000 pa i do 17,000 komada tunjâ.

Petnaest hiljada tunjâ srednje težine od 180 $^{k}/_{g}$ predstavljaju ukupnu količu od 27,000 centa. Računajuć centu nizokom cienom od 30 lira, imat ćemo vriednost od 810,000 lirâ.

Te su dvie tunare izniele već više puta na glavni trg tunjevine, u Genovi, za jedne same lovnje po 12,000 centa tunjevine spremljene u ulju, koja pri jeftinoj cieni od 120 lirâ po centu prikazuje vriednost od 1,440,000 lira, a da se pri tom neračuna ribje ulje izvadjeno iz kostiju i drugih odpadaka ni gnoj napravljen od tih odpadaka. Te dvie tunare, koje pripadahu nekom markizu u Genovi, kupio je nazad malo godina, zajedno s otocima Favignana, Formica i Marittima, komendator Florio za $3^{1}/_{2}$ miljuna lira, procjenivši dvie tunare na 1,400,000 lira.

U većem dielu talijanskih tunara lovi se samo riba koja dolazi. Same dvie tunare na iztoku Sicilije u Marzameni i na glavini Passero kod Katanije, koje pripadaju knezu Villadorato a Noto u Siciliji, love u srpnju i kolovozu mjesecu takodjer i ribu na povratku. Nego je neznatna količa ribe ulovljene i spremljene na povratku prema onoj koja se lovi na dolazku.

Od 1878 god. talijanski ribari, i to uprav genovezi, idu i u Španjolsku, da love tunje, te unajmljuju onamošnje tunare ili pokupuju veći dio onamo ulovljene tunjevine, da ju na mjestu sačuvaju na ulje i ponesu u Genovu. Takovih zavodâ ima u Španjolskoj poglavito u Kadiču, a u Portugalskoj u Villareale. Španjolci ne čuvaju tunjevinu na ulje, već ju frigaju, ali tako nemože da traje na dugo, pa treba da bude brzo potrošena.

U Španjolskoj i Portugalskoj lovi se riba na polazku i na povratku, ali su obedvie vrsti lošije od one koja se lovi u Siciliji i Sardiniji, te su i manji komadi, jer im je srednja težina 120 $^{k}/_{g}$, dočim je u Sardiniji 150, a u Siciliji 180 $^{k}/_{g}$. U Siciliji se love kadgod tunjevi koji teže do 3 i 4 cente. Rek bi da se manja riba drži obale a veća da ide širokom pučinom. — Zato nastoje ribari da protegnu tunare što god mogu dalje od kraja, čim naravski u velike raste trošak za tunare.

Ciena tunjevine ulovljene u Siciliji i Sardinji toliko svježe koliko i spremljene promjenjuje se polag sreće u ribaštini. Svježa tunjevina vriedi poprieko na mjestu ribaštine oko 35 lira po centu, za ribu na dolazku; riba na povratku je cjenja. Tunjevina spremljena na ulje u buradi vriedi poprieče, do 130 lira po centu. Svake godine prve pošiljke koje prispiju na genuvežki trg postižu najbolje ciene, to jest do 200 li a po centu, pa zato svaki posjednik tunare, upotrebljuje sva moguća sredstva, i sluši se hitrim parobrodima da bude prvi na trgu sa proizvodom lovnje. Prvi dolazci tunjevine prouzrokuju silnu kretnju i talabaku u darseni genuvežkoj, gdje se izkrcaje riba.

Tunjevina na ulje sačuvana u buradi ne traje dugo, pa treba da bude prodana i potrošena u nekoliko nedjelja dana.

Tunjevina sačuvana na ulje u limenim kutijama prodaje se u srednju po 150 lirâ centa. Prije nego što je počela lovnja i spremanje tunjevine na ulje u Španjolskoj i Portugalskoj, prodavala se je po 200 i 225 lira centa.

Ono malo tunjevine s povratka što je spremljeno na ulje prodaje se nešto oko 15 lira cienje od tunjevine s dolazka.

Na trg u Genovu dolazi godimice 15 do 18 tisuće buradi te oko 30 do 35 tisuća sandukâ u kojima su limene kutije. Burad, takozvani dvizci (secondini), teži 45 $^{k}/_{g}$, a trećaci (terzini) 35 $^{k}/_{g}$ svaki. Veća, tako zvani prvaci (primini) više ne upotrebljuju. Sanduci teže 80 $^{k}/_{g}$ svaki a sadrže 4 limene kutije od 20 $^{k}/_{g}$ a to su najveće u porabi, ili

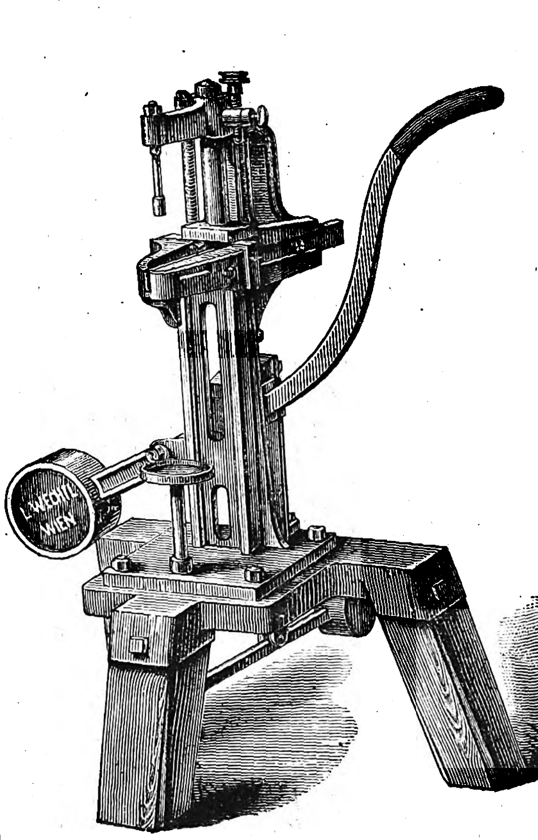
8 kutijâ od 10 $^{k}/_{g}$
16 „ „ 5 „
32 kutije od $2^{1}/_{2}$ „ itd.

Male limene kutije od 1, $^{1}/_{2}$ i $^{1}/_{4}$ $^{k}/_{g}$ zatvaraju se u drvene sanduke manje težine. — Osim tunjevine prosto uzdržane na ulje u lim. kutijama, sprema se: tunjevina na ulje „ventresca“, tunjevina na ulje „tarantella“, tunjevina „alalunga“ na ulje, tunjevina s grahom, tunjevina u salsi s rajčicâma, tunjevina u grizkoj salsi, tunjevina s gljivama itd.

Čest ulovljene tunjevine uzdrži se i posoljena i troši se u mjestima blizu lovnje.

Lov na tunje počimlje — razumje se vazda o ribi pri dolazku — u Sardinji početkom svibnja, a traje mjesec dana il' malo više. U Siciliji počimlje malo kašnje, to jest oko 20 svibnja a traje kroz cio lipanj.

Ovakova je ribaština tunjâ:



**Slika 16.** *„Austrija“ stroj za začepljivanje staklenice.*

Od kraja pa na dvor protegne se okomita mreža od površine pa sve do dna mora na veću ili manju daleċinu, n. pr. od 4-800 metra a kadgod i od 1-2 milje. Pri njezinom vanjskom dielu nahode se tri ograde mreže a jedna veća pri kraju, koja se zove smrtonosnom sobom. Sve te sgrade su u medjusobnom saobraćaju kroz vrata od mreže koja se polag potrebe mogu da otvaraju i zatvaraju. Mreže su usidrene na kutima i na više mjestâ po stranama; donji rub tiče se dna a gornji pliva na plutama. — Plivajuće uze su veoma debele; žica za oka ima pak debljinu običnih u tunarama. Mreža koja sgradjuje smrtonosnu sobu spletena je od deblje žice te ima dno, kojega neimaju druge sgrade jer one dopiru do dna morskoga. Duljina stranicâ tih ograda je različita od 10 i 30 metara i više, to jest po veličini tunare. Osrednja tunara može da sadrži 3000 komada tunjâ. Da se mreža završe, da se s njom rukovodi, i da se hvata riba potrebito je 8 do 10 ladja, medju kojima dvie velike, tako zvane korablje, su 100 do 120 ljudi od prilike. Obnoć i po ružnu vremenu ladje se sklone u obližnju luku dočim mreža ostane na mjestu preko svega vremena lovnje. Sve to predstavlja vriednost od 30 do 60 tisuća lira a skupa sa zavodima za čuvanje i spremanje ribe na kraju, nekoliko stotina tisuća lira.

Pri obalam malih otočića, kao što u Favignana i Formica gdje riba lutajuć uz obalu dolazi sa dvie strane ima i dvostrukih tunara. Te tunare sastoje na mjesto jedne od dvie mreže, koje se proteżu iz kraja na dvor, to jest „rep“ i „zarepak“, a pri svojem kraju u moru imaju na mjesto 3 6 ili 7 sgrada, sve u medjusobnom saobraćaju, a u sred njih stoji soba smrtonosna.

Kad je mreža završnuta, onda ribari na ladjama bdiju na dolazak ribe. Po bistrom moru vidi se dolazak, ali ga navješćuje i samo kretanje mora; a običavaju se takodjer objesiti žice s malim utezima u vodu koje se drže u ruci; a riba na prolazku beca u njih i javlja sama svoju prisutnost. U Italiji ne običavaju straže na visokim predmetima kao negdje kod nas. Riba koja putuje uz obalu, kad nadje zapriečen prolaz po mreži koja se zove „rep“, uputi se nuza nj', udje u prvu ogradu, koju pak zatvore vazda budni ribari.

S prve ograde pušta se da udje u drugu te u treću, da se uzmogne otvoriti prva i druga ostaloj ribi koja još nadolazi. Tunjevi se dobro uzdrže u tako zatvorenim mrežama, gdje nahode hrane u drugoj pomanjoj ribi, i stoje mirni lutajuć tiho oko stranâ mreže. Tek polovicom lipnja počimlju se uznemirivati i bučiti – po svoj prilici zbog vremena njihovog mriešćenja — te stanu skakati i nastojati nebi li razkidali mreže. Siciljanac kaže: „A S. Antonino il tonno fa sonar il campanino“. Treba ih onda pohvatati i posremati što je god moguće prije Ali se riedko dogodi, da dupin ili sabljak zatvoreni s tunjevima razkinu mrežu, i da se izgubi vaskolik lov. Da se ne izgubi druga ribaština treba zato odmah nadomjestiti razkinute mreže, s toga je potrebito imati ih u pričuvi i zbog šteta koje mogu nastati i usljed bure na moru.

Poglavica ribarski, čovjek velikoga izkustva u ovoj vrsti ribaštine, tako zvani „rais“, računa dosta tačno broj ribe ulovljene u pojedinim ogradama. Običava se i lievati ulje na morsku površinu da se može lašnje razabirati na dnu.

Spremanje ulovljene ribe treba izvršiti što je prije moguće da ostane vremena za lov druge ribe koja još pridolazi. Zato netom se nahodi ulovljen stanovit broj tunja — od prilike stotina — u zadnjoj ogradi, stanu se loviti i to u smrtonosnoj sobi. U tu svrhu pusti se da u nju udje zahtjevan broj tunjeva. Sa dvie strane namjesti se po jedna velika ladja a s druge dvie, male. Poslom upravlja „rais“. Ladje potežu mreže sa svih strana, a tunjevi kad ćute da bivaju uzdignuti dolaze na površinu i skaču jedan preko drugoga. Onda se s ladja počmu ubijati tunjevi s gvozdenim kvakama jedan po jedan i potežu se u ladje. Kad dovrši „ubivanje“ spusti se opet mreža u more za nastavak ribaštine

Ulovljeni tunjevi prenašaju se na suho, gdje se, što je bliže moguće nahode zavodi za spremanje.

Da se pospješi rabota, ne samo zato što tim izpada bolja vrst ribe čim prije biva spremljena, dali i zato jer ima i druge ribe pripravne za ubijanje, počimlje se paranjem ubivene ribe već preko prenašanja na suho. Na kraju se pak razplati, odsiecaju joj se glave i vješaju se za rep da se suše, da jim se izciedi još ono malo preostale krvuštine, jer se tako postiže bjelje meso.

Tako za rep obješena tunjevina se uzdrži svježa oko 40 sati, i u tom položaju može da se prenese na daleko, pazeći da nju ne upire sunce ili mjesečina. Obično se tako suši za 6 do 12 sati – prema vremenu i dobi — te se razsječe, razstavi se meso od kostiju, opere se po mogućnosti u sladkoj vodi, pa se kuha u sladkoj vodi sa dodatkom soli, ili kad nije vode, u morskoj vodi; sladka voda podade joj ukusniji tek.

Varenje traje od jednoga do dva sata prema različitim sustavima kotlova. Ono malo ribe sa povratka što se lovi u Siciliji vari se dalje vremena, pa joj ipak meso ostaje tvrdje i lošije od onoga od ribe s dolazka. Zatim se dobro očisti, osuši, položi u burad ili u limene kutije pokrije se uljem, kojim treba da se dobro napoji, te se ulje opet dodaje prije nego li se zadnje burad ili nego se zaliju limene posude. Ove se nakon zalivenja urone u vruću vodu, nebi li izašao vazduh i da se izpita jesu li dobro zatvorene.

Kosti, glave i svi odpadci prostru se na tako-zvano „groblje“, nagnut zatavanjak, gdje uzavru i gdje se skuplja ulje što se ciedi iz njih. Pri kraj ribaštine ovi ostanci, koji su se već usmrdili, kuhaju se u vodi da se izvadi ulje koje pliva na vodi. Zadnje još zaostalo ulje postigne se tieštenjem. Zaostatak prodaje se kao gnojivo po 8 do 10 lira centa. Ulje se upotrebljuje kao i drugo ribje ulje, u strojenju kože, a ciena mu je od prilike 60 lira po centu. Kao što se može razumjeti ništa neide izgubljeno.

---

K tomu primjećuje još g. Hütterott:

„Bilo bi u velike željeti, da bi se i uz naše obale podigli zavodi za spremanje tunje-

vine poput onih u Italiji, nebi li se tako bolje nego do sada imalo koristi od naše ribaštine na tunje; a ter možda uvjeti za ribaštinu tunja nisu pri našim obalama onako povoljni kao što su u Italiji, što se tiče vrsti i kolikoće ribe, ipak nije sumnje, da bi taj obrt mogao kod nas da postigne dobar uspjeh. Nadamo se da će biti ovjenčana sretnim uspjehom proučavanja što ih je u tu svrhu učinilo „austrijsko družtvo za ribaštinu i morsko ribogojstvo“.

Ja ću da dodam nekoliko opazaka obzirom na ribaštinu u Dalmaciji.

U moru Novigradskom, kod Sibenika i uz Gornje Makarsko Primorje biva često ulovljeno veliko množtvo tunja. Prilika je dakle da tunjevi dolaze po ušćima riekâ Zrmanje, Krke, Cetine i Neretve za vrieme mrieštenja i radi mrieštenja. Ribari će u spomenutim krajevima po svoj prilici tačno znati doba dolazka tunjeva. Tunj se i kod nas lovi na stotine, a kadgod i na tisuće glavâ. Obstoje dakle u nas svi povoljni uvjeti za uvedenje sustavne ribaštine tunjeva i snjom spojenih zavoda za uzdržavanje tunjevine, a to tim više što na kući imamo vlastitoga ulja kao što ga i Talijanci imaju. Svega imamo ali neimamo samo glavnice, niti imamo duha udruživanja, koji glavnicu skuplja. Da bi se po sreći moglo da sastavi družtvo za ribaštinu tunja, napose u Novigradu, napose u Šibeniku i u Makarskoj napose, mogla bi družtva u sporazumljenju na svoj zajednički trošak, ili da pošlju tri domaća okretna ribara vješta talijanskom jeziku u Siciliju, da prisustvuju u svibuju i lipnju mjesecu kod ciele jedne lovnje pri kakvoj tunari, nebi li se naučili načinu ribanja, sastavljanju mrežâ i spremanju tunjevine, ili da iz Sicilije dobave tri vješta ribara, da jim dodju u tri zasebične godine da ustanove tri poglavite dalmatinske tunare i pripadajuće zavode za uzdržavanje tunjevine; pa bi se tako mogao kod nas da udomaći i taj unosan ribarski obrt. Pošto su naša mora uzahna, a k tomu još u Novigradu i Šibeniku zatvorena, to nebi kod nas bile tunare tako velike kao u Italiji, pa nebi ni trebovale tako ogromne glavnice.

Stavljam ovo malo rieči na srce okretnim i poduzetnim rodoljubima Novigrada, Šibenika i Makarske, nebi li ih potakle, da se zauzmu oko zavedenja spomenutih družtava, koja bi domoljubnim malim glavničarima nosila liepu korist, a pružala bi rada i kruha tolikim ribarskim porodicama.

U Korčuli o Antunovu 1891.

**F. Radić.**

---

**Naredba kr. zemalj. vlade od 12 ožujka 1891 br. 9026 o konačnom izpitu na kr. gospodarskom i šumarskom učilištu u Križevcih.**

(Nastavak vidi broj 12 „Gosp. Pouč“.).

Eksterniste mogu se uz koji mu drago od spomenuta dva roka podvrći konačnomu izpitu, ako si za to pravodobno izhode dozvolu u smislu § 6 ove naredbe.

§ 5. Abiturienti, koji žele polagati konačni izpit, imadu u tu svrhu predati svoje pismene molbenice, upravljene na ravnateljstvo zavoda, barem dva mjeseca prije izmaka dotične školske godine.

Ta molbenica treba da bude obložena krstnim ili rodnim listom, i svimi svjedočbami o naukovanju na kr. gosp. i šum. učilištu.

Učiteljski sbor prosudjuje zatim u sjednici, po ravnatelju zavoda zato sazvanoj, jesu li oni, koji su se k izpitu pojavili, na toliko znanstveno naobrazovani, da bi se njekom vjerojatnošću moglo predpostaviti, da će izpit s uspjehom položiti.

One prijavljenike, glede kojih se o tom temeljito podvojiti može, svjetovati će ravnatelj, neka od polaganja izpita odustane, a priobćit će to i roditeljem ili njihovim zamjenikom; nu posve izključiti takove učenike od polaganja konačnog izpita učiteljski sbor nije ovlašten, dok se konačnom klasifikacijom ne ustanovi, da je učenik za II. poljeće 3. tečaja dobio obći drugi ili treći red.

§ 6. Izvanredni učenici i eksterniste moraju si propisu biljegovanom, molbenicom pribaviti dozvolu od kr. zem. vlade, odjela za unutarnje poslove, za polaganje konačnog izpita.

Ta molbenica imade se obložiti:

a) krstnim listom, za dokaz da je molitelj jur navršio 18 godinu;

b) svjedočbom o ponašanju, izdanom po predpostavljenoj političkoj oblasti;

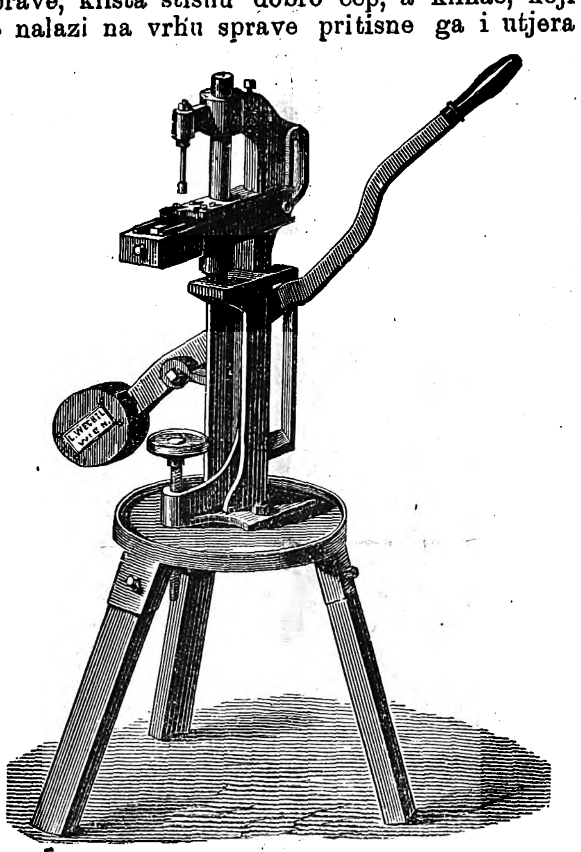
c) točnim opisom dosadanjeg zanimanja i nauka s potrebitimi dokaznicami.

Tako obloženu molbenicu imade molitelj tri mjeseca prije izpitnoga roka, kojega on izpit polagati želi, predati ravnateljstvu zavoda na dalnje uredovanje.

Izvanredni učenici, koji su najmanje zadnja dva semestra prije polaganja konačnog izpita bili na zavodu kao takovi upisani, ter predavanja polazili, opraštaju se priloga pod b) i c) označenih u toliko, da imadu ipak izim krstnog lista priložiti molbenici na kr. zem. vladu sve svjedočbe srednjih škola, koje su prije došašća na zavod polazili, odnosno svjedočbe o prijašnjem inom zanimanju u javnoj ili privatnoj službi. *(Sliedi).*

# Tumačenje slikâ.

**Stroj za začepljivanje staklenica „Austrija“,** slika 16. Ovaj stroj gradjen je veoma izvrstno. Gornji dio, gdje je i sprava za začepljivanje, gradjen je od gvoždja, a dolnji dio, naime stalak, gradjen je od tvrdoga drva. Ovim strojem radi se posve jednostavno. Puna staklenica, što se ima začepiti postavi se na stolčić, koji se dade naravnati višje ili nižje, napram veličini staklenice. U sredini sprave t. j. u onom dielu koji je sastavljen poput klišta, stavlja se prokuhan čep od pluta. Desnom rukom pritisne se ručica. Usljed pritiska na ručicu i nutarnji sveza sprave, klišta stisnu dobro čep, a klinac, koji se nalazi na vrhu sprave pritisne ga i utjera



**Slika 17.** *Tronogi stroj za začepljivanje staklenice.*

ga u grlo staklenice, koja se zjalom nalazi baš na dolnji otvor klišta. Dok se spusti ruka sa ručicom, povrati se sprava djelovanjem uteza na protivnoj strani poluge u prvobitni položaj, a začepljena staklenica ostane posve slobodna. Jedna se staklenica u tren oka začepi na ovom stroju, a nema pogibelji, da čep otidje krivo ili da popuca, jer biva sa tri strane pritisnut. Ovakove strojeve gradi tvrdka L. Wechtel iz Beča, a prodaje ih po 55 fiorina svaka. Jednostavniji od ovog jeste takozvani "Tronogi stroj" za začepljivanje staklenica, slika 17. Razlikuje se od prvašnjeg, što je laglje i jednostavnije gradjen i što kod njega čep biva samo s jedne strane stisnut, jer pritisak na čep, koji se nalazi u lievkasti otvor, dolazi samo odozgor po klincu. I ove strojeve gradi tvrdka L. Wechtl, a ciena je svakome 35 fiorina.

# Gospodarske Viesti.

Prošljih dana palo je svudi obilne kiše. Iznimno velika vlaga, daje mnogim misliti, radi posljedica od mildewa. Doduše mildew se jeste gdjegdje pojavio, ali nije još zarazio cielih vinograda, predjela ili občina. Valja svakako škropiti, jer je škropljenje jedino sigurno sredstvo, i jer Bog kaže, brani se i ja ću te braniti. Mi se ipak nadamo, da će poslje toliko obilnih kiša nastati liepa, suha vremena, a po našem izkustvu najodlučnije sredstvo protiva mildewu jeste suša i sunčana žega.

* * *

Bilje i plodine su ljetos znatno zaostale, i to najviše radi toga što fali topline. U prvoj trećini lipnja bila se je toplina znatno digla, a u drugoj trećini pala je za više od 10 stupnjeva. Sad rek bi, da će toplina opet u naravnu kolotečinu.

* * *

Viesti, da se je peronospora pojavila, češćaju iz raznih mjesta, ali kako se vidi nema one snage prvašnjih godina, a nade je, da će se, što škropljenjem, što posipanjem posve obustaviti.

* * *

U Kaštelima i u Trogiru, rodile su masline baš liepo.

* * *

Kao jurari u odboru za procjenjivanje vina i voća na gospodarskoj izložbi u Zagrebu imenovani su za Dalmaciju gg. V. Lukšić, prof. A. Nimira i P. L. Biankini.

* * *

Imali smo prigodu razgledati dokaznice o potrošku, kojeg je stanovita osoba imala, da odpošalje četiri koze iz Šibenika u Beč nekom zavodu za proizvadjanje vrida za navrćanje ospica (kozica).

| | |
|---|---|
| Lučkom uredu u Šibeniku, pristojbina za vidimaciju putnog lista . . . . . . | f. 00·23 |
| Lloydu za prenos iz Šibenika u Trst | „ 5·30 |
| Jednom mornaru, da ih na putu prigleda i da im podastre krme . . . | „ 00·50 |
| Lloydovu odpremačkom uredu, za dat ih nadgledati od gradskog živinara, povesti ih i predati ih na kolodvor, te za omotaj po propisu . . . . . . | „ 18·82 |
| Prevoz iz Trsta u Beč . . . . | „ 14·98 |
| Stajarina i nadziranje na kolodvoru u Beču, dok su ih digli (24 sata vremena) . . . . . . . . . . | „ 2·00 |
| Ukupno | f. 41·83 |

Po tom troškovi prenosa za svaku pojedinu kozu iznašaju fior. 10·21. Ovo priobćujemo na znanje i ravnanje obćinstva, primjetbom, da se na Bečkom marvinskom trgu za najbolju kozu dobiva jedva fior. 15. Onim koji namjeravaju nabavljati iz dvora govedjih pasmina, odnosno krava, ovo će moći služiti za mjerilo, koliki su troškovi na koje valja da misle.

* * *

Hrvatska zemaljska vlada zabranila promet živoga bilja, bilo s korenom bilo bez korena, dapače i voćnih šibica i cvieća iz predjela filokserom okuženih u zdrave vinorodne predjele; a u zdravim vinorodnim predjelim zabranila je uzgoj amerikanskih loza iz sjemena.

* * *

Od 51,100 četvornih kilometara površine zemljišta što ima Bosna šume zapremaju 26,793 četvorna kilometra. Veći dio šuma u Bosni jesu hrastove šume, od kojih se ponajviše izradjivaju dužice, koje se prodavaju u Francuskoj pod imenom *„merrains de Bosnie“* i Ingleškoj pod imenom *„bosniom slaves“*. Tvrdka Morpurgo i Parente ima od god. 1886 za deset godina u zakup državne šume, te mora da posječe svake godine najmanje 25,000 a najviše 75,000 stabala. Ima i drugih tvrdka, koje imadu u zakup privatne šume u Bosni. U Bosni se sada najviše izradjuju dužice, jer ih najlaglje prevažati, premda još danas prevoz iznaša od $^3/_4$ ciene dužica. Kad se otvori željeznica Sarajevo-Konjic udarit će lies rečenim putem na Metković i Split, pa će prevoz biti mnogo jeftiniji. Godine 1886 izvedeno je $2^1/_2$ miljuna dužica,

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| „ | 1887 | „ | „ 6 | „ „ |
| „ | 1888 | „ | „ 14 | „ „ |
| „ | 1890 | „ | „ 26 | „ „ |

Dužice izvedene god. 1889 predstavljale su vriednost od 3,080,000 franaka, a one god. 1890 vriednost od 5,720,000 franaka.

* * *

Krajiška investicionalna zaklada ima za god 1891 sljedeći proračun:

Dodatak

| | |
|---|---|
| 1. Šumski dohodci . . , . | f 1,011,000 |
| 2. Brodarstvene pristojbine . | „ 6,000 |
| 3. Kamate . . . . . . . | „ 65,000 |
| 4 Prenosna svota od 1890 . | „ 4,973,468 |
| Ukupno | f. 6,055,468 |

Potrošak

| | |
|---|---|
| 1. Upravni troškovi . . . . | f. 167,710 |
| 2. Željeznice . . . . . . . | „ 3,615,000 |
| 3. Investicije . . . . . . . | „ 854,910 |
| Ukupno | f. 4,637,620 |

* * *

Za nagradjivanje gospodarskih radnika (poljodjelaca, težaka), koji za 30 godina uztraju kao dobri radnici, ustrojila je francuzka vlada osobitu kolajnu, koju će radnik dobivati ili zlatnu, ili srebrenu ili bakrenu napram tomu,

dali je bolje ili lošije uspjeo, kao gospodarski radnik.

* * *

U Glognici, otelila je jedna krava bernske sementalasse pasmine tri teliča. I krava i telci zdravi su i liepo napreduju.

* * *

Statistički ured Sjedinjenih amerikanskih država priobćuje podatke o ljetini u rečenih država u godini 1890. Zasijano je bilo pšenicom 3,608,715 H/a, a poželo se je 7,985,240,000 k/g. Kukuruzom zasijano je bilo 7,197,076 H/a, a poželo se je 27,799,400,000 k/g. Zobi zasijano je bilo 2,643,136 H/a, a poželo se je 7,472,200,000 k/g.

* * *

Novija iztraživanja njemačkih učenjaka, dokažuju, da pivo (birra, bier) znatno upliva na bolesti srdca, te da u razmjeru, čim se više piva pije, tim su češće i jače bolesti srdca. U Bavarskoj gdje se najviše piva pije umire najviše ljudi od bolestih srdca.

* * *

U gornjoj Italiji napravila je krupa (grad) velikih šteta. Osobito su pretrpili vinogradi i usjevi.

* * *

U veljači t. g. izveženo je iz Austro-Ugarske: pšenice 96,263 q. (kvintala), raži 25 q., ječma 263,333 q, zobi 5416 q., kukuruza 3414 q, sočivnica 78,3539 q., brašna 130,756 q. Volova 5235 glava, bikova, 755, krava 2621, ovaca 2150, svinja 12,697, konja 1916.

* * *

Tko želi izložiti svježeg voća ili grožđja na gospodarsku izložbu u Zagrebu, neka se za prijavnice javi Dr. V. Köröškeny, izvjestitelju za voćarski odsjek.

* * *

Crnogorska vlada, kani graditi željeznicu uzkih tračnicah iz Plavnice na Skadarskom jezeru, preko Podgorice u Danilov grad, Oreskovuluku na Nikšić.

* * *

Od 1 travnja 1890 do 31 ožujka 1891 izvezlo se je iz Francuske 21,699,110 staklenica šampanjca, a popilo se je u samoj Francuskoj 17,077,100 staklenica.

---

# Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

## A. Odgovori.

*49. Molim vas u kojem bi se razmjeru po hektaru imalo sijati za zelenu krmu smjesa od golokuda (kukuruza), proje i heljde?*

*P. J. u P. (Hrvatska).*

U prvom redu razmjer smjese zavisi od toga, koja se od triju navedenih bilina hoće da prevladjuje u smjesi. Pri običnim smjesam uzelo bi se 130 litara golokuda (kukuruza), 35 litara proje i 45 heljde. Ali ovaj razmjer može da mienja i napram tomu, da li se hoće gušće ili redje sijati, jer kako što god vrst zemlje i njezina vlaga odlučuje na gustoću sjetve, isto tako odlučuje i gospodareva volja.

*50. Molim vas što je uzrok, da je mnogim lozam lišće požutjelo? — Mogu li se loze škropiti protiva mildewu metlicom? Jeli još vrieme polievanju?*

*V. B. u K. (Šibenik).*

Razni mogu biti uzroci što lišće od loze požuti. Kadšto je tomu uzrok odveć sočna i hraniva zemlja, pa se usljed toga u lišću nagomila više hrane, nego li je može probaviti i dalje odpremiti, pa onda lišće odeblja i požuti. Kadšto je tomu uzrokom jalovost zemlje, naime, kad je zemlja mršava i odavno nije bila gnjojena. Često lišće požuti od toga, što voda leži dugo na žilam, a često od toga, što žile koje su bile prilično priučene vlagi, ostanu na jedanput suhe. I tajnocjetna nametnica *Dematophora necatrix* može biti uzrokom da lišće požuti, jer se ona pojavi na žile, a usljed toga one gnjiju. U prvom slučaju nevalja zemlju gnjojiti, a uz lozu valja gojiti kupus, bob ili koju žitaricu jednu ili dvi godine dana dok zemlja izmršavi. U drugom slučaju valja gnjojiti zemlju; u trećem valja se pobrinuti za redovito oticanje vode: a u četvrtom valja urediti vlagu u zemlji; napokom u petom slučaju valja izkorieniti sve loze i do najmanje njihove žilice, te ih izgoriti i ne gojiti lozu na dotičnoj zemlji za 3 ili 4 godine dana. Zadnji slučaj jeste najgori, jer se bolest širi iz jedne loze na drugu, te može tim načinom puno loza propasti. Najredji je slučaj, da loze požute radi toga, što nema gvoždja u zemlji. Biva kadšto na gnjilačam, ilovačam i čistim lapornjačam. U ovom veoma riedkom slučaju puno pomaže, ako se za svaku lozu raztopi u vodi 150 do 200 grama zelene galice, pa polije u veljači ili ožujku pred kopanjem po zemlji.

*51. Molim vas zašto maslina prama jugu izložena nema rese?*

*V. B. u K. Šibenik).*

Jugo je najgori vjetar za maslinu. — Što ona nema rese prama jugu mora da je od toga što je jugo odveć bije, ili ju škropi morskim slapom ili joj opali pupolje još prije nego li potjeraju. Poznato je da ako vlada južina za cvatnje, opali se sva resa i ne zametne ploda.

*52. Godine 1886 i 1887 zasadio sam vinograd u dobroj zemlji. Godine 1889 ošinuo mi ga mildew. Lani škropio ga dva puta premda ni traga mildewa, ali požutilo lišće. Premda je lišće odpalo nije se na pruću do polovice ljeta opažala kakova slaboća, ali od polovice ljeta, premda po škropljenju lišće zamodrilo, zaostalo pruće u razvoju i ostalo je slabo. Rekoše mi, da bi mogla pomoći zelena galica i to $^1/_2$ k/g galice u 5 litara vode za svaki panj. Molim vas, šta je mojemu lozju i bili mu gornje sredstvo pomoglo?*

*N. M. u S. (Skradin).*

Valjalo bi vinograd razgledati, za dati vam konkretan odgovor. Sva je prilika, da su se na lozju pokazale posljedice mildewa prijašnje godine, a i suša lanjska je mogla takodjer biti tome uzrokom. Zelena galica lozju neće nahuditi, nego će mu bez sumje pomoći, ali cienimo, da je odveć $^1/_2$ k/g na svaki panj. Kad je zemlja dobra biti će dosti 100 do 150 grama za svaki panj.

*53. Molim vas na koji se način najbrže i najlaglje tamani šćurak (Grillotalpa), koji ovdje razgrizava razsad povrtlina, a osobito patlicana (pomodoro).*

*J. P. u O. (Istra).*

U tu svrhu najbolje je da zakopate u zemlju lonaca, i to na onim mjestim gdje su rovišta i putevi šćuraka. Ti lonci valja da budu zakopani okomito 3 do 4 prsta izpod površine zemlje; da budu prazni, su nešto malo vode na dno. Odozgor se pokriju i zatrpaju zemljom, ali tako da im je gornji kraj slobodan e da šćurci mogu unutri, ali da zemlja ne pada unutri. Šćurci će poskliznuti u lonac, pa će se izmjenično jesti.

*54. Ide za šestu godinu, da sam zasadio vinograd u plodnu crničnu ilovaču, koju sam dobro gnojnicom pognjojio. Sadio sam loze okomito. — Unatoč svoj njezi i pomnjivom obradjivanju, vinograd ne rodi. Jeli ovoj nerodici uzrokom vrst loze, način sadnje ili što drugo?*

*G. L. u P. (Budva).*

Nerodici, koliko god može biti uzrom vrst loze, isto toliko može biti uzrokom velika gnojnost i hranivost zemlje, a i to što su loze okomito zasadjene, jer je u tom slučaju manji pritisak na žilam. Ako je uzrokom vrst loze, valja loze promjeniti. Ako je velika hranivost zemlje, valja zemlju iztrošiti t. j. na njoj izmedju loza gojiti razno drugo bilje ili povrće; a ako neradjaju, jer su okomito sadjene, valja imati uztrpljenja, dok loze razviju dosti žila blizu površine zemlje, pa će onda radjati. Razvoj žila blizu površine zemlje može se poduprieti obradjivanjem.

## B. Nova pitanja.

*55. Imali i koji je najprikladniji liek proti bobovoj kugi?*

*M. O. u S. J. (Dubrovnik).*

*56. Kod mnogih loza poodpadaju mi jagodice po cvatnji. Molim vas izvolite me obavjestiti, koja je to bolest i kako se lieči?*

*A. R. u L. (Istra).*

67. *Čitam u novinam, da kao najbolje sredstvo protiva mildewu preporučaju* Azzurino cristallizato *od tvornice Kunststeinfabrik iz Knittenfelda. Molim vas iz česa se sastoji to sredstvo i jeli bolje od modre galice?*

*J. M. u S. (Istra).*

*58. Imam kravu čistokrvne Möhlthalske pasmine od 8 godina. Već dva puta po telenju doji krvavo mlieko, a ova joj se mana pojavlja posljeneg ju tele posica. Usljed toga tele propada. Kad odlučim tele, te joj podam salitrovine, vladisovke ili treslovine prestane ta mana. Ja bi tele odmah po telenju izlučio, ali se bojim da oboli i da propadne. Neki mi savjetuju, da puštam kravi žile. Molim vas što vi mnijete, da je uzrok toj mani, i što mi savjetujete, da učinim?*

*G. B. u H. (Hrvatska).*

*59. Skapa mi perad (kokoši i purani) s reda. Na nekim se pojavi lijavica, koja ih raztoči za nekoliko satih, a kod drugih su jetra puna mjehorića. Još malo, u mene je sva perad poskapala. Molim vas, koje su to bolesti i kako se lieče? Imali dobro djelo o uzgajanju i liečenju peradi?*

*G. B. u H. (Hrvatska).*

*60. Odkle bi mogao nabaviti stroj za umjetno leženje jaja? Ima li djelo u kojem se tumači poraba tih umjetnih kvočaka?*

*G. B. u H. Hrvatska).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

---

# Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Antić A. L. — Čeliković J. žup. — Obćina Tinjan — Fontana N. — Bandur M. — Čičigoj prof. I. — Srbska Čitaonica u Kaštellastvi — Gabrić I. — Vežić N. p. — Didolić Braća — Gospod. Podružnica u Kutini — Katnić T. — Kožulić Š. K. — Lubin I. ž. — Jelić M. I. — Klesaić F. — Hermann J. — Stivansko Družtvo — Cvitanić L. P. — Kraljević J. — Luketin D. Š. — Mirčeta D. J. — Obćina Sinj — Obćina Opuzen — Bielić S. par. — Lončarević M. ž. — Radman F. pos.*

**Predplatili su predbrojbu za I. polugodište t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Benović G. — Breyer A. — Justi A. — Quinz F.*

---

*— V. g. Bakija S. žup. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca travnja t. g. 1891.*

*— V. g. Rosek M. k. — A vaša do konca ožujka prošle godine 1890. Adresu izpravili smo.*

*— V. g Udina D. — Sravnano je.*

*— Sl. Obćina - Opuzen — Točno je, kako tvrdite.*

*— V. g. Lončarević M. — Broj 2, 14, 22 i 23 od lanjske godine poslali smo vam.*

*— V. g. Hermann J. — Sve je uredjeno.*

*— V. g. Defar Š. — Izpravili smo, po vašoj želji.*

*— V. g. Janković pl. L. — Svakako nova i posve komodna moda. Da bi svak tako radio, mi bi mogli sutra zaključat vrata.*

*— V. g. Obradović M. — Pod Laplace-ovom teorijom razumjeva se u tloznanstvu nauka, koju je francuski učenjak Laplace razvio o postanku svieta. Laplace-ova teorija o postanku svieta danas pada, jer moderni učenjaci razvijaju danas nove teorije o postanku svieta.*

*— V. g. Marotti J. — Izpravili smo.*

---



U ZADRU 1891. BRZOTISKOM «NARODNOGA LISTA».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 14

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedincu a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 or. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu.
*Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Srpnja 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Srpnja 1891.

## O zelenom i umjetnom gnojenju.

*Piše* **M. J. Dudan.**

Zadnjih se godina mnogo govori i piše o zelenom gnojenju, cienimo s toga umjestno da i naše gospodare o tom poslu izvjestimo.

Još prije nego li je kemija došla u pomoć poljodjelstvu znalo se je, da neke biline više tlo troše a neke manje, pa da se s toga gnojenje mora udesiti napram toj okolnosti: takodjer, od kada je glasoviti Liebig položio temelje agrikulturnoj kemiji, neprestano se proučava kako i od kuda biline primaju pojedine hranive tvari t. j. ona počela, koja one za podpun razvitak trebuju. Do nazad nekoliko godina prepirali su se stručnjaci zašto da neke vrsti bilina netrebaju dušičnih gnojiva, nego vas dušik rek bi iz zraka crpe. Napokon je prof. Frank obširno dokazao, da biljke, koje imadu svojstvo da dušik iz zraka sisaju, spadaju medj *sočivnice* ili *komuškovice* (Leguminose). Sve te biljke posjeduju na svojim žilam sitnih gomoljica u kojih se nalazi jedna osobita vrst *bakterija*, koja žive uzajemno u stanicam žile i posreduje dušična hraniva iz vazduha (zraka). Na taj način razumievase sada, kako sve sočivnice mogu stanovito zemljište obogatiti dušikom ili dušičnim tvarim, tako da ono ne trebuje dušičnih gnojiva.

Postupak po kojem mi pružamo zemljištu stanovitu količinu dušičnih hraniva sredstvom sočivnica, nazivljemo *zelenim gnojenjem*. Obzirom na to svojstvo, možemo sve naše kulturne biljke razdieliti u dvije velike hrpine, naime na one, koje dušik troše, i na one koje dušik umnažaju.

Medju trošitelje dušika spadaju: pšenica, raž, zob, ječam, krumpir, sve korenjače, duhan, vinova loza, žutenica, heljda, gorušica, šparoga, i sve vrsti zelja, kao kupus, repica itd.

Medju umožavatelje dušika spadaju: grašak, bob, pasulj, leća, vučjak, serradella i razne vrsti djeteline, kao: esparsetta, meteljka, ljekarica itd., a napokom sve sočivnice (Leguminose).

Po tom se razumjeva, da za uspješno zeleno gnojenje, možemo samo upotrebljavati biline, koje su *umnožavateljice dušika.* Iskustvo je pokazalo, da pri zelenom gnojenju najuspješnije djeluje: grašak, bob, vučjak, serradella, crvena djetelina i sladkovina. Da se pak praktično gnojenje izvede treba zimi lako preorati zemljište, pa u proljeće i to mjeseca ožujka ili travnja zasijati dotičnu sočivnicu, za hladnije krajeve sije se vučjak ili crvena djetelina, a za toplije krajeve bob ili sladkovina. Dotična sočivnica pusti se da samo toliko raste, dok počme cvati, pa čim procvate moramo ju podorati t. j. za kakovi 20 do 30 centimetra zemljom razgrnuti.

Sočivnica u zemlji zakopana, ne samo da joj vas dušik dade, nego djeluje i na fizična svojstva zemlje, te n. p. rahli težko ilovasto zemljište i obogaćuje ga humusom (crnicom). Poznato je pak gospodarom, da svako podpuno gnojivo, izim dušičnih tvarih, mora sadržavati fosforne kiseline i pepelike (kalija), s toga, ako znamo, da naša zemljišta oskudjevaju na timi počeli, valja će još prije nego li zasijemo sočivnicu, da takovim gnojivom zemlju pognojimo jer će nam samo na taj način bob, vučjak ili sladkovina dobro uspjevati i bujno rasti. To podavanje zemlji fosfornne kiseline i pepelike, nazivljemo umjetno gnojenje.

Usljed višegodišnjih pokušaja, čuvenog stručnjaka prof. P. Wagnera, umjetnim gnojenjem, ustanovljeno je, da svako zemljište moramo obogatiti fosfornom kiselinom, tako da je uvjek u zemlji pretiče; s druge strane pak fosforna kiselina treba da se nalazi u dosta raztopivom obliku, e da ju biline budu uzmogne lako upijati.

Na zemljišta tresetna, crnična, slabo vapnenasta ali dobro snažna i djelajuća (topla), kao što i na livadam, i na svim zemljam, gdje rastu biline trajne vegetacije, kao što su vinogradi, voćnjaci, maslinjaci itd., valja fosfornu kiselinu upotrebljivati u obliku jeftine *Thomasove troske* (Thomasschlacke), nasuprot za zemljišta, koja sadržavaju malo crnice a podložena su suši, ili su kemički slabo djelujuća (t. j. hladna), upotrebit će se fosforna kiselina u laglje raztopivom obliku t. j. u obliku superfosfata.

I ondje, gdje se goje biline kratke ali bujne vegetacije, valja zemlji podavati fosfornu kiselinu u obliku superfosfata. Isto valja raditi i ondje, gdje se tjera intenzivna kultura. Da se zemlja zasiti fosfornom kiselinom možemo joj jedan dio iste pružati u obliku superfosfata, i to za prve potrebe bilina, a drugi dio za dalju uporabu i za da se zemlja istom obogati u obliku Thomasove troske.

Na livadam izvrstno djeluje gnojenje Thomasovom troskom i Kainitom. Thomasove troske sadržavaju 17 do 18% fosforne kiseline, 48% vapna, i to većim dielom u obliku živoga vapna (Ca O), 9 do 10% željeznog kisca (fe O),

## PODLISTAK.

### Gazdarica na selu.

(Sliedi. Vidi broj 13).

U onim predjelim, gdje se goji dosti voća, jedan od važnijih posala za gazdaricu jeste sušenje voća.

Da se voće pravo osuši, hoće se: da je voće u pravom zemanu ubrano, t. j. napram vrsti ili zdrelo ili prezdrelo; da se razpolaže prikladnom sušnicom; da ima dovoljno nadzora i podvorbe.

U južnim predjelim ne sušise mnogo voća. Jedino su smokve i grožđje, koje dolaze do sušenja, te oskoruše razplačuše, dočim se drugo voće nesuši, jer ga nema dosti.

Sušenje smokava i grožđja na suncu, bez sumnje je najjeftiniji način, ali u isto doba i najprimitivniji.

Kad bi se toplina sunca za sušenje voća malko umjetnije upcrabila dobio bi se bez sumnje mnogo bolji proizvod, nego li se danas dobiva.

Jedna od najvećih mana sušenja na suncu po današnjem sustavu jeste ta, da je slobodan pristup zareznikom, a osobito raznovrstnim muham i osam, koje na voće snesu svoja jajašca, usljed česa se voće kašnje izcrva.

Osnivanje umjetnih sušnica za sušenje voća pomoću sunčane topline, moralo bi imati svoj temelj pod zemljom. U zemlji izdubljene i ozidjane jame u obliku trapeca, sa širjom istosmjernom stanicom prama suncu, zidovim nešto za jedan metar visokim nad zemljom, sve pokrito staklenim pločam za bolju koncentraciju topline, uz primjernu ventilaciju i rešetke od željezne žice za obranu od muha i osa, dale bi bez sumnje izvrstne sušnice, u kojih bi se moglo posušiti brzo i posve finoga voća.

Smokve za sušenje hoće se da su visanice. Šljive, da su posve zdrele, što se pozna po tom, kad im počme vehnuti stapka.

Isto valja za trešnje i višnje, a takodjer i za jagodno voće. Kruške hoće se da su malko nezdrele, ali ne odveć, jer onda za sušenja gube odveć soka.

Izim smokava sve drugo voće suši se ili u kori i cielo ili bez kore i razkomadano.

Šljivam može se vaditi koštica, a može im se i koža olušiti ali ovo zadnje biva veoma redje. Trešnjam i višnjam može se takodjer izvaditi koštica, ali se ne lušte.

Kruške i jabuke suše se ciele, ako su malene, ali običnim i većim vrstim olušti se kora, izvadi se sriedica i razkomadaju se na dva ili na četiri komada.

Kisele jabuke i kruške valja svakako pred sušenjem olušiti. Olušćivanje kore i odstranjivanje sriedice, odnosno razplaćivanje valja svakako da uzsliedi odmah pred sušenjem, jer inače pocrni voće. To pocrnjivanje siećka od jabuka i krušaka preprieči se slanom vodom, u koju se umoče siećke kad se izsiečn, a onda se postave u sušnicu.

Praskve i kajsije suše se veoma riedko, a ako se suše, onda im se odstrani koštica.

Sušenje u sušnicam umjetno grijanim, odnosno grijanim vatrom u običaj je na sjevernijim stranam naše domovine, n. p. u Bosni, u Hrvatskoj i Slavoniji itd., gdje je sunčana toplina slabija, i gdje se stanovito voće u velikoj količi goji, te se nema dosti vremena, da ni dosti topline, da se na suncu posuši.

O dobroti ovakih sušnica u kojimi se suši voće grijanjem razilaze se mnienja vještaka.

Najbolje i najtečnije voće dobiva se i ruskim sušnicam; ali nije pri sušenju voća na veliko samo pitanje, da se dobije dobro i tečno voće, nego da se što moguće kroz kraće vrieme uz što manji trošak posuši što veća količa voća.

Od umjetnih sušnica, danas se drži, da su najbolje francuzke, a onda amerikanske i njemačke. *(Sliedi).*

4% manganova kisca (MnO) 5 do 6% željeznog i glinikovog kisa ($fe_2O_3$ i $Al_2O_3$), 7 do 8% kremikove kiseline ($SiO_2$) te nešto malo sumpora i sumporne kiseline. Fosforna kiselina rek bi da je većim dielom spojena željeznom i glinikom u obliku težko raztopivih fosfata. Kainit sastoji iz pepelikova klorida (K Cl), gorčikova sulfata ($Mg SO_4$) i vode. Iz Stassfurta u Njemačkoj gdje se u velike kopa, dobiva se kainit, koji sadržaje: 16% pepelike ($K_2O$), 18% gorčike (magnezije=Mg O) 34½% sumporne kiseline, 13% klora i 21% vode. Iz istog Stassfurta prodaje se takozvani *Adler-Kainit* u kojem jamče: 12 do 13% pepeljke ($K_2O$), a sadržaje 22 do 24% pepelikova sulfata ($K_2SO_4$), 16 do 18% gorčikova sulfata ($Mg SO_4$) i 30 do 40% soli (Na Cl) a stoji 1 for. i 20 novč. svaku 100 kilograma. Gdje se rabi Thomasova troska, tu valja uvjek pomješati nešto pepeličnih gnojiva, jer pepelika djeluje veoma povoljno na topivost Thomasovih fosfata. Gnojnica (osoka) veoma dobro djeluje na livadam, nu samo onda, ako livade obilno Thomasovom troskom pognojene, jer gnojnica sadržaje mnogo pepelike ($K_2O$), a skoro ništa fosforne kiseline. Kad nebi tako postupali, gnojnica nebi ništa djelovala za boljak livade. Kod iztrošenih livada, gdje se već pojavljuju šašine i mahovine, treba opetovano obilato gnojiti Thomasovom troskom i Kanitom. U tu svrhu se po hektaru 12 metričkih centih Thomasove troske na 6 do 8 mtr. c. kainita. Kad se livada oporavi, onda joj je dosti samo male fosforne kiseline i pepelike i to samo toliko, koliko smo sa sienom zemlištu oduzeli. Glavna je stvar gnojenju, da se plodovitost tla uzdrži na što većem stepenu, a to ćemo polučiti lako, ako svake godine povratimo zemljištu ona hraniva, koja smo mu težanjem stanovitih bilina oduzeli bilo u obliku gomolja, slame, lišća, zrnja ili ploda u obće.

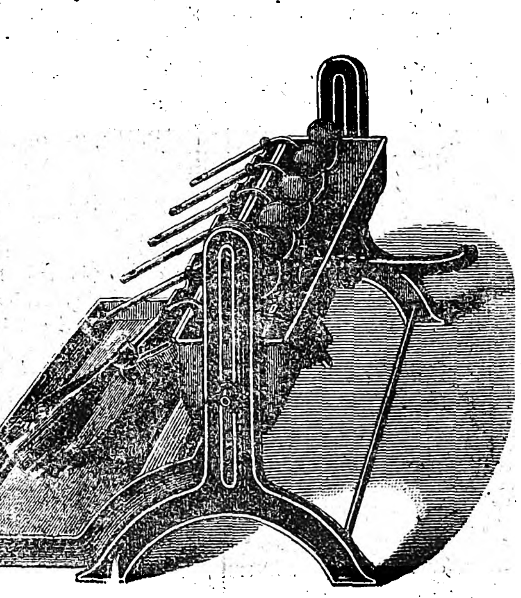
Bud svaka biljka razne količ̣ine hranivih tvarih iz tla uzimlje, razumjeva se da racionalno gnojenje valja udesiti na prama tim okolnostim. Da se naši gospodari bolje upoznadu tim postupkom, navesti ćemo nekoliko primjera, da se vidi koliko se žetvom ili berbom sa hehtara zemlje oduzimlje dušika, pepelike, vapna, gorčike i fosforne kiseline.

| IME PLODINE | Urodina hektar kilograma | Dušika klgr. | Pepelike ($K_2O$) klgr. | Vapna (Ca O) klgr. | Gorčike (Mg O) klgr. | Fosforne kis. ($H_3OO_4$) klgr. | Ukupnog pepela klgr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pšenica ozlma . . | 1680 | 35 2 | 8·8 | 0·8 | 3 6 | 13·2 | 28·4 |
| Raž ozima . . . | 1500 | 26·4 | 8·8 | 0·8 | 3·2 | 12·8 | 26·8 |
| Ječam . . . . | 18[illegible]0 | 30·8 | 8·4 | 1 2 | 3·6 | 14·0 | 40·4 |
| Zob . . . . . | 1400 | 26·8 | 6·8 | 1·6 | 2·8 | 9·6 | 37·6 |
| Repica . . . . . | 1600 | 50·0 | 15·6 | 8·8 | 7 6 | 26·8 | 62·8 |
| Lan . . . . . . | 1000 | 32·8 | 10·0 | 2·8 | 4·8 | 13·6 | 32·8 |
| Grašak . . . . . | 1400 | 50·4 | 14·4 | 1·2 | 2·8 | 12·0 | 32·8 |
| Pasulj . . . . . | 1700 | 69·6 | 22·0 | 2·8 | 7·2 | 20·4 | 52·8 |
| Krompir . . . . . | 12000 | 40·8 | 69·6 | 3·6 | 9·0 | 19·2 | 114·0 |
| Livadno sieno . . | 4000 | 62·0 | 64·0 | 58·0 | 16·4 | 16·8 | 239·2 |
| Vinova loza (grož.) | 5000 | 8·5 | 20·0 | 5·0 | 2·0 | 7·0 | 44·0 |
| Kukuruz . . . . | 1500 | 24·0 | 5·6 | 0·5 | 2·8 | 8·6 | 18·6 |

Kod svih ovih bilina moramo zemljištu povratiti dušika, pepelika i fosforne kiseline u gori naznačenom razmjeru; na vapno i gorčiku samo ćemo sa onda osvrnuti, ako nam tlo vapnom i gorčikom oskudieva; jedino za grašak, pasulje i livadno sieno (kada se većinom sastoji iz sočivnica, kao dieteline, grahorice itd.) netreba da dušik uzimljemo u obzir. nego samo pepeliku i fosfornu kiselinu. jer te biljke spadaju medju umnožavatetje dušika. *(Sliedi).*

## Koštur Korčulanske ulješure.

Poznato je, kako su ribari Tarani nastanjeni na Korčuli, dne 9 svibnja 1885 našli kod Lastova plivajuću u moru mrtvu ulješuru (Physeter macrocephalus) *), kako su ju dopeljali dne 11 svibnja i. g. u Srećicu luku kod Korčule, tamo izvadili iz nje ulje, a koštur darovali Korčulanskoj obćini. Taj je koštur nešto oprao bio korčulanski ljekarnik g. Dinko Zovetti, pa je od onda do ovih dana ležao onako razstavljen i više netaknut. Korčulanska obćina poslala je jučer sve kosti ulješure u dva sanduka ekzekutivnomu odboru gosp.-šum. jubil. izložbe u Zagreb, a slavni prof. Špiro Brusina obećao je, da će sastaviti koštur za jubilarnu izložbu. Uz primjerenu nagradu, obćina je očitovala, u dotičnoj prijavnici, da bi koštur ustupila samo narodnomu zoologičkomu muzeju u Zagrebu, pa se može slobodno kazati, da je tomu najboljemu jugoslavenskomu zoolog. muzeju ujamčeno posjedovanje prvog cjelovitog koštura ulješure ulovljene u dalmatinskom moru. Kad je bila u mesu ulješura je bila duga 9·4 m/. To će biti najveća prirodnina zagrebačkoga muzeja, pa će se s njom baš pravom ponositi i dičiti. Može se lako pojmiti kakav to bijaše gorostas kad mu osušene kosti teže 267 kg. — Ima jih na broju 222 ne brojeći pojedine kosti koje sastavljaju gorostasnu lubanju Dolnje su vilice duge 1·77 m/. U svakoj su po 23 rupice gdje bijahu uklinjeni krasni čunjasti zubi kao od bjelokosti. Neki zubi nisu bili uklinjeni u vilicama jer ih ima u sve 52. U kičmi ima 58 kralježaka. Glavonoša ili prvi kralježak širok je 52 c/m a visok 28 c/m. U sredini mu je trokutasta rupa za prolaz hrbtenjače široka 17 c/m a visoka 20 c/m. Stožer ili drugi kralježak širok je 53 c/m ali sa pobočnim nastavcima. Za njim sliedi 7 vratnih kralježaka bez pobočnih nastavaka. ali imaju ostriže i sglobne nastavke. Hrbtenih najbolje razvijenih kralježaka ima 14. 17 je ledvenih kralježaka, a za njima sliedi 18 kru-



**Slika 18.** *Sprava za napunjanje staklenica br. 1.*

gljastih sve to manjih kralježaka repnih bez ikakvih nastavaka. Kralježevina najvećih ledvenih kralježaka ima 20 c/m u premjeru. Ima 9 lopatastih kostiju kojima je deblji kraj rašljasto razciepan; cienim da one sačinjavaju podporu hrbtene peraje.

Grudnica je sastavljena od dvje velike plosnate kosti duge po 55 c/m, dvie plosnate male pokružne kojima je veća osovina duga 8 c/m i jednog srednjeg komada koji je dug 16 c/m.

Kukovi su sastavljeni od tri lopatasta komada; dva pobočna duga po 28 c/m i jedan srednji širok 30 c/m a dug 26 c/m.

Počamši od vratnih pa sve do repnih kralježaka svaki kralježak ima pri svakoj glavi po tvrdo sljubljen tanki kotač na kojem je bila pritvrdjena debela hrskavica. Većinu tih kotača je odliepio g Zovetti ili koji su mu pomagali, a neko je i polomio a malo ih je još ostalo na mjestu.

Prsište je, ošjem hrbtenih kralježaka i grudnice, zatvaralo 10 parâ pravih a 2 para vitih rebara. Ko vidi ta čvrsta i debela rebra može lako razumjeti zašto se rebrima zovu u brodu slično namješteni komadi. Najvećim rebrima je tetiva luka duga 92 c/m. Vita su rebra duga jedan par 20 c/m a drugi 15 c/m. Najširje prednje rebro široko je pri jednom kraju 15 c/m Sredaja oblija rebra široka su oko 5 c/m a debela 2·5 c/m. Na svakoj plitvi ima uz veliku lopaticu još u sve po 18 komada kostiju.

Lubanja je duga oko 2 m/ visoka 1 m/ a široka u zatiljku oko 1·5 m/. Gornje su vilice razmjerno tanke i sastavljaju put kraja klinasto zaoštren komad Nad vilicama i nebnicama je velika šupljina u kojoj može čovjek udobno da sjedne kao u lokvici limenoj za kupanje.

Ovaj je koštur rano odpremljen jer će hotit mnogo vremena dok bude očišćen i sastavljen.

U Korčuli na Ivanj dan 1891.

**F. Radić.**

*) Vidi „Jabop" novosadski od god. 1885 br. 21 str. 667 i monografiju S. Brusina — „Sisavci jadranskoga mora" — str. 62*65.

## Neplodnost voćnih stabala.

Često se čuju tužbe, da voćna stabla ne rode. Kadkad su te tužbe samo za pojedina stabla, ali kod nas je najobičnije tužba, da masline ne rode.

S raznih uzroka stabla ne rode:

Stabla, koja odveć bujno tjeraju ne radjaju, kako ni stabla, koja slabo tjeraju; u jednom je daklen slučaju uzrokom neredovitosti prevelika bujnost, a u drugom slaboća.

Mršavost zemlje, osobito ako se zaenmari gnojenje, ili ako zdravica izjalovi usljed prvašnjeg obilnog radjanja.

U većem dielu slučajeva nerodovitosti je uzrok nečistoća, barem kod maslina. — Stabla, koja se ne čiste i ne klaštre, puna su suhorine, zadušena i lišćem i svakom gamadi, koja se na njima razkoti, pa ne radjaju.

Pregusto zasadjena stabla neradjaju, kako ni ona stabla, koja su preduboko zasadjena.

Ako su stabla zasadjena u zemlji u položaju ili u podneblju koje im ne prija, takodjer neradjaju.

Napram tome, što je uzrokom, da stabla radjaju, valja rabiti razna sredstva.

Ako stablo pregusto tjera, valja mu posjeć nekoliko žila i prorieditti krošnju u ljetno doba.

Ako je zemlja izjalovila, onda valja stablo pomladiti, te zemlju pognjojiti, i to pognjojiti ju umjereno ljeti, a obilno zimi. U slučaju gdje izjalovi zdravica valja zemlju prokrčiti, pa zdravici pomoći tekućim gnjojem.

Ako neplodovitost zavisi od naravi zemlje, valja nju izpraviti. Vlažnu zemlju valja presušiti, prhoj primješati gnjile ili ilovače, težkoj žilavoj zemlji valja primješati lapornjače, vapnenjače ili pržine.

Vrsti, kojim nedozrieva drvo ili prozebu puplje i cvieće, valja navrnuti na druge vrste, jer je to znak, da nepodnose podneblje.

Ako je u jednom cielom voćnjaku izjalovila zemlja, onda ju valja kasne jeseni prokrčiti i obilno pognjiti, a budućeg se proljeća goji na njoj povrće.

Stabla, koja su duboko zasadjena postanu redovita, ako im se zemlja od panja razgrne; ali ovo pomaže samo još mladim stablim, dočim starim stablim nepomaže, stara stabla valja u takovu slučaju sasjeći. D. L.

## Izbor matice.

Matici se u obće mnogo manje pomnje posvećuje, negoli je ona zaslužuje; a ipak samo od plodovitosti matice zavisi uspjeh jednog roja, odnosno jednog ulišta.

Mnogi misle, da su najbolje matice, one, koje se s dvora nabavljaju, dočim drugi misle, da je svaka matica dobra.

Dobro uzgojena matica, kojegmudrago ona poriekla bila jeste najbolja matica. Naravski, tko može nabaviti dobru hrcegovačku, dalmatinsku ili taljansku maticu, taj će dobro učiniti, da ju nabavi, jer se od takovih matica radjaju izvrstne radilice.

Od izvanjšt ne matice nemože se suditi na njezinu dobrotu. Kadšto na oko posve slaba matica jeste izvrstna nosilja

U jednoj godini nemože se prosuditi dobrota jedne matice, jer razni mogu biti uzroci zašto jedne godine malo nese. A toliko se puta dogodi, da matice, koje s početka obilno nesu, kašnje nesu posve malo ili ništa.

Često se put opaža, da rojevi, koji imadu slabu maticu, odlikuju se tolikim drugim dobrim svojstvim, da nadkriljuju sve druge rojeve.

Najbolje su matice, one koje imadu tri žute pjege, i matice su obično tim bolje, čim su te tri žute pjege jasnije žute boje.

## Oljuštene šljive (Prunelle)i

Jedno od najobljubljenijih jela u kućanstvu, a osobito u takovim kućam, gdje se rado jedu slatkiši, jesu oluštene i posušene šljive ili tako zvane *prunelle*

Malo ih ima, koji znadu prunelle priredjivati kako valja, a veći dio gazdarica, dok ima izobilj šljiva, kupuje prunelle u okruglim škatuljicam, svakojako nacifranim i za skupe novce.

Prunelle nisu drugo nego oluštene i pošune šljive, kojima je izvadjena koštica.

Evo postupka, po kojim se najlaglje, a nuzto i najbolje prunelle priredjivaju.

Uzme se zdrelih šljiva i metnu se u košić ili u košaricu od limene žice. U isto vrieme metne se oširoki lonac pun vode na vatru, da voda uzavre. Kad voda vrije uroni se košarica

sa svim šljivam u vrelu vodu i drži se 2 do 5 minuta vremena. Sad se izvade šljive iz vrele vode i lati se luštenja kož ca. Kožice se šljiva nakon umočenja u vreloj v di posve lako lušte, osobito, ako se šljiva uhvati palcem i kažiprstom za dva oštrija kraja, jer tim postupkom pukne kožica, a sve meso od šljive iskoči oguljeno na polje.

I odstranjivanje koštica uzslíedi posve lako. Šljive, kojim se je kožica oluštila uhvate se kažiprstom i palcem lieve ruke, a desnom rukom pomoću drvenog držka ili cviećice iztjera se koštica na polje.

Dok se šljive olušte i oslobode koštica, valja ih sušiti, jer čim dalje ostane meso od šljiva ne posušeno u doticaj sa zrakom, tim više pocrni i gubi svojeg dobrog teka.

Sušenje može da se obavi na suncu ili u sušnici. Posušene prunelle su nepravilna oblika. Valja iz izjednačiti, a to izjednačenje ili bolje uobličenje postigne se najlaglje prstim. Uobljene prunelle spravljaju se pak u kutijice raznovrstnog oblika, ali ponajviše okruglog.

U kutijicam su prunelle omotane u hartiji, a stoje tako sabijene jedna na drugu, da se predočuju kao pogačica, te zrak nemože izmedju njih.

## Antibotrydin.

Ovo je ime jednog novog sredstva proti gljivici, koja prouzrokuje gnjijenje, a koje stavlja u trgovinu kemička tvornica Pulverweiden iz Halle.

Poznato je naime, da u razsadnicim sadjenice posve lako gnjiju, dapače, da kad jedna pregnjije, da onda sreda sve druge pregnjiju, i da se to isto dogodi i od ostalih sadjenica, koje se u toj zemlji zasade. Pretraživanjem doznalo se je, da to gnjijenje prouzrokuje jedna gljivica poput pliesna, koja se radje pojavlja u razsadnicim od drva, i uništuje ponajviše sadjenice zelinaste naravi, kako što su one lobelia, petunia, giranevma, colensa itd., dočim joj sadjenice drvenaste naravi, kao one fuchsie, heliotropa itd puno laglje odole.

Gori navedeno sredstvo, naime antibotrydin, ako se pospe po zemlji prieči, da se gnjijenje pojavi, bez da hudi sadjenicam. Ali se i drugčije može ovomu zlu predusresti Naime odstrane iz dotičnog razsadnika sve zdrave sadjenice i zasade u zdravi razsadnik Zemlja se sva izvadi i baci na gnjojište, a razsadnik se izpere vrelom vodom, pa se izpuni novom zemljom, i onda se opet mogu saditi sadjenice Ova gljivica, koja prouzrokuje gnjijenje sadjenica je jako štetna, jer kad se jednoč pojavi u jednom razsadniku uništi toliko sadjenica, koliko ih u istom zasadi, a uništi jednu zdravu sadjenicu t. j. pregnjije zdrava sadjenica razi zemlje u 24 sata vremena. Dok se daklen opazi, da se gnjijenje pojavi na sadjenicam valja se latiti odlučnog sredstva, te zemlju promieniti i razsadnik razkužiti.

I.

---

## Naredba kr. zemalj. vlade od 12 ožujka 1891 br. 9026 o konačnom izpitu na kr. gospodarskom i šumarskom učilištu u Križevcih.

(Nastavak vidi broj 13 „Gosp. Pouč".).

Vanredni učenik i eksternista, koji je već prije kao javan učenik polazio koji tečaj kr. gosp. i šum. učilišta u Križevcih, ili drugoga tomu ravnoga učilišta, ne može se prije pripustiti konačnomu izpitu, nego li svršetkom one školske godine, koje bi, da je redovito nastavio svoje nauke, svršio 3. tečaj gospodarâ ili šumarâ.

Izvanredni učenici i eksterniste imadu prije nego li konačnom izpitu faktično pristupe, pred dotičnim strukovnim učiteljem i u prisuću ravnatelja ili od njega odredjenog učitelja, položiti s uspjehom izpit iz svih onih predmeta, koji se na konačnom izpitu ne pitaju, nu koji su za obću strukovnu naobrazbu neobhodno potrebiti, zato i za redovite učenike zakonom obligatno propisani.

Ovi predmeti jesu sliedeći:

A. *Za gospodare.*

Fizika, obća kemija, naravoslovje domaće životinje, mehanika, analitička kemija, obće šumarstvo, živinarstvo, povjest, literatura i statistika gospodarstva, zakonoslovje, gospodarsko knjigovodstvo, svilarstvo i pčelarstvo, šumar. i gosp. graditeljstvo.

B. *Za šumare.*

Fizika, obća kemija, akrikulturna kemija, mehanika, obće gospodarstvo, povjest, literatura i statistika šumarstva, zakonoslovje, šumsko knjigovodstvo, šumsko uredovanje, šum. i gosp. graditeljstvo.

Povrh toga moraju se izvanredni učenici i eksterniste takodjer izkazati, da imadu dovoljnu vještinu u tlovidnom i graditeljnom crtanju.

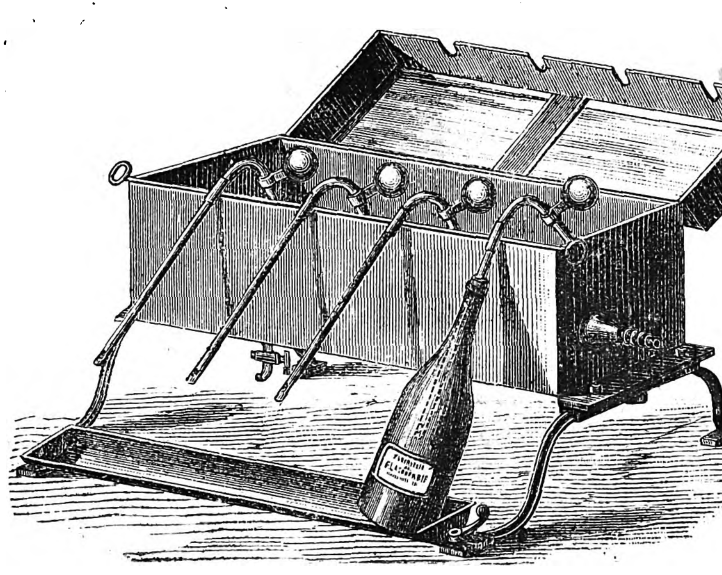
Obseg, u kojem se ovi predmeti pitaju, preciziran je u naukovnoj osnovi, propisanoj za ovo kr. učilište.

Izvanredni učenici, koji su prije konačnog izpita s uspjehom položili semestralne izpite iz svih ovdje navedenih predmeta, oslobodjeni su od toga izpita.

Ako si tko lažnimi prokazi pribavi dozvolu za polaganje konačnoga izpita, gubi izdanu mu svjedočbu o sposobljenju svoju valjanost, a izim toga je takav izpitnik posve izključen od svakoga ponavljanja izpita.

§ 7. Pošto je tako broj izpitnika približno ustanovljen, izvjestit će ravnateljstvo namah kr. zem. vladu, odjel za unutarnje poslove, ter će u svom izvješću navesti, koliko se je u obće izpitnika prijavilo, a poimence naznačiti one, kojim je po zaključku učiteljskog sbora iz sjednice, spomenute u § 5, bilo svjetovano, da sbog nedostatnog predznanja odustanu od polaganja konačnog izpita. Tomu izvješću treba priložiti:

a) zapisnik sjednice spomenute u § 5;



Slikr 19. *Sprava za napunjenje staklenica br. 2.*

b) zadatke za pismene izpite.

Za izpit u jesenskom roku treba odmah na početku velikih školskih praznika podnieti kr. zem. vladi zadatke za pismene radnje.

§ 8. Konačni izpit dieli se u pismeni i ustmeni izpit. *(Sliedi).*

## SVAŠTICE.

**Upliv zemlje na kolikoću krumpira.** — D.r Marek je pravio u tom pogledu razne kušnje, te je došao do sliedećih zaključaka: U gnjilači zemlji radja krumpir najobilnije, dobiva se naime najviše gomolja, koji obiluju škrobom, ali nisu tečni, kako krumpiri sa drugih vrstih zemalja, a podvrženi su mnogim bolestim i posve lako gnjiju. — Na pjeskovitim zemljam radja krumpir obilno, ali su zato veoma tečni i ne gnjiju lako. Na vapnenjačam ne uspjeva krumpir dobro, a na ostalim zemljam napram tomu dali u njima prevladjuje vapno, pjeskulja ali gnjila.

**O sjetvi zimskog kupusa.** Zimski kupus ima se zasijati najkašnje do 15 kolovoza, i to u hladnijim i sjevernijim predjelim ranije n. pr. od polovice lipnja unapred, a u južnijim, toplijim predjelim kašnje. Za zimsku sjetvu i sadnju najbolje uspjevaju nizke vrsti kupusa; jer prije dozrevaju i lagje odole ranim ledovim.

**Zašto kadšto neizvale jaja?** Toliko se puta dogodi, da se pilad razvije u jajim, ali ipak neizvali. To se raznovrstno tumači, te se krivi lupinu, munjinu i mnogo šta drugo, što na jaja ni najmanje ne upliva. Što jaja kadšto neizvale ponajviše je uzrokom to, što nema dosti topline. Toplinu potrebitu daje kvočka, a kako kad starijih kvočaka nestaje topline, i radi starosti i radi toga jer razkvočane kvočke manje jedu, a čim manje jede imade manje topline. — U ovom se slučaju pomaže i podupire razvoj topline, ako se dotičnoj kvočki uz hranu primiješava svaki dan po nekoliko zrna raži.

**Trajnost likovine Raffia,** koja kako je poznato posve lako gnjije u vlagi, povećava se za sedam puta ako se sumpori. U tu svrhu ovlaži se likovina i ovjesi u prostoru u kojem se zapali sumpora. Ovako piše „Bulletin de la Soc. de Gand" pa je red vjerovati, jer su belžijanci najvještiji i najizkusniji vrtlari.

# Tumačenje slikâ.

**Sprave za napunjivanje staklenica.** Tko ima da puno vina pretače u staklenice, a pri tom hoće da mu pretakanje u redu teče, i da vino što moguće manje vjetri i izhlapljuje, red je da se obskrbi spravom za pretakanje vina. — Naše slike 18 i 19 predstavljaju nam dvi takove sprave za napunjanje staklenica, koje se same ravnaju. Sprava kako slika 18, gradjena je od čvrstoga gvoždja i emaljirana je iznutri, Uzdizaljka i kuglje su od mjedi, ali dobro okalajsane dade se posve lako čistiti, a uz svaku spravu može se dobiti pokrivalo, koje se napose plaća. Ima ih na kojima se s puta mogu napuniti četiri staklenice, i takovih za šest staklenica. Sprava za četiri staklenice stoji 46 fiorina, odnosno sa pokrivom 48 fiorina, a ona za šest staklenica stoji 60 fiorinâ, odnosno sa pokrivom 62:50 fior. Sprava, kakovu nam slika 19 predočuje gradjena je od okalajsane biele kovine (blech), a stoji na čvrstom gvozdenom staklu. Kako se razabire, ova je vrst slabije gradjena, ali je zato mnogo jeftinija. Jedna sprava za četiri staklenice stoji fior. 25, a jedna za šest staklenica fior. 32. Ove sprave gradi i prodaje L. Wechtl tvorničar iz Beča.

## Gospodarske Viesti.

Viesti o mildewu dosad su posve povoljne. Na onim mjestim, gdje se je mildew pojavio, nije se znatno razširio, ostao je jenjajuć. Mnogo se je poškropilo i posulo smjesom od sumpora i modre galice u prahu. — Mnogo se još uvjek škropi i posiplje, pa je nade, ako nebude kiša i obilnih rosa, da mildew neće napravitı štetâ. O čem i ljetos nema više sumnje, jeste, da su poškropljeni vinogradi zdravi, a gdje se je mildew pojavio, da je to na neškropljenim vinogradim.

*
* *

Radje za jubilarnu izložbu u Zagrebu napreduju na oko. Nasadi su već gotovi, veći dio izložbenih sgrada i pavillona takodjer, a dalmatinski pavillon je već na polovicu dogradjen.

*
* *

Središnji dalmatinski odbor za jubilarnu izložbu u Zagrebu šalje dne 1 kolovoza profesora Bezića u Zagreb, da ravna namještajem izložaka.

*
* *

Upozorujemo sve one koji su se prijavili za jubilarnu izložbu, da ne kasne poslati izložke, e da za vremena prispiju u Zagreb, i da ih se bude moglo za vremena i kako valja ponamjestiti.

*
* *

Mnogi nas pitaju na koji način, da pošalju voće na jubilarnu izložbu. Voće bez razlike, a osobito grožđje najlaglje se razašilje po pošti u košiće (krtole) od 5 $^{k}/_{g}$ težine. Sa južnijih strana, gdje grožđje i ino voće ranije dozrieva, može se počet razašiljanjem oko 1 rujna. Voće koje se šalje ne trebuje drugog omotaja, do malo lišća odozgor i odozdol. — Prijamnice za izložbu voća i grožđja valja odposlati do 15 kolovoza.

*
* *

Slavonsko gospodarsko družtvo u Osieku nabavilo je 10,000 $^{k}/_{g}$ modre galice za škropljenje protiva mildewu. Tu galicu prodaje vinogradarim po 30 novč. $^{k}/_{g}$. I strcaljka sustava Samassa imade na prodaju po 19$^{1}/_{2}$ fior. svaku.

*
* *

Srećke za Zagrebačku izložbu stoje po 50 novčića komad.

*
* *

U 1900 francuzkih škola podučaju se učenici o ručnim radnjam, a 650 učiona obskrbljeno je posebnim radionicam. U samom Parizu 40,000 djece iz pučkih škola uči se raznim ručnim radnjam.

*
* *

Kroz prva tri mjeseca t. g. 1891 izvedeno je preko Rieke 16,117,339 dužicâ, a dasaka, vesala, letva, greda, obruča i druge japije, svega 19,385,251 komad.

*
* *

U Ruskoj bilo je godine 1888 u radnji 330 rudnikâ, iz kojih se je izvadilo 4,627,701 tona kamenog ugljena, 516,452 tone antracita i 41,455 tona lignita.

*
* *

Knez Thurn i Taxis prodaje svoj posjed u Hrvatskoj za $5^3/_4$ miljuna fiorina. Taj posjed obuhvaća 38,000 hekt. površine i to 6000 hekt. oranice, 6600 hekt, hrastovih porastlina, 14,200 hekt. bukovih porastlina i 11,200 hekt. jelovih porastlina.

*
* *

Milutin M. Savić imenovan je ravnateljem novoustrojene vinarske i voćarske škole u Bikovu kraj Negotina.

*
* *

Magjarska vlada je naredila svim vlastim da najodvažnije postupaju proti skakavcim, ako se isti gdje u većoj ili manjoj kolikoći pojave.

*
* *

Od 16 do 20 rujna t. g. obdržavati će se u Gorici četvrti sastanak austrijanskih vinara. Svi koji žele sudjelovati tome sastanku, valja da se kroz mjesec kolovoz prijave.

*
* *

Iz statističkog izvješća razabire se da je godine 1890 u Njemačkoj požeto 2,839,000 tona pšenice, 5,877,000 raži i 23,320,000 krumpira. Ovo su glavne plodine Njemačke države.

*
* *

Milutin M. Savić imenovan je ravnateljem novoustrojene vinarske i voćarske škole u Bikovu kraj Negotina.

*
* *

Magjarska vlada je naredila svim vlastim, da najodvažnije postupaju proti skakavcim, ako se iste gdje u većoj ili manjoj kolikoći pojave.

---

# Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

### A. Odgovori.

*55. Imali i koji je najprikladniji liek proti bobovoj kugi?*

*M. O. u S. J. (Dubrovnik).*

Jednostavnog lieka proti bobovoj kugi *(Orobanche minor)* nema, Proti bobovoj kugi valja postupati isto, kako proti vilinoj kosi, jer kako i ova, i ona sisa već priredjenu hranu. Dok se opazi na bobovim žilam, odnosno na bobištu bobova kuga valja dotično mjesto izčupati, prekopati zemlju, nabacati komadića slame namočene u petroleju, pak sve zapaliti. I posipanje živim vapnom petpostotnom raztopinom zelene galice, ali najviše koristi, ako se sije čisto sjeme

*56. Kod mnogih loza poodpadaju mi jagodice po cvatnji. Molim vas izvolite me obavjestiti, koja je to bolest i kako se lieči?*

*A. R. u L. (Istra).*

Nije nam poznata nijedna bolest, koja bi prouzrokovala odpadanje jagoda po cvatnji, nego jedino mildew (peronoepora). To je znak, da je kod vas mildew okužio bio resu još prije cvatnje ili za cvatnje. U takovom slučaju pomoći će vam rano škropljenje raztopinom modre galice. Prvo škropljenje valja obaviti dok pup provali, a drugo nekoliko dana pred cvatnjom.

67. *Čitam u novinam, da kao najbolje sredstvo protiva mildewu preporučaju* Azzurino cristallizato *od tvornice Kunststeinfabrik iz Knittenfelda. Molim vas iz česa se sastoji to sredstvo i jeli bolje od modre galice?*

*J. M. u S. (Istra).*

Iz česa se sastoji *azzurino cristallizato* nemožemo vam reći, ali je bez sumnje kakova sastavina mjedi (bakra) i sumporove kiseline. U novije doba preporuča se silesiju novih sredstava, koji da bi morali biti bolji i djelatniji, samo da se mami neuke. Modra galica jeste bez sumje najprokušanije, najdjelatnije i najjeftinije sredstvo protiva mildewa, rabite modru galicu, i samo modru galicu, a neobzirite se na koje kakove novotarije tvorničara ili drugih spekulatura.

*58. Imam kravu čistokrvne Möhlthalske pasmine od 8 godina. Već dva puta po telenju doji krvavo mlieko, a ova joj se mana pojavlja poslje neg ju tele posica. Usljed toga tele propada. Kad odlučim tele, te joj podam salitrovine, vladisovke ili treslovine prestane ta mana. Ja bi tele odmah po telenju izlučio, ali se bojim da oboli i da propadne. Neki mi savjetuju, da puštam kravi žile. Molim vas što vi mnijete, da je uzrok toj mani, i što mi savjetujete, da učinim?*

*G. B. u H. (Hrvatska).*

To krvarenje iz vimena može da potiče od kakove ozlede ili od slaboće žila, koje i od lakog udarca popucaju. Nemožemo vam savjetovati, ni da joj puštate žile, niti da rabite drugih ljekarija, izim mrzlih obloga, jer bi vam sve malo pomoglo a moglo bi izkvariti kravu. Najbolje je da muzete kravu, odnosno da ne dopuštate, da ju tele sisa, a tele samo ili podajte drugoj kravi ili ga umjetno dojite. Za umjetno dojenje možete nabaviti jedno umjetno vime kod A. Phauhausera u Beču (Maximilianplatz). —

*59. Skapa mi perad (kokoši i purani) s reda. Na nekim se pojavi lijavica, koja ih raztoči za nekoliko satih, a kod drugih su jetra puna mjehorića. Još malo, u mene je sva perad poskapala. Molim vas, koje su to bolesti i kako se lieče? Imali dobro djelo o uzgajanju i liečenju peradi?*

*G. B. u H. (Hrvatska).*

U takovom slučaju najbolje je da se posavjetujete jednim živinarom, koji bi dobro bilo da razgleda vaš kokošinjak, i da ustanovi uzroke te nevolje. Iz opisa vašeg, dalo bi se zaključiti, da se je na kokoši pojavio kratelj (cholera). — Proti ovoj bolesti još nema stalna lieka, ali puno pomaže čistoća kokošinjaka, u koju svrhu valja kokosinjak izpirati petpostotnom raztopinom karbolne kiseline; davati peradi svježe hrane, čiste, zdrave vode, kojoj se dolije jedan postotak sumporove kiseline. I solična pepelika pomaže. U 100 grama vode raztopi se 3 do 5 grama solične pepelike, pa se daje kokošim da piju. Nabavite knjigu „Domaća perad“ od G. A. Vichodila, u istoj se vješto podučava, kako se ima dobro i koristonosno uzgajati perad ili „Die Krankheiten des Hausgeflügels“ od D.r F. A. Zürna.

*60. Odkle bi mogao nabaviti stroj za umjetno leženje jaja? Ima li djelo u kojem se tumači poraba tih umjetnih kvočaka?*

*G. B. u H. Hrvatska).*

U djelu „Domaća perad“ od Wichodila, tumači se poraba umjetnih kvočaka, a i u svim drugim djelim o uzgoju peradi. Umjetnih kvočaka ima na prodaju kod A. Phauhausera u Beču, a stoji za 30 jaja, 90 fiorina, za 100 jaja 140 fiorinâ. Onda ih ima na prodaju kod A. Wengera u Ruprechsau blizu Strassburga, a stoji za 50 jaja 66 fiorina, za 100 jaja 84 fior., za 200 jaja 108 fior., za 1000 jaja 330 fior.

### B. Nova pitanja.

*61. Na koji se način može uzdržati sok od višanja u bačvama zdrav do jeseni?*

*A. M. u M. (Makarska).*

*62. Jeli proti sustavu naravnom, da se kruške navrću na divljake od jabuka i obratno? — Mnogi vele, da nije dobro, a ja sam opazio da se svaki navrtak ne prima. Zašto nije dobro gorinavedeno izmjenično navrćanje?*

*G. B. u H. (Hrvatska).*

*63. Opazio sam da se navrtci trešanja i praskva nerado primaju na šljive, i ako se prime, da nakon nekoliko godina poginu. Molim vas što je tomu uzrok, i koja je najbolja podloga za rečeno voće?*

*G. B. u H. (Hrvatska).*

*64. U dobroj zemlji zasadio sam grašak. Izrasao je više od metra visok, pa sad stopro, kad je kod drugih svršio grašak moj cvate na vrhu, a ozdol se suši. Što je ovome uzrok?*

*G. B. u H. (Hrvatska).*

*65. Preklani navrnuo sam više liepih šljiva Ljetos mi sve plemenike propale, dočim divljaci vršnjaci uspjevaju izvrstno: molim vas što je tomu uzrok?*

*G. B. u H. (Hrvatska).*

*66. Pčele mi se ljetos slabo rojile, unatoč dobre njege; šta je uzrok slabom rojenju? Daje li mak dobra paša za pčele? Koje bi se bilje imalo gojiti za hranu pčela?*

*G. B. u H. (Hrvatska),*

*67. Imam sgradu, koju rabim, kao hambar, a nesmijem u nju postaviti nijednu vrst žita, a da se ne izagrica; molim vas odkud tolike zagrice, i kako da ih se jednoč riešim?*

*G. B. u H. (Hrvatska).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

---

# Otvoreni dopisi “Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Kobasica G. — Mehmedović A. M. — Nakić A. — Obćina Viška — Biskupsko Sjemenište u Splitu — Nar. Os. Škola u Grahovu — Vuco B. — C. K. Namjestništvo u Zadru — Dobrilović A. — Mimica B. — Novaković N. — Obćina Starigrad i Split — Peruzović J. — Roje M. — Radinić S. — Sladović pl. M. — Topić S. — Vežić J. — Glušćević A. — Kopač Dr. J. — Kovačić P. — Odić A. — Perić pop P. — Seitz V. — Živac A. — Ivančević M. — Čitaonica u Splitu — Farčić P. — Švajcar N. — Tomašić P. — Turak A. — Nemičić Dr. M. — Palunko V. — Reiser F. Šarić I. — Brković D. — Cerovsky I. K. — Franki I. — Fadilpašić beg M. — Hrv. Obrt. Zadruga u Senju — Katušić G. — Kirinčić A. — Mareković pl. B. — Mance I. — Braća Nazor pok. Nik. — Obćina Imotski — Pušek J. — Paro F. — Rubeša F. — Velika Realka u Splitu — Tanović F. — Vidović G. — Borelli knez Ugo — Lovrović Z. — Halper pl. V. — Politeo N. — Zobundjia M.*

**Predplatili su predbrojbu za I. polugodište t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Gutunić V. — Potepan J. — Hrdalo N. — Peterca F.*

---

*— V. g. Popović G. — Vaša cienjena predbrojba sravnana je do konca travnja t. g. 1891.*

*— V. g. Srdić S. — Izpravili smo!*

*— Sl. Ured. „Bošnjaka“ — Dragovoljno.*

*— V. g. Vežić J. — Knjižicu „Duhan“ odposlali smo vam.*

*— V. g. Tanović F. — I vami.*

*— V g. B. Vuco — Javili smo vam dopisnicom glede one sisaljke.*

*— V. g. Kopać Dr. J. Izpravili smo odmah.*

*— V. g. Odić A. — Uslišani ste!*

*— V. g. Popović O. Takodjer i to odmah!*

*— V. g. Farčić P. — Poslali smo vam naknadno sve brojeve počam od 1 siečnja, ostale primati će te, kako budu izlazili.*

*— V. g. Radić F. — Broj 10 i 11 poslali smo vam uz odlične pozdrave!*

*— V. g. Šojat A. — Dne 9 veljače 1891 primili smo doisto fior. 3, ali su podmirili godinu 1890.*

*— V. g. Peterca F. — Dobro je, uzimljemo na znanje!*

*— V. g. Šarić I. — Obrnulismo.*

*— V. g. Radinić S. — Komadi cievčica za strcaljku naručeni su. Primiti će te ih izruvno.*

*— V. g. I. J. — I za vas širišće.*

*— V. g. Jerman P. — Sve tri vaše dopisnice čuvati ćemo do bolje prilike; a onda ćemo vam konkretno odgovoriti i protumačiti vami neshvatljivu diferenciju.*

---



U ZADRU 1891. Brzotiskom «Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 15

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franaka na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu dana, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Kolovoza 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Kolovoza 1891.

## O zelenom i umjetnom gnojenju.

*Piše* **M. J. Dudan.**

(Sliedi vidi broj 14. „G. P.").

Po kolikoću ploda što naše livade, oranice i vinogradi na hektar pružaju nema dvojbe da su uslied nerazboritog težanja zemlje i slabog gnojenja, naša zemljišta dosti iztrošena. Sliedeći brojevi potvrdjivaju to naše mnienje. U kotaru Belovarskom urodi ozimna pšenica 11 hekt. zrnja a 1060 kg. slame na hektar, raž ozimna 12 hektl. zrnja a 1300 kg. slame, ječam ozimni 13 ½ hektl. zrnja a 1150 kg. slame, ječam jari 9 hektl. zrnja a 700 kg. slame, zob 17 hektl. zrnja a 884 kg. slame, kukuruz 13 hektl. zrnja a 1900 kg. slame, vinova loza 22 hektl. vina. Karlovački i Jaskanski kotar iste je plodovitosti, izuzamši zob, koja u Jaski pruža samo 13 hektl. zrnja, dočim vinova loza 25 hektl. vina, a u Karlovcu kukuruza 15 hektl. zrnja, a vinova loza 16 ½ hektl. vina. Kad ove brojeve sravnimo sa onim ostalih kotara Hrvatske nalazimo, da su to donekle srednji prihodi, dočim srednji prihodi istih plodina u naprednih država kao u Inglezkoj Njemačkoj i Francuskoj iznose: za pšenicu ozimnu: u Njemačkoj 20 hektl., u Englezkoj 35 hektl., u Francuskoj 30 hektl. zrnja, a 4000, 6000 i 7000 kg. slame na hektar. Raž ozimna radja u Njemačkoj 18 hektl. zrnja, a 4000 kg. slame; a ječam ozimni: u Englezkoj 45 hektl., u Njemačkoj 30 hektl., u Francuskoj 40 hektl. zrnja, a 3000, 2000 i 2500 kg. slame. Jari ječam radja 20 hektl. u Englezkoj, 15 u Njemačkoj, 21 hektl. Francuskoj a 2200, 2000 i 2500 kg. slame. Kukuruz radja u Francuskoj 50 hektl., u Njemačkoj (južnoj) 25 hektl. zrnja a 4000 i 2600 kg. slame; vinova loza radja u Francuskoj 38 hektl. a u Njemačkoj 30 hektl. vina. Koliko je dakle velike razlike osobito u prihodu od žitarica, kod nas i kod ostalih naprednih zemalja!

Ovoliko sam hotio iztaknuti, e da naši gospodari uvide kako im se je čim prije latiti racionalna rada, inače obradjivanje zemlje mjesto da bude koristna radnja, biti će do skora spojena gubitkom, t. j. prihod zemlje neće podmirivati uloženi trud i trošak.

Pošto nam obseg ovog članka ne dopušta, da se obširno bavimo gnojenjem pojedinih zemljišta, ipak da opravdamo naslov, reći ćemo još koju o umjetnom gnojenju.

Osim Thomasove troske i kainita, broje se medju umjetna gnojiva, radi njihove dušične sadržine: čilska salitrovina, amonijakove soli, vunene prnje, brašno od mesa, pilotine od rogodâ, odpadci strojarnica (kožarnica), čadja dimnjaka, posušena krv itd.

U fosforna gnojiva broje se kiseline: Baker guano, mejillonas guano, koščani ugljen, apatit, fosforit, koščani pepeo i superfosfati priredjeni iz kostiju, te vapnikov fosfat iz tvornica klije i kemičkih proizvoda.

U pepelična gnjojiva spada: pepeo, Stassfurttoke pepelične soli, otočnica iz sapunara i ostatci tvornica vinske kiseline.

Pretežno dušika, a osim toga i fosforne kiseline sadržavaju sljedeća vrstih gnjoja: Peruvjanski guano, guano od ribarstva, komine uljevstog sjemenja i komine od maslina (koštice), svakovrstna krvna gnojiva i urati.

Pretežno fosforne kiseline, a osim te i dušika sadrži: koštano brašno (propareno ili priredjeno sumpornom kiselinom, Frax-Beutos-Guano, amonijakovi superfosfati, i razne vrsti poudretta.

Sljedeća pak gnjojiva sadržavaju pepelike i fosforne kiseline: pepeo od drva i pepelikov superfosfat. Pepelike i dušika sadržaje: Gnojnica (osoka sa gnojišta) i pepelikov salitar.

Veći dio navedenih umjetnih gnojiva toli čistih koli kano smjese za pojedine vrstih bilina dolaze pripravljene u trgovini, a dotične tvornice jamče za kolikoću dušika, fosforne kiseline i pepelike što sadržavaju.

Tako n. p. za peruvjanski guano mora tvornica jamčiti da sadrži: 7% dušika a 14% fosforne kiseline; za baker guano 348% fosforne kiseline; za mezillones guano 32·9% fosforne kiseline; za koščana brašna 23·2% fosforne kiseline a 3·8% dušika; za koštani ugljen 16% fosforne kiseline a 0·5% dušika; za estremadura-apolit 37·6% fosforne kiseline; za čilsku salitrovinu 15·5%; za stassfurtske soli (kao sirovi pepelikov sulfat) 9 do 12% pepelike: za čisti pepelikov sulfat prve vrsti 50 do 52% pepelike; za norvežki ribji guano 8·5% dušika a 13·8% fosforne kiseline; za Fraq-Bentos-Guano 5·8 dušika a 17·4% fosforne kiseline; za Thomasove troske 17·3% fosforne kiseline itd.

Osim što za ukupnu sadržinu dušika, fosforne kiseline i pepelike, bolje tvornice umjetnih gnojiva jamče i za kolikoću raztopive fosforne kiseline.

U bolje tvornice umjetnih gnojiva u Austro-Ugarskoj računaju se: Tvornica John. Dav. Stark u Pečeku (Česka); tvornica Davidowsky i Brukner u Sierndofu kod Stockerau (Česka); tvornica Joh. Heilinger & C. u Beču VII Lindergasse 2 i tvornica Josef Wondratsch u Klein-Tessowitzu kod Znaim-a. *(Sliedi).*

## PODLISTAK.

### Gazdarica na selu.

(Sliedi. Vidi broj 14).

Sušnice se lože dva puta na dan, isto kako krušne peći, ali nikad odveć. Žerava se čuva za kašnje ravnanje topline, i smjesti se s toga otrag ili u kraj.

Dok se sušnica primjerno ohladi slože se police sa cielim ili razplaćenim voćem.

Sušnica nesmje biti odveć topla, jer se onda voće razplišti i omjehuri, i jer otvrdne, mjesto, da se postepeno i jednako posuši.

Kad se je voće dobro ugrijalo, ili kako što se obično kaže kad se je ugrijalo do kuhanja, izvade se donje police i izmjene se gornjim. Usljed te izmjene ohladi nešto voće, ali mu to ohladjenje prija u velike.

Jedan od glavnih uvjeta, da se voće liepo posuši jeste, da zrak bude suh. Dok se u sušnici i malo vodenih para sakupi valja se odmah brinuti, da se taj zrak odstrani, a uvede suhi zrak.

Voće ostane u sušnici, dok se sušnica malo po malo ohladi.

Kašnje sušenje voća ili se obavlja tako, da se voće drži povrh sušnice ili se drži u umjereno toploj sušnici, pa više puta na dan mieša i prevrće.

Tko ima puno voća, te nemože čekati na sušnicu za naknadno sušenje voća, valja da razastre voće u velikoj prostranoj sobi, i da ga opetovano mieša.

Dobro posušeno voće nesmje biti ni crno, ni tvrdo. Dobro posušeno voće mora da je žilavo, i meko, a na opipu poput meke kože.

Drugo važno pitanje za svaku gazdaricu jeste čuvanje svježeg voća.

Svježe se mogu čuvati zimi jedino i samo jabuke, kruške, dunje i groždje. Ostalo se voće neda čuvati.

Groždje se najbolje čuva u zračnoj i suhoj sobi, ako se ubere svaki pojedini grozd sa komad matrake, te sa njega odstrani svaki gnjilež. Onda se deblji kraj matraka urine u staklenicu u kojoj imade vode i par komadčeka drvenog ugljena, da se voda ne usmrdi.

Na ovaj sasvim jednostavni način, uzdrži se groždje svježe 5 do 6 mjesecih vremena. — Jabuke i kruške, koje se imadu čuvati preko zime valja što moguće kašnje ubrati.

Brati ih valja pomnjom, da se za branja neozlede.

Poberu se bolje i zdravije i razastru se na policam jednu blizu druge, ali ipak svaku osebice, da se nedodiraju.

Soba u kojoj se čuva voće hoće se, da je hladna, da je suha i zračna. Voće se svakoga dana pregleda, te ako se na kojem komadu opaze znakovi gnjijenja, odmah se odstrane, a za veću sigurnost izgori se svake nedjelje dva puta nešto malo sumpora, da sumporita kiselina, koja se razvija za gorenja sumpora ubije klice od pliesna i drugih nametnica, koje mogu prouzrokovati gnijenje.

Ako će se voće zdravo uzdržati valja paziti, da dotična soba nebude vlažna, i da se u njoj preveć i naglo toplina ne mienja. Ono što najviše može doprinieti na pokvarenje voća jeste hladan i vlažan zrak, te nagla studen. — Voće koje smrzne, ono obično pregnjije.

Preporuča se još stotinu drugih načina za čuvanje svježega voća, ali svi ti načini su umjetni i skupi, te u praksi neodgovaraju, barem ne za male posjednike.

Jednostavni prvobitni načini jesu bez sumnje najbolji, samo ako se dosti pomnje voću posveti, kako što to doisto mnoge vriedne naše gazdarice rade. *(Sliedi).*

## Bi li koristno bilo po sveukupni materijalni i moralni napredak naroda kad bi se poljodjelstvo uvelo kao obukovni predmet u naše pučke učione?

„Prema namjeni obučavanja diele se škole
„u *uzgojne* i *strukovne.* U uzgojnih školah ima
„se obukom razviti duševni život učenika, i
„položiti čvrst temelj obćoj njihovoj naobražbi.
„S toga se u njih uče svi predmeti, kojimi se
„može naobraziti um, oplemeniti srdce i okrie-
„piti volja. U strukovnih škola pripravljaju se
„pako učenici obukom za posebnu struku ili
„zvanje, te se u njih uče samo oni predmeti,
„koji su potrebni za zvanje, komu se žele po-
„svetiti".

„Pučka je škola temelj svim ostalim ško-
„lam. — Znanje što ga ona pruža, potrebno je
„svakomu čovjeku. Prema tomu zove se i *obćom*
„školom".

„Pučka je škola nizka ili početna škola.
„Pučkom je zovu s toga, što se u njoj završuje
„naobrazba najnižega družtvenoga stališa, naj-
„me puka. Neki ju zovu i *narodnom*, jer je na-
„mienjena cielomu narodu, i jer u njezinu obu-
„čavanju vladaju čisto narodni elementi, najme
„narodni jezik, narodna poviest, domaći zemljo-
„pis, domaće prirodnine itd."

„Pučka škola spada nadalje k uzgojnim
„školam, jer joj obuka nije svrhom, nego sred-
„stvom. *Uzgoj je* glavna zadaća pučke škole."
„„Pučkoj je školi zadaćom, da djecu religiozno
„„i ćudoredno odgaja, duševne im i tjelesne sile
„„razvija, te ih u potrebitom za gradjanski ži-
„„vot obćem znanju i umienju podučava"" (§
„1 školsk. zak. za Hrvatsku i Slavoniju)" *).

U zadnje ovo doba govorilo se u našem saboru, a pisalo se je i još se mnogo piše o tomu, kako bi se poljodjelstvo uvelo kao obvezni obukovni predmet u naše pučke škole, a izrazilo se je dapače i mnenje, da bi se one imale baš i pretvoriti u poljodjelske učionice. Tim govorima i člancima razsijanim po demaćim novinama smjeraju samo na svrhu, t. j. na poboljšanje narodnoga blagostanja, koje se može da postigne širenjem poljodjelske obuke, a nerazmišlja se ni najmanje na sredstvo, već se kao tobož prokušano načelo lakoumno uzimlje, da je pučka škola najlašnje i najjeftinije sredstvo za širenje poljodjelske obuke. Ne pita se pri tom za svrhu pučke učionice, kako je na više iztaknuta u pedagogičnoj znanosti, niti se gleda, dali jesu ili nisu pozvani oni koji će da kažu svoje mnenje o tako zlamenitu predmetu, kao što bi bilo prustrojstvo i promjena smjera naših pučkih škola, pa se zato čuju i čitaju svakakvi predlozi. To ti je običaj ovog našeg liepoga doba, kad trgovac hoće da sudi o filologiji, političar o pedagogiji, poljodjelac o pomorstvu, umjetnik o narodnoj privredi itd., i kad se o svakom javnom pitanju toliko bunca, zapliće i zastranjuje, da se najpotla izgubi s vida stvar a zalazi se u osobnosti te se nezna više ni ko pije ni ko plaća. Nebi toga bilo, kad bi se za svaki posao bitne zlamenitosti pitalo i držalo se svjeta dotična strukovnjaka. U ovomu pitanju nije dosta da se obratimo samo na izučena poljodjelca, već je neobhodno potrebito da čujemo mnenje učitelja, pedagoga, t. j. odgojitelja mladeži. — Pedagogija je i umjetnost i znanost, pa ima kao takova i ona odlične svoje njegovatelje, stručnjake, kakav je to kod nas, Hrvata medju ostalima i Stjepan Basariček. Tečajem ove rasprave imat ću pred očima njegove nazore sadržane u njegovim djelima, odakle sam i crpio navedeni pojam o naravi i svrsi pučke učionice.

U ovom našem časopisu objelodanjen je 1884.e godine (u brojevima 8 i 9) uvodni članak nekoga B. pod naslovom „O gospodarskoj naobrazbi pučkih učitelja", a u 1 m broju od ove godine drugi „O poljodjelskom podučavanju" od prof. A. B. Prije nego li svoju kažem obazriet ću se na ta dva članka izpitujuć i prispodabljajuć misli kojima su zadahnuti.

Članak 1884.e godine počimlje istinitom tvrdnjom, da je *„na pučkom učiteljstvu" „zasnovan" „temelj elementarnoj naobrazbi naroda"*; zatim se u tom članku kaže da „u starija vremena bila je limitirana izobražba pučkih učitelja, al ipak djeca po navršenoj pučkoj školi znala su korektno i čitati i pisati i računati", i dovle je sve pravo, al' se pak nastavlja: „koraknula znanost, prosjala luč, porasli zahtjevi, pa se danas od pučkog učitelja stvara u najkraćem roku gotov enciklopedista. — Toj *culture forcé* neki odole i izplivaju, a neki podlegnu". Tu je gosp. zašao na stranputicu. U naše doba, pri ovako ogromnu razvitku svijuh znanosti, neima niti može da bude enciklopedistâ kao što su mogli da budu u staro doba, pa i u srednjem vieku Aristotil, Dante, ili Sv. Toma Akyinatski, pa se ni u učiteljištima od učiteljâ ne stvaraju enciklopedisti već obćenito naobraženi odgojitelji narodnoga podmladka. Ako je „na pučkom učiteljstvu zasnovan temelj elementarne naobrazbe, naobrazbe naroda", to se onda razumije, da i samo pučko učiteljstvo treba da je što bolje elementarno naobraženo, dakle dobro upućeno u početke, sviju znanosti, koje sačinjavaju ono što se obično zove obćom naobrazbom; ali to ne hoće rieti, da se od učitelja stvara enciklopedista, jer bi se onda isto moglo kazati o svakomu koji pohadja bilo kakvu srednju učionicu. Učiteljišta podavaju osjem obćenite takodjer i strukovnu pedagogičnu naobrazbu, pa su ona zato i strukovni zavodi. — Gosp. B. nastavlja: „Enciklopediju sačinjava
„i gospodarstvo. Od učitelja zahtjeva se da je
„gospodarstveno izobražen, jer je svrha osnovâ
„za pučke učione, da se upute učenici, u onom
„čim će se baviti u životu, kad ostave učionu"
Iz napomenute krive predpostavke crpi gosp. B. svekolike ove krive zaključke. Od učitelja se ne zahtieva, niti se može zahtjevati da bude „gospodarstveno izobražen", jer se on ne pripravlja za gospodara t. j. odgojitelja bilinâ nego za učitelja t. j. odgojitelja djece, pa se zato od njega i zahtieva samo da zna temeljne početke gospodarstva.

Svrha pučke učionice nije „da se upute učenici, u onom čim „će se baviti u životu" nego je po § 1 temeljnog zakona dneva 14 svibnja 1869 s malom razlikom ona ista u našoj cislitavskoj poli carevine, kao što je i gori navedena za Hrvatsku i Slavoniju t. j. „da
„djecu ćudoredno religijozno odgaja, da razvija
duševnu djelatnost njihovu, da jih obskrbi zna-
„njem i umjenjem potrebitim za život i da
„stvori podlogu za daljnji razvitak vriednih lju-
„di i članova ljudske zadruge". Možda je g. B. mislio, da je „ono čim će se baviti u životu" sve isto kao i „znanje i umjenje potrebito za život", pa je zato dao onom prvomu ovo zadnje zlamenovanje, i tako je stvorio drugo krivo stanovište svojemu razlaganju. Kad bi istinito bilo, da je svrha pučke učione, da uputi učenike „u onom čim će se baviti u životu" onda bi se zahtievalo od nje ne samo da djecu obučava u gospodarstvu, nego i u trgovini, u pomorstvu i u obće u svakoj struci ljudskog zanimanja, a to bi bila za pučku učionicu prava nesmisao.

Da gosp. B. bude na to strožije pazio nebi bilo potrebe da postavlja ona dva pitanja: „Jesu
„li učitelji dostano izobraženi u gospodarstvu,
„da mogu druge obučavati?" i „Jeli savjetno
„i koristonosno podučavati dječicu pučke učione
„u jednoj pozitivnoj nauci, kao što je gospo-
„darstvo?" -- jer mu se nebi bila ni namećala. Pošto on niječno odgovara na prvo pitanje, a rek bi da je sam osvjedočen, kao što potla kaže „Učitelji su pozvani da stvore gospodarski elemenat, na kojem se temelji svaki napredak"; to on izlaže tri svoja predloga o načinu kako se njemu čini, da bi se moglo doskočiti toj oskudici gospodarske naobražbe pučkih učitelja".

Prvi mu je predlog: „Ustanoviti na pre-
„parandijâ posebnu katedru za gospodarstvo, i
„opredieliti nedjelno barem toliko satih što za
„teoretičnu, što za praktičnu vježbu da se u
„roku od 3 ili 4 godine učitelji na toliko izo-
„braze u gospodarstvu da budu znali druge u
„istoj nauci napućivati". Gosp. B. se nestavlja da kad bi se imalo od učitelja postići toliko „da budu znali druge" napućivati u gospodarstvu trebalo bi ne samo ustanoviti „posebnu katedru za gospodarstvo" nego bi trebovalo preparandije ukinuti, a pretvoriti ih u gospodarske zavode, u kojima se nebi uzgajali pučki učitelji već naobraženi poljodjelci, a kad bi se imala ustanoviti sama „katedra za gospodarstvo", da joj se uz druge predmete, kojimi su učiteljski pripravnici uprav preobterećeni, nebi moglo naći ni po sata na nedjelju! Prvi je dakle predlog posve neumjestan.

Drugi je predlog: „Imali bi se svake godine u svakom „kotaru sakupljati učitelji, ba-
„rem za 15 dana, da tu budu i teoretično i
„praktično podučavani u gospodarstvu od uspo-
„sobljena učitelja za tu struku". Kad bi ostvaren bio prvi predlog, onda bi ostvarenje ovog drugoga u svrhu unapredjenja čisto gospodarske obuke, premda skupo, bilo doisto koristno, ali tu onda nebi bilo više govora o pučkim učiteljima već o naobraženim gospodarima. Kad prvog predloga nebi bilo, nego bi se pitalo samo ostvarenje ovoga drugoga, to bi ono skupo zapadalo, a nebi se s njim postizalo ono što bi želio gosp. B. Kako bi pak bilo moguće da se učiteljima za vrieme potrebito za kotarske skupštine oduzme još toliko praznikâ da bi im ostajalo jedva 20 slobodnih dana?

Treći je predlog: „Kad bude uredjen zemaljski zavod „za gospodarstvo, imali bi se
„svake četvrte godine sakupljati tamo učitelji,
„da budu podučavani i teoretično i praktično
„gospodarstvu barem za petnaest dana". Ob ovom se predlogu može primjetiti ono što i o drugomu jer su posve slična.

Da vidimo kako gosp. B. odgovara na II° svoje pitanje. Tu on kaže, da „se zahtjeva od
„pučke učione, da djeca, kad ju navrše znadu
„elementarno čitati, pisati i računati"; kaže pak, da se je to „polučivalo" dosad, ali da mora škola zahtieva od djece puno toga više". Težko je gosp. B. sliediti u njegovom razlaganju jer on sad kaže jednu, sad drugu. Ovamo piše „U
„pučkoj učioni, ne predaje se gospodarstvo, kao
„predmet, već nuzgredno, kad štivo u čitanci
„zahtjeva" ... „pa se onako nešto samo povr-
„šno progovori, o stvari, al' da bi se temeljno
„protumačilo uzgoj, nametnike itd., o tom nema
„govora", kao što zbilja i nemože o tome da se govori nezreloj dječići, a ovamo opet kaže „da je „pitanje dali sam učitelj znade" i „dali
„je predmet takav da ga djeca mogu shvatiti". Ako učitelj nezna da tumači poljodjelstvo baš u svoj obširnosti i temeljitosti i ako mu djeca nebi mogla da shvate takovo tumačenje, što je onda potreba da se govori i piše o poljodjelstvu kao predmetu pučkih učionica? Tumačenjem o pšenici i o navrćanju voćaka muči se još g. B, da dokaže kako „djeca nisu zdriela
„da shvate pozitivnu nauku kao što je gospo-
„darstvo", i sam napokon, nakon toljka krivudanja, dolazi do pametna zaključka: „Ono što može i što mora pučka učiona, jeste „da probudi u djeci ljubav", te postavlja ovaj prekrasan i ako neočekivan predlog: „Kani se podići gospodarska nauka, tad neka se ustroji pokra-
„jinska gospodarska učiona za temeljnu izobra-
„žbu, a po jačim mjestima, neka se uztroje
„nezavisni tečaji za gospodarstvo, sa jednim ili
„sa dva učitelja, koji će seosku djecu, koja na-
„vrši pučku učionu, za dvi ili tri godine podu-
„čavati teoretično i praktično u gospodarstvu,
„i u onoj grani domaćeg gospodarstva, koju
„odnošaji mjesta zahtjevaju". Ko bi se bio nadao u početku članka, da će g. B. ovako plemenito zaključiti! *(Nastavit će se).*

## Uzgajanje rodakve.

Rodakva dieli se na ljetnu i zimsku. Sjetna rodakva je jednogodišnja, a služi za ljetnu porabu, a zimska je dvogodišnja, a goji se za jesen i zimu.

Rodakva ljubi prhu, hranivu zemlju, duboko obradjenu, prilično vlažnu, a u toplom položaju.

Rodakva smje se gnjojiti jedino i samo posve zdrelim i raztrošenim gnjojem, jer ako se gnjoji priesnim gnjojem, onda je korien gorak (žuk), nagnjilast i tvrd. Bolje uspjeva s toga rodakva, ako se goji za jednom povrtlinom, koja je bila dobro pognjojena ili za jednom okopavinom.

Ako se ima gojiti rodakva na zemlji koja ne sadrži dosti hranivâ, onda joj se pomogne guanom, koštanim brašnom ili tekućim gnjojivom.

Ljetna rodakva počme se sijati oko polovice travnja, a sije se na razmak od 20 c/m, dočim se zimska rodakva sije oko polovice lipnja, i to na 60c/m razmaka red od reda i struk od struka. Sjetva se obavlja obično pomoću crtala, pa se u svaku luknjicu naznačenu za sjetvu zasije 2 do 3 zrna sjemena nešto 2c/m duboko.

Kad sjemenjaci proniknu i prorastu na toliko, da im više ne prieti pogibelj od buvača, proriede se i to tako, da se odstrani slabiji, a ostavi samo jači sjemenjak.

U ljetno doba valja rodakvu opetovano puta okopati, a barem dva puta zagrnuti, te obilno zalievati, jer čim se bude obilnije zalievalo, tim će biti mekši i niježniji koren.

Sjetna rodakva izkopa se i jede, kad je od nje potreba, a zimsku se rodakvu izkopa jeseni prije nego udare žestoki mrazovi.

Izkopanu repu valja izčistiti, pa se odreže i odstrani zelina nad korenom, pa se pospreme u podrumu i saspu pržinom.

Za sjeme od ljetne rodakve ostavi odmah u ljeto nekoliko rodakva na polje, da cvatu i da se osjemene, a od zimskih rodakva, zasadi se u proljeće opet nekoliko komada na polje, koje cvatu i nose sjeme.

Sjeme uzdrži se klicavo 5 do 6 godina dana, a proklica desetak dana po sjetvi.

---

*) Stjep. Basariček — Pedagojija II dio — Obće obukoslovje § 85 str. 121-122.

**Naredba kr. zemalj. vlade od 12 ožujka 1891 br. 9026 o konačnom izpitu na kr. gospodarskom i šumarskom učilištu u Križevcih.**

(Nastavak vidi broj 14 „Gosp. Pouč".).

§ 9. Pismeni izpiti moraju se u ljetnom roku obavljati u drugoj polovici zadnjega školskoga mjeseca, a u jesenskom roku prvih dana školske godine.

Rok za obdržavanje ustmenog izpita odredjuje vladin povjerenik.

§ 10. Konačni izpit razdieljen je na gospodarsku i šumarsku struku napose, te obsiže sliedeće u skupine poredane predmete:

I. *Za gospodare.* A. Matematička skupina: Aritmetika, algebra, geometrija, temeljne zasade trigonometrije i geodezija.

B. Prirodoslovna skupina: zoologija, botanika, mineralogija i geologija. Klimatologija i meteorologija. Agrikulturna kemija.

G. Gospodarska skupina: Uzgoj gospodarskoga bilja. Vinogradarstvo, voćarstvo i pivničarstvo. Živinogojstvo. Gospodarsko-kemijska tehnologija. Gospodarska uprava, organizacija i taksacija. Narodno gospodarstvo.

II. *Za šumare.* A. Matematička skupina: aritmetika, algebra, geometrija, trigonometrija, analitika i geodezija.

B. *Prirodoslovna skupina:* zoologija, botanika, mineralogija, geologija i tloznanstvo. Klimatologija i metereologija.

C. *Šumarska skupina.* Sadjenje i gojenje šuma. Čuvanje šuma. Uporaba i tehnologija šuma. Šumska uprava. Šumska taksacija. Narodno gospodarstvo.

§ 11. Obseg, u kojem će se pojedini predmeti pitati, ustanovljen je sliedećim; nu mjerilom imade se za prosudjivanje pismenih radnja i ustmenih odgovora izpitnika u obće uzeti svrha, koju učenik kr. gosp. i šumar. učilista polag naukovne osnove polučiti ima. Po tom treba da izpitatelj, gdje je to iole moguće, pita samo važne po gospodarsku i šumarsku struku stvari, i da se osobito u pomoćnih disciplinah kani svih potankosti i to navlastito ondje gdje se znanje poglavito osniva na pamćenju.

Prema tim načelom tražit će se iz pojedinih predmeta sliedeće:

I. I. *Za gospodare.* A. U matematičkoj skupini. 1. Matematika: Uporaba računstva na praktično važne slučajeve. Poznavanje najvažnijih algebarskih zasada. Riešavanja jednačba 1. stupnja s jednom i više nepoznanica, i kvadratičnih jednačba s jednom nepoznanicom;

*iz geometrije:* pretvorba likova i proračunavanje njihove površine. Oplošja i osebine tjelesa;

*iz trigonometrije:* glavne zasade za proračunavanje pravokutnih i kosokutnih trokuta.

2. *Geodezija:* Poznavanje običnih mjeraćih strojeva, izpitivanje njihove tačnosti, lakši popravci. Uporaba geodezije u gospodarskoj praksi.

B. U prirodoslovnoj skupini 1. *Prirodopis:* Poznavanje pojedinih razreda i rodova životinjstva. Glavne zasade anatomije i fiziologije osobitim obzirom na životinje važne po gospodarstvo.

Glavniji bilinski razredi i najvažnije iz anatomije i fiziologije bilja.

Rude tvoreće kamenje; kamenje, njegova svojstva i uporaba. Geologija. *(Sliedi).*

## SVAŠTICE.

**O načinu razvijanja korienja,** kod običnijih šumskih stabalâ. Upetić ili srčanica tjera duboko u zemlju: hrast, brist, bor, javor, lipa itd. Čvrste postrane žile bez upetića tjera joha. — Umjerene postrane žile tjera bukva breza, a plitke žile: jela.

**Mazanje kolaca kreozotom,** mnogi su napustili, jer da im je groždje poprimilo tek po kreozotu. Ovo doduše može da se dogodi, ali samo onda, kad se kreozot ne rabi na način, kako se ima. Kreozotom nemaže se vas kolac, nego samo onaj dio kolca, koji ide u zemlju. Nevalja mazati kolac pregustim kreozotom, jer takovog drvo težko upija, bolje je mazati onaj dio kolaca nekoliko dana u nešto redji krozot, jer takovog drvo upija. U razvodjeni kreozot namočeni kolci smjedu se rabiti samo nakon nekoliko mjesecih, kad su na zraku izgubili jedan dio vonja po kreozotu.

**Cvatnja pupoljaka** podupire se solitrovinom. Ako imademo pupoljaka od ruže, klinčića, gjurgjica, fuksia itd, koji hoćemo da nam brzo proklicaju dosti je da ih odrežemo na dugoj stapki i da ih uronimo u vodu, kojoj smo dodali malo salitrovine. Neki pupoljci procvatu na onaj način za nekoliko satih vremena.

**Tekući gnoj,** priredjiva se na razne načine, ali vavjek pomoću vode. Jedni razvodne 5 do 10 litara gnojnice sa 100 litara vode, pa ovim zalievaju; drugi uzmu 5 do 10 litara tekućnih izmetina sa zahoda u istu količinu vode. Izvrstno djeluje, ako se $2\frac{1}{2}$ ili 3 $kg$ govedje balege raztopi u 100 litara vode. Ova vrst tekućega gnoja prija osobito cvieću. Svakoj bilini prija raztopina od $\frac{1}{2}$ $kg$ izmetina golubova ili kokoših u 100 litara vode, kako što i raztopina od 200 grama životinske krvi u 100 litara vode.

**Kako se pozna, ako je prava kava,** ili kava od cikorie? Sameljena kava što se u dućanim kupuje vrlo često jeste pomješana cikorijom. To se može posve lako prepoznati, ako se malo rečene kave saspe u času hladne vode. — Jeli prava kava voda će ostati nepromienjena, a u protivnom slučaju t. j. ako joj je primješano cikorije voda će postati smjedje boje.

**Da bojadišane bječve za pranja ne gube boju** valja ih prati u vodi u kojoj je prije izkuhalo malo lišća od bršljana, a valja iz propratí u slanoj vodi.

## Tumačenje slikâ.

**Neka patentirana sprava za napunjanje staklenica,** hermetičkim zatvorom, slika 20. Prednost ove sprave jeste ta, da tekućina, koja se pretaka ne dolazi u doticaj sa zrakom, što je osobito dobro za fine vrsti vina i za pivo, jer se za pretakanje upotrebljava isti zrak, kojim je izpunjena staklenica. Pjeneća se vino i pivo, ako se pretuca na ovoj spravi ne gube svoje uglične kiseline, a to je glavna stvar, e da se ne alterira njihova dobrota. — Ventili i cievi




**Slika 20.** *Nova patentirana sprava za napunjanje staklenica.*

gradjeni su na osobit način, a tako da omogućuju tiho i jednako pretakanje usljed vlastitog pritiska. Sve se staklenice napune, do jedne iste mjere, i na to ne upliva nit najmanje veličina staklenice. Sprava je gradjena čvrsto od trajna gradiva, a dade se lako čistiti, može ju dapače izčistiti svaki obični radnik. Ima ih od dvi veličine, naime: za 4 staklenice i za 6 staklenica. Ona za 4 staklenice stoji fior. 115, a ona za 6 staklenica fior. 140. Kupuju se kod L. Wechtla U Beču.

## Gospodarske Viesti.

Viesti koje nam stižu o stanju vinogradâ posve su povoljne, izim nešto palca (Sphaceloma), nešto nedaće (oidium) i nešto mildewa (peronospora) što se je po gdjegdje, ali u maloj mjeri pojavilo, vinogradi stoje da nemogu bolje. Za kukuruze želi se na mnogim mjestim kiša. Masline obećavaju takodjer liepo.

***

Priprave za jubilarnu izložbu napreduju baš orijaškim korakom. Ovih je dana dogradjen dalmatinski pavillon, gradja kojeg je zakasnila radi karsa, koji se je imao prije izpod njega urediti. Veći dio izložbenih predmeta je prispio, a jedan dio je već i namješten. Jedan od največih i najbogatijih pavillona biti će pavillon za šumarstvo. U njemu će biti doisto obilno predočena šumarska produktivna snaga Hrvatske.

***

Zemaljska vlada preporučila je nove pčelinje košnice Vase Doića, učitelja u Belovarú svim občinam pučkim školam i prijateljem pčela. Košnice dobivaju se kod izumitelja za 3 fiorina svaka, a oličene stoje 4 fiorina.

***

Hrvatski obrtnici II skupine obdržavat će dne 22 kolovoza u Zagrebu skupštinu, na kojoj će se razpravljati razne rezolucije predložene po hrvatskim trgovačkim i obrtničkim komoram.

***

Francuska imade u inozemstvu 28 trgovačkih i obrtničkih komora, koje podupire su 40,000 franaka na godinu. Ove komore podupiru i olakoćuju promet inozemnim tržistim.

***

Kako „Epoca" piše u Francuzkoj imade 45 miljuna kokoših, u srednjoj vriednosti od $2\frac{1}{2}$ franaka svaka, a u ukupnoj vriednosti od 112,500,000 franaka. Jedno 35 miljuna kvočaka nasadi se svake godine, i one uzgoje najmanje 100 miljuna pilića, od kojih 10 miljuna zamjeni stare kokoši. Proda se do 80 miljuna pilića po $1\frac{1}{2}$ franak, dakle se ukupno utjera za piliće do 120 miljuna franaka Ako se uzme da svaka kokoš snese poprieko na godinu 90 jaja, to 34 miljuna kokoših snese 3060 miljuna jaja u vriednosti od 183 miljuna franaka, da se računa svako jaje samo 6 centima ($2\frac{1}{2}$ novč.). Kako „Epoca" računa, Francuzka imade od samih kokoših najmanje 337,100,000 franaka dohoda na godinu.

***

Ustrojilo se je središnje austrijsko mliekarsko družtvo. Za presjednika izabran je Barun Doblhoff, a za podpresjednika prof. Kaltenegger.

***

U Bukareštu priredjuje rumunjsko ministarstvo izložbu pšeničnih mlatila i kosila.

***

Iz Danske izvezlo se 1890 g. 89,270,000 $kg$ maslaca. No, bud je iste godine bilo uvedeno 18,680,000 $kg$, čisti izvoz iznaša 70,590,000 $kg$. Godine 1865 čisti izvoz iznašao je 9,244,480 $kg$, a godine 1872 iznašao je 16,979,872 $kg$, po čem se vidi, da je izvoz masla zadnjih godina baš kolosalno porasao.

***

Iz državnih loznjaka amerikanskih loza razdala je ljetos cislajtanska vlada 400,000 ključeca i korenjaka.

***

U državnom proračunu cislajtave za godinu 1891 uvrštena je 31,000 fiorina za utamanjivanje filoksere.

***

Od austrijanskih hrvatskih i francuzkih dioničara ustrojilo se je družtvo za proizvadjanje konjaka. Ovo družtvo kupilo je Berzerove tvornice konjaka u Darnbachu i Zagrebu, namjerava podići još jednu u Ugarskoj, i imenovalo za ravnatelja J. R. Bergera.

***

Usljed nove naredbe francuzke vlade, vino, voće i drugi proizvodi koji se uvoze u Francuzku moradu biti obškrbljeni svjedoćbom poriekla, mora da je u dotičnoj svjedoćbi težina stvari napisana slovim.

***

Magjarski trgovci u vinu potužili su se trgovačkim i obrtničkim komoram, da ista magjarska vlada pravi u svietu, a osobito u Americi konkurenciju svojim vinom, te su zapitali dali se dozvoli u kojem vinorodnom kraju proizvadja *magjarsko vladino vino*, i kojim pravom pravi vlada konkurenciju na male porezne terete.

***

U Njemačkoj godine 1889-90 iznio je porez na žestu 177,666,521 marak. Iste godine popilo se je u njemačkoj 2,265,824 $hl$ žaste (à 100%) t. j. svaki pojedini stanovnik popio je 4·6 litra.

***

Iz izvješća austrijanskoga konzula u Algiru razabire se, da je lani (1890) u Algiru napravljeno 2,578,038 $hl$ vina, sa 106,351 hektar vinograda.

***

Oko Perpignana, kako „Monit vinic." piše napravile su puno štete na vinogradim, brsteć mladice ličinke od *Cebrio Fabricii*, a u Burzinghi opazili su lani, da se pred zdrenjem pojavlja na groždju jedna tajnovjetna nametnica, koju P. Vialle krsti: *Auerobasidium vitis.*

***

Kako „Settimana vinicola" tvrdi pojavila se je u Italiji peronospora u 32 pokrajine, ali nije velike štete napravila.

*
* *

Iz statističkog izvješća razabire se, da je godine 1890 uvedeno u Egipat 135,706 *Hl* vina, od kojih je iz Austrije uvedeno 9069 *Hl*, a neki misle, da je sve to istarsko i dalmatinsko vino.

*
* *

U Ruskoj je zasadjeno 172,000 desetina zemljišta vinogradom. — Ti vinogradi radjaju godišnje nešto 20 miljuna vidara vina.

*
* *

U Wagramu u Dolnji Austriji umro je neki gospodar i vinotržac imenom D. Schnupp, koji je ostavio svojemu vjernome slugi, dva dobro uredjena imanja i dvi konobe pune vina u vriednosti od 200,000 fiorina.

*
* *

Od 16 do 20 rujna t. g. obdržavati će se u Gorici četvrti sastanak austrijskih vinara. — Svi, koji žele sudjelovati tome sastanku, valja da se kroz mjesec kolovoz prijave.

*
* *

Iz statističkog izvješća razabire se, da je godine 1890 u Njemačkoj požeto 2,839,000 tona pšenice, 5,877,000 raži i 23,320,000 krumpira. Ovo su glavne plodine Njemačke države.

*
* *

U Štajerskoj i Ugarskoj se filoksera sve više širi; zadnjih dana odkriveno je mnogo novih ognjišta.

*
* *

Španjolska je takodjer pristupila medjunarodnoj konvenciji za filokseru, od 3 studenoga 1891.

*
* *

Usljed popisa pučanstva od 31 prosinca 1890 razabire se da u Dalmaciji na 1 četvorni kilometar žive samo 41 osoba, ili 2·21 od ukupnog pučanstva. Manje nego u Dalmaciji žive pučanstva na četvorni kilometar u Solnogradu (24), Koruškoj (35), Tirolu (30) i Vo·albergu (45). Najviše pučanstva žive na četvorni kilometar u Dolnjoj Austriji (134), u Trstu i okolici (1666), u Sležkoj (118), u Českoj (122) i u Moravskoj (102). U Istri žive na četvornom kilometru 64 duša.

*
* *

Njemačko gospodarsko družtvo razpisalo je nagradu od 500 maraka za jedno kratko djelce „O podizanju poljodjelstva porabom vapna i lapora".

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*61. Na koji se način može uzdržati sok od višanja u bačvama zdrav do jeseni?*
*A. M. u M. (Makarska).*

Višnje valja izgnječiti, odnosno izmastiti na isti način, kako što se masti grožđje. Pred mašćenjem mogu se izvaditi koštice, a mogu se mastiti i košticam, dapače obično biva tako. Izmastene višnje mogu se odmah iztiskati i odieliti sok, ili pak da prevrije sok sa tiestom u badnjim, na isti način kako mast od grožđja. Ako se odmah odieli sok, onda se ulije u bačve, da u njima prevrije. Kad prevrije otoči se odmah i odstrani se taložina, a ulije se višnjak u čistu zdravu bačvu, pa se na svaki hektolitar višnjaka dolije 1 do 2 litre čiste, dobre vinovice (alkohola) od 95°. Onda se začepi dobro bačva. Nakon mjesec i pol dana pretoči se opet u čistu bačvu i odstrani se sva taložina, pa se u novu bačvu ulije na površinu posve po malo jedan litar alkohola, da alkohol pliva po površini i prieči, da se sok uzljuti ili nagne na brsatu.

*62. Jeli proti sustavu naravnom, da se kruške navrću na divljake od jabuka i obratno? — Mnogi vele, da nije dobro, a ja sam opazio da se svaki navrtak ne prima. Zašto nije dobro gorinavedeno izmjenično navrćanje?*
*G. B. u H. (Hrvatska).*

Po naravnom zakonu imale bi se kruške navrćati na kruške, a jabuke na jabuke, no zato nije protunaravno, ako se izmjenično navrću, i to tim manje, ako su biline istorodne. Navrtci se kadšto ne primaju s raznih uzroka n. p. radi velike razlike u sustavu zrna, u vrsti ploda, i navikah divljake ili plemenike.

*63. Opazio sam da se navrtci trešanja i praskva nerado primaju na šljive, i ako se prime, da nakon nekoliko godina poginu. Molim vas što je tomu uzrok, i koja je najbolja podloga za rečeno voće?*
*G. B. u H. (Hrvatska).*

Praskve se obično navrću na trešnje, ali uspjeh zavisi od načina navrćanja, a od svijuh načina navrćanja najuspješnije je navrćanje na oko i zeleno spajanje. Trešnja težko uspjeva na šljivu, a izvrstno uspjeva na višnju i na rašeljku.

*64. U dobroj zemlji zasadio sam grašak. Izrasao je više od metra visok, pa sad stopro, kad je kod drugih svršio grašak moj cvate na vrhu, a ozdol se suši. Što je ovome uzrok?*
*G. B. u H. (Hrvatska).*

Što vam je grašak tako visok izrasao bez da je ploda donio može zavisiti od gustoće sjetve, od velike hranivosti zemlje, osobito ako se je grašak obilno gnjojio i napokon od velike vlage. A ima i vrstih graška, koje rastu visoko i samo na vrhu cvatu i nose ploda.

*65. Preklani navrnuo sam više liepih šljiva Ljetos mi sve plemenike propale, dočim divljaci vršnjaci uspjevaju izvrstno: molim vas što je tomu uzrok?*
*G. B. u H. (Hrvatska).*

Što vam navrtci šljiva nisu uspjeli može zaviti od načina navrćanja, od dobe kad je navrnuto, i od vremena koje je vladalo po navrćanju. Ako nastane velika suša po navrćanju propadaju navrtci, isto kako što i ako nastane velika vlaga. Od suše se posuši likovina prije nego li se sljubi i prije nego li se uvede kolanje sokova, a od velike vlage izvodne sokovi i ne sljube se.

*66. Pčele mi se ljetos slabo rojile, unatoč dobre njege; šta je uzrok slabom rojenju? Daje li mak dobra paša za pčele? Koje bi se bilje imalo gojiti za hranu pčela?*
*G. B. u H. (Hrvatska),*

Pčele se slabo roje, kada zimi trpe odveć od studeni ili kad je matica (kraljica) neplodna ili slabo nese jajašca. U prvom slučaju valja zimi bolje čuvati pčele, a u drugom valja promieniti maticu, te dati roju mladu oplodjenu maticu. Mak ne daje dobru pašu za pčele, jer ih omanta. I sve druge ljetovite biline, kao bunika itd. nisu za pčele. Izvrstnu pašu za pčele, daju nam sva voćna stabla, a osobito bajama, jabuka i liešnjak, a onda veći dio šumskih i uresnih stabalâ, a osobito lipa, bagren (Robinia pseudoacaccia) topole itd.; od grmlja vries, ruzmarim, daphne, ogrožđje itd. Sve livadne trave, djeteline, sočivnice, lan i konoplje itd. Onda heljda, zlatica (solidago), sve vrsti kupusa i krštašica, kostnik (Verbascum phlomoides), sliez i sliezovača, ljubidušak (reseda), suncokret, kokotac (melilotus officinalis) ljubice, mirisava dušica, žutenica, hmelj, škrbut, te skorom sve poljske trave i poljske plodine. — Jednogodišnje biline, koje se navlaš siju pčelam za hranu jesu: Anchusa incarnata, Aquileja vulgaris, Aschlepias syriaca, Asperula azurea, Borago officinalis, Centanree, razni Dracocephalum, Hedysarum coronarium, Iberis odorata, Savandula vera, Melitotus albus, Mirabilis jalapa, Polygorum fugopyrum, Reseda odorata, Ruta graveolensi, Thymus vulgaris itd. itd.

*67. Imam sgradu, koju rabim, kao hambar, a nesmijem u nju postaviti nijednu vrst žita, da se ne izagrica; molim vas odkud tolike zagrice, i kako da ih se jednoč riešim?*
*G. B. u H. (Hrvatska).*

Dugi opis o zagrici (*Calandra granaria*) i načiu kako se ista tamani, te kako se od iste žitija čuvaju, opisan je je na strani 95 broja 24 „Gosp. Poučnika" od godine 1889, i to u tumaču slika, jer slika 50 iz istoga broja predočuje zagricu. Ako nemate rečeni broj 24 od god. 1889 poslati ćemo vam ka

### B. Nova pitanja.

*68. Ovdje vlada mnienje, da prvu štenad valja baciti, jer da će inače prvo stenče pobjesniti. Molim vas jeli ova predsuda ili ima u stvari istine?*
*N. K. u T. (Bosna).*

*69. Molim vas odklen se može i pošto nabaviti košnica novoga sustava i pčelarskog orudja?*
*H. T. u T. (Bosna).*

*70. Molim vas, kako se najbolje goje kravstavci?*
*S. V. u T. (Dubrovnik).*

*71. Mogu li se plodonosni grmovi razplodjivati sadjenicama?*
*I. M. u K. (Hrvatska).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i novapitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Fabiani J. — Milić A. — Radimiri P. — Šimončić G. — Zikmundowsky T. šum. savjet. Grossul Tolstoj I. — Mandić N. — Vuković J. — Omašić Dr. J. — Zlendić L. — Lokatelli Ljubica — Kapetanović beg A. — Kr. Zemaljska Pivnica u Zagrebu — Občina Sušak — Glavić B. — Jambrušić A. — Justi A.*

— *V. g. Baturić Dr. P. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja 1892. Za ostalo pisali smo vam.*

— *V. g. Babić A. — A vaša do konca kolovoza 1892.*

— *V. g. Kapetanović beg Ali. — Poslali smo vam broj 14, a ostale primati će te redovito.*

— *V. g. Ramadanović I. — Knjigu „O uzgoju i njegovanju cvića" „Mane i bolesti vina" itd. poslali smo vam.*

— *V. g. Kovačić I. — Pisali smo vam, da je vaša predbrojba podmirena do konca travnja t. g. 1891.*

— *V. g. Potočnjak L. P. — I vami o načinu, kako se imadu omotaviti smokve i cvietovi od smokava za putovanje.*

— *V. g. V. D. — Priobćili smo.*

— *V. g. Kostrenić S. — Kulturelni se način ne izplaća, jer trošak po hektaru veći je od 120 fiorina, a toliko nije vriedno vino koje se dobije. Ne valja zaboraviti, da sumporni ugljik ne djeluje u plitk m suhim i lahkim zemljam, jer brzo izhlapi. Amerikanske loze uspjevaju, samo se hoće da im prija zemlja i podneblje. U svakom pojedinom slučaju valja prije kušati. Anti amerikanisti ili sulfuristi su zanešenjaci, koji grade kule na pržini, a neće da se obziru na tvarne uspjehe postignute.*

**☛ Prošastog mjeseca pozvali smo sve dužnike bez razlike na izplatu. Reć bi, da je veći dio onih „Poziva" otišao izgubljen, jer su uplate posve slabe. Ovo zakašnjivanje pravi nami ne malo neprilika, a uzrokom je da redoviti tek posala zapinje. — Molimo gospodu da nas sjete.**
**UPRAVA.**

## Kod Uprave „Gospodarskoga Poučnika",

U ŠIBENIKU

na prodaji su sliedeće knjige:

**Buhač (Pyrethrum cinerariaefolium)**, II. izdanje 1889, ciena novč. 40.
**Predivno bilje.** — Ciena novč. 10.
**O uporabi dropa** i drugih vinskih zaostataka, sa 21 slikom. — Ciena novč. 40.
**Duhan (Nicotiana)** ili naputak kako se goji i priredjuje, sa 32 slike. — Ciena novč. 30.
**Mane i bolesti vina** i kako se liečе. — Ciena novč. 20.
**O uzgoju i njegovanju cvieća**, uresnog grmlja i drveća, sa 952 slike i jednom koloriranom tablom. — Ciena fiorina 3.

**P.D.** Ciena raznmje se franko od poštarine. Tko dakle naruči, valja da pošalje za poštarinu.

Tko naruči deset iztisaka jedne knjige knjige dobiva jedanaestu na dar.

*Ove knjige, kojim je usljed zaključka zadnje sjednice Upravljajućeg Odbora, znatno obaljena ciena, prodavaju se samo za gotov novac, tko daklen naruči, valja da pošalje novac unapred.*

U ZADRU 1891. «Brzotiskom Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 16

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 or. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Kolovoza 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Kolovoza 1891.

## Jubilarna izložba.

JUČER se je otvorila jubilarna gospodarska i šumarska izložba u Zagrebu.

Taj toliko žudjeni dan, eto je nastupio, i izložba nam je tu u svem svom sjaju, mnogo veća, mnogo bogatija, mnogo liepša, nego li se je predstavljalo, mislilo i očekivalo.

Hrvatski je narod još jedanput pokazao svoju snagu i ljubav svoju za svoju ljubljenu zemlju i za gospodarski napredak.

Dobili smo pismo od osobe, koja je imala prigodu razgledati točno izložbu, dok su se pomještali izložci, to pismo je tako zanosno, da ti se radja želja da poletiš u Zagreb još prije utanačena roka, e da se diviš svemu tome blagu Božjemu, kroz kratko vrieme sakupljenu i poredanu.

Jubilarnu izložbu je začelo Hrvatsko i slavonsko gospodarsko družtvo u svrhu, da skromno proslavi pedesetgodišnjicu svojeg obstanka. Ali je izložba ipak tako uspjela, da može stati uzpored, dapače, da nadkriljuje sve dosadašnje zemaljske izložbe.

Kako što svakoj izložbi, tako je i jubilarnoj izložbi svrha poučna.

Ona ima da predoči i domaćem i stranom svietu, što zemlja proizvadja, gdje proizvadja i koliko proizvadja. Ona ima da dokaže snagu gospodarskog obrta, domaćeg gospodarstva i kućanstva; riečju proizvodnu snagu svega, što zasjeca ravno u gospodarstvo ili je gospodarstvom tiesno spojeno.

Ali, da izložba postigne željenu svrhu prvi je uvjet, da bude obilno posjećena, a to opet zavisi samo od dobre volje i razpoloživosti gospodara.

I najbolji i najtočniji opis nepribližava se nigda istini. Ono što čovjek hoće da nauči, mora da vidi i da opipa.

Mi s toga svakome gospodaru i težaku najtoplije savjetujemo da ide u Zagreb.

Ajte pješke, ajte na konju, na kolim, parobrodom i željeznicom, kako god možete, ali samo ajte.

Ajte, jer će te viditi, što niste nigda vidili! Ajte jer će te naučiti, što vas nemože nitko naučiti! Ajte, jer će te se vratiti puni dobrog izkustva kojeg će te moći u vlastitu korist upotrebiti.

Ajte! Ajte! Ajte!

Mnogi misle, da je putovanje u Zagreb skupo, a to baš nije istina. I na put u Zagreb može se puno novaca potrošiti, ali se može i sasvim feftino putovati.. Sve zavisi od dobre volje i dobrog razpoloženja. U Francuzkoj siromašni radnici iz odaljenih predjela, putovali su čak deset dana pješke, do Pariza, da vide izložbu, a istih se primjera vidi danas u Českoj.

Do u Zagreb nije dalek put, a prevozna sredstva su jako jeftina i po moru i po kopnu. Da se čovjek samo ostavi pušenja, ili da napusti, koju drugu suvišnu naviku može u mjesec dana prištediti, što na put do Zagreba potroši. Pak treba znati, da u poučne svrhe nijedan potrošak nije velik. Ako čovjek i u prvi čas mora da doprinese žrtvu, e da izbije novac potrebit za putovanje, nadoknaditi ćemu se to kašnje stostruko, kad uporabi ono što na izložbi vidi i nauči.

Gospodari, posjednici, težaci, ajte u Zagreb, da vidite jubilarnu izložbu, ajte!

* * *

### IZLOŽBENI KOLEDAR.

Na 15 kolovoza u 10 sati prije podne svetčano otvorenje izložbe.

2. Svaki dan koncerat u izložbi od 7 do 11 satih u večer.

3. Od 15 do 25 kolovoza izložba cvieća te ranog voća i grožđja.

4. Na 19 i 20 kolovoza posveta barjaka vojno-podčastničkog družtva.

5. Na 22 i 23 kolovoza sastanak hrvatsko-slavonskih obrtnika.

6. Na 22, 23 i 24 kolovoza sastanak hrvatsko-slavonskih šumara.

7. Na 25 kolovoza dolazak Dalmatinaca.

8. Na 26 kol. odkriće Kačićevog spomenika.

9. Na 26 i 27 kolovoza sastanak učitelja sa glavnom skupštinom saveza hrvatskih učitelja.

10. Na 5. 6 i 8 rujna svečanosti hrvatskoga pjevačkoga saveza.

11. Na 6 rujna dolazak Slovenaca.

12. Na 6, 7 i 8 rujna temporerna izložba goveda na razplod i pleme.

13. Na 8 rujna natjecanje krava muzara obzirom na količću i kakvoću mlieka,

14. Na 9 rujna dražba goveda za pleme.

15 Na 6, 7 i 8 rujna izložba proizvoda mlieka (sira, maslaca i masla).

16. Na 9, 10 i 11 rujna temporerna izložba tovljenih goveda za rad.

17. Na 9, 10 i 11 rujna pokusno oranje i pokusi za teglenje.

18. Na 12 rujna utrka družtva za konjogojstvo sa plesom na večer.

19. Na, 13 i 14 rujna sastanak hrvatsko-slavonskih gospodara.

20. Na 12, 13 i 14 rujna 20-godišnjica zagrebačkog vatrogasnog družtva i svečanosti vatrogasnoga saveza. Na 13 rujna pučka tombola družtva čovječnosti.

21. Na 14, 15 i 16 rujna temporerna izložba konja za pleme, konja teglača i jahača.

22. Na 15 i 16 rujna kupovanje konja po vojničkom izaslanstvu za vojsku.

23. Na 15 rujna natjecanje u podkivanju konja.

24. Na 16 rujna nagradjivanje konja za lovarsko križevačku varaždinsku i zagrebačku županiju.

25. Na 17, 18 i 19 rujna sastanak hrvat. slav. inžinira i arhitekta.

26. Na 19 i 20 rujna temporerna izložba svinja, ovaca, peradi, golubova i pasa.

27. Od 21 rujna do svršetka izložbe, izložba povrća, te kasnog grožđja.

28. Ostali korporativni dolazci i ine zasnovane svetčanosti nisu jošte dnevno fiksirane, te će se taj koledar u tom pogledu naknadno nadopuniti.

---

## PODLISTAK.

### Gazdarica na selu.

(Sliedi. Vidi broj 15).

Za gazdaricu jeste takodjer važno znati, kako se krompiri čuvaju preko zime, jer je krompir jedno od važnih svježih hraniva u zimsko doba, ako izgnjije ili prozebe ili se razklica, onda skorom vavjek posve izgubljen.

Krumpir se najbolje čuva na suhu mjestu. U tu svrhu je najprikladniji suhi i hladni podrum (konoba), u kojem ili se krumpir razastre ili što je još bolje zatrpa se u suhoj pržini. — Krompir se može čuvati i na polju u zemunicam. U tu svrhu izkopa se duboka jama u nepropustnoj zemlji, progori se iznutri slamom i obloži se slamom pa se natrpa krumpir. Onda se opet metne slame po krumpiru i zatrpa debelim slojem zemlje. Na naj način napravi se hum. Zemlja se na humu sabije, a naokolo izkopa se jarak za odtok vode. Iz unutarnjosti prodire na vrhu humca snop slame, koji služi za ventilaciju, odnosno za odvadjanje vlage.

Prije nego li se krompiri zakopaju, kako što i prije nego li se pospreme u podrumu valja da se dobro provjetre, e da izgube jedan dio vode.

Na ovaj se način uzdrže krompiri zdravi sve do prolieća, a kada se jedanput otvori jama valja sve krumpire iz nje izvaditi i smjestiti u konobi ili na tavan.

Krumpiri se nesmjedu čuvati na svjetlu mjestu, jer na takovu mjestu pozeleni im kora, a krumpiri zelene kore jesu slaba teka, dapače se mnogim za ništa ne mile.

Na ovaj isti način kako krumpiri, mogu se čuvati razne vrsti repe, cviekla i glavati kupus.

Glavati kupus se i tako dobro čuva, da se zasadi u konobi u pržini; ali se na ovaj način može malo kupusa čuvati, jer se hoće mnogo prostora.

Kod pohranjivanja kupusa, repa, cviekle i mrkve valja paziti da nema nagnjilih i prozućelih listova, te nagnjilog korienja

Kako se iz svega vidi u kućanstvu veliku ulogu igra povrće u zimsko doba, i po tom koliko više povrća i zelina bude znala spremiti za zimu gazdarica može se suditi o njezinoj vještini i vriednosti.

Zlo ti je u kući, gdje u zimi nema lista zelena ili petrusimana za začin. Još gore gdje nema repe, cviekle, mrkve i drugih korenjača, koje se zimi tako rado jedu.

— Kupus i krompir to je u gospodarstvu kruh svagdanji, pa kako se zlo kuburi u zimi, gdje se nije pospremilo kupusa, gdje je kupus pregnjio ili se je usmrdio, a koliko još gore u onoj kući gdje je krompir propao?

Pravo se sretnom i cvatućom može zvati ona obitelj, koja ima dobru i vriednu gazdaricu, koja zna svaku za vremena predviditi i urediti. Koliko se bolje, jeftinije i udobnije žive u takovoj obitelji? Koliko se silnog novca prištedi? Koliko veselije, sretnije i zadovoljnije prolaze dani?

U budućem broju razpravljat ćemo o klanju svinje, te prirediivanju i čuvanju mesa i odpadaka, jer svaka dobra gospodarica valja, da si znade odpadcim iz kuhinje ugojiti svinje, jer je krmetina najbolji smok u zimsko doba, osobito u onim kućam u kojim se i kupus kiseli.

*(Sliedi).*

# O zelenom i umjetnom gnojenju.

*Piše* **M. J. Dudan.**

(Svrha vidi broj 15 „G. P.").

Razumieva se, da umjetnih gnojiva najviše trebamo kod intenzivne gojitbe, kako što i gdje se radi o gojenju stanovitih trgovačkih bilina, kao sladke repe (buraka), duhana, loze, repice itd. jer sa umjetnim gnojem obilnije rodi, pa se uložen trud i trošak bolje izplaćuje. — Stajski gnoj ipak mora uvjek biti glavna podloga cielog gospodarstva, da odpadcim kojih obiluje na svakom gospodarstvu red je da priredjivamo mješanac (kompost), a samo u stanovitim slučajevi nabavljat je iz tvornica čiste vrsti umjetnoga gnoja.

Iz sliedeća dva primjera uvjerit će se naši gospodari, da je umjetni gnoj više puta nuždan kao primiesak.

*Primier prvi.* Dvogodišnji pašnjak, koji imade ilovasto pjeskovito zemljište moramo sredstvom ljetnog ugara pripravljati za sijanje raži. Mi imamo za svaki hektar na razpoloženje 20.000 klg. stajskog gnoja. Sad nastaje pitanje: jeli umjestno, da tom gnoju dodamo fosforne kiseline i pod kojim oblikom i kojoj količi?

Odgovor: Mi se odlučimo, da gnoju dodamo 200 klg. košćana-superfosfata.

Obrazloženje: Kilograma 20.000 stajskog gnoja srednje raztrošenog, prosječno sadrži: 100 klg. dušika, 52 klg. fosforne kiseline, i 126 klg. pepelike. Iz ovih brojeva razabiremo, da stajski gnoj sadrži razmjerno malo fosforne kiseline. Budući se je usljed toga bojati, da raž polegne, da joj se osigura normalan razvitak umjetno je dodati mu fosforne kiseline. Koliko ćemo te kiseline trebovati? Po prof. Wagneru razmjer med raztopivim dušikom i raztopivom fosfornom kiselinom mora biti od 1 : 3 ili 1 : 2. Kod stajskog gnoja razmjer izmedju dušika i fosforne kiseline jeste obratan, naime od 2 : 1; ali mi neznamo koliko raztopivih, dielujućih hranivih djelova za našu raž možemo u račun uzeti, na koliko u tlu ostati za susljedno sijanje. Račun je u ovom slučaju manje siguran, nego kada bi imali posla izključivo umjetnim gnojem, stalnih, nam poznatih raztopivih hraniva. Uzmimo, da od 52 klg. fosforne kiseline što sadržaje stajski gnoj, polovica iste bude prve godine raztopljena, mi ćemo sliedeće godine dodati 24 klg. raztopive fosforne kiseline, i tim količu koristne fosforne kiseline podignuti na 50 klg. Ova je količa, obzirom na rahlost ilovasto-pjeskovitog tla dostatna. Ako nam se nudja košćanog superfosfata sa zajamčenom sadržinom od 2% dušika i 12% raztopine fosforne kiseline, mi ćemo da pokrijemo manjak od 24 klg. fosforne kiseline trebati 200 klg. košćanog superfosfata. Ono 2% dušika, što dobijemo koštanim superfosfatom, dobra su, jer s njim košćana brašna djelatnija.

Praktično izvadjanje gnojitbe. Stajski se gnoj prvim oranjem ugara podore. Košćani-superfosfat možemo ili prvim oranjem ili trećim oranjem podorati. Podoravanje je nuždno, e da se raztopiva fosforna kiselina jednako u zemlji razdieli.

*Primjer drugi.* Pitanje: Pomoću otvorenih jaruga presušili smo tresetno zemljište, a zimi navozili smo po njemu dosti lapora. — Svrha nam je da zob sijemo. Kakovo je gnojenje najprikladnije? Odgovor: 350 klg. Lahnfosforit-superfosfat prve vrsti i 100 klg. pepelik-sulfata prve vrsti.

Obrazloženje. Tresetno zemljište po sebi obiluje dušikom, a izkustvo je pokazalo, da se dušičnato gnojenje na takovom zemljištu neizplaćuje; radi toga valja u obzir uzeti samo fosfornu kiselinu i pepeliku. U ovom slučaju umjestno bi bilo pognojiti tu zemlju sa 50 klg. raztopine fosforne kiseline i sa 50 klg. pepelike.

Lahnfosforit sadrži 19·4% fosforne kiseline, ali je raztopivo samo 15%, s toga trebati ćemo 350 klg. tog superfosfata, da nam dade 50 klg. raztopine fosforne kiseline. Pepelikov sulfat prve vrsti sadržaje 50 do 52% pepelike za koju jamče, s toga nam je dosti 100 klg. tog gnojiva.

Praktična provedba gnojitbe. Obe vrsti gnoja pomješati ćemo najprije dvostrukom količom suhe zemlje, pa ćemo pred oranjem sve razsuti po zemlji. Po oranju prebranat ćemo zemlju i tim ćemo ju prirediti za sijanje zobi. Tresetna zemljišta valja svakako presušiti i laporiti, inače umjetna gnojiva nebi nikakove koristi doniela.

---

### Bi li koristno bilo po sveukupni materijalni i moralni napredak naroda kad b. se poljodjelstvo uvelo kao obukovni predmet u naše pučke učione?

(Nastavak vidi broj 15).

Čujmo sad što u br. 1 našega lista od ove godine u članku „O poljodjelskom podučavanju" piše prof. A. B, koji bi po svoj prilici mogao da bude onaj isti B. od 1884 godine*). On se iz prva tuži na veliki nemar što u nas vlada prema poljodjelstvu i poljodjelskim školama, te kaže, da potiče „otud što je u pučkim nesavršena poljodjelska izobražba". Piše još, da „kad bi se u pučkoj školi bolje podučavalo poljodjelstvo, pojavila bi se u djeci želja za usavršenjem", a malo niže „za razbudjenu našu djecu vriedit će bar ta, da čim budu više znali, da će se tim više radjati u njih volja za znanjem". Što u pučkoj školi ne može da bude nikakve, a još manje pak *savršene* poljodjelske naobrazbe, neka prof. A. B. bude odgovorom ono što je gori navedeno iz završetka članka gosp B. od 1884.e godine. Kad se u pučkoj učionici ne može da podučava poljodjelstvo kao predmet, onda se ne može u djeci pučke škole, da pojavi ni „želja za usavršenjem" uprav u poljodjelstvu. Da će se u „razbudjenoj našoj djeci radjati, volja (ili uprav želja) za znanjem", ja u to vjerujem, ali će se ta želja u njoj radjati tek onda, kad bude pravo razbudjena. Ali se djetinja želja za znanjem ne budi obširnim i dubokim tumačenjem poljodjelstva, koje djecu ne zanima, nego joj dosadjuje; pa će koristnije biti i po poljodjelsko podučavanje i po sveukupni napredak, da se djeci o poljodjelstvu mnogo ne tumači. Prof. A. B. nije toga mnenja, već on doslovce baš ovako piše: „Ako djeca „radje čitaju pripovjedke, nego li poučna štiva, „to je zlo, koje se ima izliečiti. Kad sviet u „svakom pogledu napreduje i kad su nauke po„stale ozbiljnije za odraslije, red je da se i djeca „priuče zdravijim navikam, i da se popravi ona „naravna težnja, koja uči, da se izbjegne ili da „se letimice prodje preko svega onoga što nije „zanimivo". Da nije to baš utjesnuto crno na bielo jedva bi čovjek vjerovao, da takova šta može i da proleti maštom ozbiljne osobe, a kamo li da bude još pismom utvrdjeno. Dakle bi napredak imao sastojati u borbi sa naravnim zakonima. u popravljanju naravnih težnja, a ne u tomu, da naravne zakone učimo što bolje poznavati, te da svoj rad njima tačno prilagodjujemo? Ako su djeci ugodnije „pripovjedke nego li poučna štiva", to leži u njihovoj naravi, to je znak da je u duši njihovoj jača težnja k moralnomu nego li intelektualnomu usavršivanju, znak je da se mlada duša nalazi u stanju one prvobitne rajske nevinosti u kojoj više ljubi sve ono što je istinito, liepo i dobro, to jest čisto duši koristno, nego li ono što je više koristno tielu. Samo postepenim daljnijim rasvitkom tjelesnim i duševnim, kad diete stupi na pozornicu zemnoga svieta, te, samo počme da razumjeva uvjete materijalnog obstanka svojega, tek onda stane dragovoljnije da sluša pouku o stvarima, koje mogu da mu budu materijalno koristne; pa baš onda, a to prema različitom sporijem ili hitrijem razvitku, biva medju četrnaestom i šesnaestom godinom a kadgod još i kašnje, može u obće da počme strukovna, dakle i poljodjelska naobrazba njegova. Što bi gosp. prof. A. B. onomu odvratio koji bi rekao, da valja popraviti „naravnu težnju" bilinâ, koja uči, da se bez svjetlosti, bez topline, bez vlage ne mogu da razvijaju? Što bi on odvratio kad bi mu kazali n. p, da ako ševar i rakita ljube više močvare i blatija nego suhu zemlju, da je to „zlo, koje se ima izliečiti?" Ako „sviet" u svakom pogledu „napreduje", to on svoj napredak ima zahvaliti boljem poznavanju duševnih i tvarnih zakona a nimalo borbi protiv njih, niti njihovom popravljanju, jer se oni nemogu ni promjeniti ni popraviti, a težko i grieši i plaća svak, ko se njima ne prilagodjuje, jer ili ih ne poznanje ili neće da ih poznaje. Gosp. prof. A. B. nevidi drugo pred očima nego poljodjelstvo, pa mu nije ni zamjeriti ako je to možda njegova struka, jer svak ljubi svoju, nego mu je to zamjeriti, što ga prekomjerna ljubav za poljodjelstvo uprav zaslieplj uje, kad ga sili da piše: „Poljodjelsko podučanje imalo bi se „uvesti ne samo u pučkim školam, ali i svim „srednjim školam bez razlike. Ali čemu poljo„djelstvo onome, koji se po izučenoj gimnaziji „posveti liečništvu ili čemu sličnome? A čemu „onda grčki i latinski?!" Grčki i latinski jezik potrebiti su svakomu pjesniku, svešteniku, liečniku, pravniku, jezikoslovcu, naravoslovcu, starinaru, povjesničaru itd., u obće svakomu učenomu čovjeku, jer su oni sredstvo, po kojemu može da posegne k izvoru svake znanosti, dočim mu najbolje poznavanje poljodjelstva nebi moglo da nadoknadi neznanje tih mrtvih jezika. Ta dva jezika vrata su k predvorju svih znanosti, dočim je poljodjelstvo znanost samo po sebi koristna, koja malo doprinosi i k obćenitoj naobrazbi i k rasvitku i izučavanju ostalih znanosti. Poljodjelstvo je nauka neobhodno potrebita samo težačkomu i posjedničkomu stališu, pa se ono zato i uči u posebnim, *poljodjelskim* zavodima. Srednja škola je uzgojni pripravni zavod za visoke škole, a ove su pak razdieljene na pojedine struke, medju kojima je i *poljodjelska.* U srednjoj školi neuči se poljodjelstvo, jer bi se za njega trošilo mnogo vremena na štetu drugih predmeta, koji za većinu učenika — koji neće biti ni posjednici ni poljodjelci — imaju veću i formalno uzgojnu i praktičnu vriednost nego li poljodjelstvo.

Jošte piše gosp. prof. A. B.: „Ništa manje „od mrtvih jezika ima služiti mladiću od izo„bražbe živo poljodjelstvo, a neće biti pravog „napredka u svietu, doklen se u mladiću ne „bude više cienilo kakovo poljodjelsko, od ka„kove Oraciove rečenice". Na ovo mi je primjetiti ono što i prije spomenuh. Poljodjelstvo ne služi za obćenitu naobrazbu nego samo za strukovnu, posebnu, a što je ono „živo" a klasični jezici da su *mrtvi*, to je samo igra rieči, jer ako su oni mrtvi svakdanjemu životu, niesu mrtvi crkvi ni znanosti, već su oni i ter kako živi, a to imaju zafaliti uprav svojoj velikoj moći u uzgoju pojedinaca i narodâ. Čovjek ne živi o samu kruhu, evandjeoska je rieč. Ako nam poljodjelstvo svakdanji kruh daje, tielo uzdrži, to ono ipak nije prvi ni najmoćniji čimbenik „pravog napredka u svietu", koji, po izkustvu znamo da je najživlji baš onamo gdje se najvećom ljubavi njeguju mrtvi klasični jezici. Osvrnimo se časom na razvitak modernih književnosti, pa ćemo se mahom uvjeriti, koliko je na njega silno uplivalo učenje staro-grčke i latinske knjige. A bez razvijene književnosti može li da bude pravoga napredka narodnoga? A može li se poljodjelska nauka da pohvali tolikim zaslugama?

Znanje poljodjelskih pravila cienilo se vazda, a sad se još više cieni u posjednika, znanstveno naobražena gospodara i u težaka, ali Oracijeva rečenica može da bude cienjenim u posjednika i u svačijim ustima i u svakovrsnoj pa i u gospodarskoj knjizi. A istina je, što piše zatim gosp. prof. A. B, da „bi kila prava sreća, da se malko razumiju i u poljodjelstvu" svi oni „koji posjeduju nešto zemlje" — dakle ipak posjednici — „pa da se i posvete drugomu zvanju".

Ovako gosp. prof. A. B. zaključuje svoj članak:

„Svi bi morali uložiti sve sile, da se po„ljodjelsko podučavanje, što moguće više razširi, „a osobito da se poveća broj putujućih učitelja, „i da se zasnuju pokušališta. Ta i latinska kaže „*Exempla trahunt*, a ako za svakim primjerom „ima tko se povadja, za onim primjerom, koji „je koristan ima se vjerovati da će jih se veli„ki broj povući". Ja bi rekao, da bi se imalo u velike nastojati „da se poljodjelsko podučanje što moguće više razširi", ali je pretjerano i hiperbolično zahtjevati, da bi baš „svi" „morali uložiti sve sile" na to, dakle da bi svak imao zapustiti svaki rad i uložiti sve svoje sile, jedino oko raširenja poljodjelskog obučavanja! Ne begenišem mu ni onu, da bi se sva ta ogromna snaga imala pak uložiti „osobito da se poveća broj putujućih učitelja i da se zasnuju pokušališta", jer bi se sve to moglo da udjelotvori i su manje snage. Milo mi je pak, da i sam gosp. prof. A. B. tako zgodno upotrebljuje latinsku poslovicu, jer tim pokazuje, da cieni i on latinske rečenice mnogo više nego li bi se moglo pomisliti po ovom njegovom članku i da

*) Nije ista osoba. (*O. U.*)

se s njime uprav ponosi, pa da može i živu poljodjelcu tako krasno da pomogne taj, u mrtvilu svojemu ipak još kriepki, latinski jezik. Ako je istina da *exempla trahunt*, to bi sjajan uspjeh (pedesetgodišnjega rada) hrvatsko-slav. gospodarskog družtva na polju gospodarskoga napredka u Hrvatskoj i Slavoniji imao potaknuti zanimane i uplivne čimbenike u Dalmaciji, da se okane pustolovna kušanja i predlaganja ubitačnih podhvata, a da se ugledaju u požrtovno nastojanje toga družtva, koje je uz mnogobrojne podružnice razvilo tako, moćno djelovanje, da mu cieli narod u Hrvatskoj i Slavoniji priznaje jedinu i neprocjenjivu zaslugu za istiniti napredak u svakoj grani gospodarstva tih posestrimskih nam zemalja. Ako *exempla trahunt*, neka spomenuti čimbenici zajedno sa uglednim dalmatinskim gospodarima pohrle sada u Zagreb, tamo neka ispitaju plodove gospodarskog napredka što ga Hrvatska i Slavonija imaju da zafale uprav rodoljubnomu i ustrojnom radu gospodarskog družtva; neka se s odbornim članovima toga družtva obširno i ozbiljno razgovaraju, raspitujuć ob ustroju, utemeljenju, napredku i djelovanju njegovomu, neka pitaju u njih naputke o svakoj zlamenitoj potankosti, te neka sklope s njima prijateljsku pouzdanu svezu, po kojoj bi im i u budućnosti mogli da pomognu svjetom i primjerom; a vrativši se kući, ako im je zbilja stalo do pravog gospodarskog napredka ove naše osamljene zemlje, ovog otrgnutog uda hrvatske nam kraljevine, neka odlučnom i postojanom voljom stanu iskreno raditi oko utemeljenja dalmatinskog gospodarskog družtva po uzoru hrvatsko-slavonskoga.

Sretniji ipak bijaše zaključak članka „O gospodarskoj naobrazbi pučkih učitelja“ napisan nazad sedam godina, nego li je ovaj gosp. prof. A. B, jer je onaj za podizanje gospodarske nauke predlagao pravi put, t. j ustrojenje gospodarskih učionica, dočim se je ovaj ograničio na dva sama sredstva, koja bi nedostatna bila, da se postigne „što moguće više raširenje poljodjelskog obučavanja“. Obadva ta članka se pak u tomu slažu, što i ako su im sastavitelji namjeravali da preporuče po njima poljodjelsko obučavanje u pučkim učionicama, obadva su baš u tom smjeru zastranila, pa su tekom kratka razlaganja zaboravili i napustili glavnu ideju.

*(Nastavit će se).*

## Naredba kr. zemalj. vlade od 12 ožujka 1891 br. 9026 o konačnom izpitu na kr. gospodarskom i šumarskom učilištu u Križevcih.

(Nastavak vidi broj 15 „Gosp. Pouč“.).

2. *Metereologija i klimatologija:* Pojavi djelujući na podnebje. Razni zračni pojavi, po kojih se buduće vrieme ustanoviti može.

3. *Agrikulturna kemija:* Sastojine bilinskih i životinjskih tjelesa. Hranitba.

4. *Tloznanstvo:* Postanak tla. Svojstva tla. Razredba, vrsti i prosudjivanje vriednosti tla.

*C.* U gospodarskoj skupini. 1. *Uzgoj gospodarskoga bilja:* a) *Obći dio:* Razredba i ocjena tla iz gospodarskog gledišta; obradjivanje i melioracija tla; gnojitba; obćenito o sjemenu, sjetvi, njegi usjevâ i žetvi.

b) *Posebni dio:* Poznavanje svih važnih gospodarskih bilina, njihov uzgoj, prirod i način spremanja.

*Livadarstvo:* Poznavanje dobrih livadnih rastlina, (rod trava i leptirnjača). Pomladjivanje, gnojitba i njega livada; odvodnjivanje i natapanje; kositba. sušenje i spremanje siena

2. *Vinogradarstvo i voćarstvo:* a) *Vinogradarstvo:* Podnebje, položaj i tlo. Razredba svih vrsti vinske loze kao i najvažnije o amerikanskoj lozi. Nasad, rezitba, pomladjivanje i gnojitba. Uredjenje loznjaka. Kalamljenje loze. Neprijatelji trsa.

b) *Voćarstvo:* Položaj i tlo za voćke. Razdioba voća polag ploda i sjemena. Sjemenište. Razsadnik. Oplemenjivanje, presadjivanje, klaštrenje ili obrezivanje voćaka. Bolesti i neprijatelji. Poznavanje vrsti voća obzirom na njegovu gospodarsku uporabu.

3. *Pivničarstvo:* Vrionica i podrumi ili pivnice. Vinsko sudje (posudje). Pravljenje bieloga i crnoga vina. Pretakanje, nadolievanje i čišćenje vina. Priredjivanje vina za boce. Popravljanje i umnažanje vina. Bolesti i liečenje vina.

4. *Živinogojstvo:* Glavne zasade tičuće se razploda, razvoja, probave i hranitbe. Vanjština. Prosudjivanje starosti. Žilni sustav. Obćenita uzgojna pravila. Pasmine. Uzgoj konja, goveda, krmadi i ovaca. Najvažnije iz primaljstva i mljekarstva. Glavne mane domaćih živótinja.

5. *Gospodarsko-kemijska tehnologija:* Tehnologija vode, škroba i sladora. Kemija vrienja. Pivarstvo. Proizvadjanje octa, špirita i rakije Kemija vina. Uzčuvanje drva. Tehnologija mlieka. Opekarstvo.

6. *Gospodarska uprava, organizacija i taksacija:* Potrebita upravna sredstva za produkciju i konzomciju gospodarskih dobara. Kulturna osnova i njezina svrha u poljedjelstvu. Uredjenje živinogojstva, radnje i glavnice. Proračun dohodka od gospodarskih objekata. Najvažniji poslovi i potrebito osoblje kod administracije gospodarskih dobara. Predradnje i obćenita pomoćna sredstva kod taksacije zemljišta. Izračunanje vriednosti zemljišta po zemljarini, zakupnini i čistom dohodku. Prometna vriednost gospodarskih imanja.

7. *Narodno gospodarstvo:* Obćenita narodno-gospodarstvena načela o proizvodnji, kolanju, podjelbi i trošnji gospodarskih dobara.

*(Sliedi).*

## SVAŠTICE.

**Krmne biline za pjeskulje.** Na suhim pržinastim i pjeskovitim zemljam težko uspjeva krmno bilje, a još teže, ako ljeti vlada velika žega. Ipak nekoliko bilina, koje i suši i žegi odole, a davaju dobru krmu, te su: vučak, seradella i sjekirica *(Lathyrus sativas)* Od svih navedenih vrstih, ipak seradella odolieva najviše suši i žegi. Za njom dolazi sjekirica, pa onda vučak. Od raznih vrstih vučka uspjeva najbolje žuti vučák, jer stavlja manje zahtjeva na zemlju od drugih.

**Brzo tovljenje mladih golubova.** — Dok se mladi golubovi počmu kititi perjem, odstrane se iz gnjezda i metnu se u jedan koš na dnu kojeg je prostrto mahovine ili sjena. Taj koš drži se na zračnom, ali tamnom mjestu. Mladi golubovi hrane se svakog dana, u razmak od 5 satih tri puta prokuhanim, mlakim kukuruzom. Za hranjenja otvori se svakom pojedinom golubu kljun, i dade mu se malo po malo 30 zrna kukuruza. U 10 do 12 dana utove se golubovi baš dobro, a meso njihovo je meko, tečno i sočno.

**Brsata, tegljivost ili mufa,** može se u prvom početku liećiti pomoću zraka. U tu svrhu pretoči izkvareno vino u drugu čistu i zdravu bačvu, ali tako, da za pretakanja dodje što moguće više u doticaj sa zrakom, e da istim bude što moguće više pomješano. — Stare, okorjele brsate mogu se kadšto izliečiti, ako se temeljito pročiste treslovinom (tanin).

**Rani krumpiri** uzgajaju se najlaglje u suhoj, pržinastoj zemlji i sunčanu poldnevnu položaju. Nešto malo vlage podupire rani razvoj krumpira, ili gdje je odveć vlage zaostaju. — S toga ako se je nadati duge ili obilne kiše valja krumpire pokriti da se ne promoknu. Na ovaj način ne samo, da se krumpiri puno ranije uzgaju ali su i puno tečniji, jer sadrže malo vlage.

**Bolestne ruže lieče se pepelom.** — Dok se opazi, da jedna ruža poboljeva, što se najlaglje pozna po lišću, valja razastrieti po zemlji na žile luga (drvenog pepela) i obilno zalievati za nekoliko dana Ovim postupkom ruža će se odmah oporaviti.

**Led priredjuje se** posve lako na način kako sliedi: U zemljanoj ocaklenoj posudi metne se 100 grama sumporove kiseline i 50 grama vode. Ovoj se smjesi doda 30 grama sumporno-kisele sodike u prahu. U ovoj smjesi postavi se posuda sa vodom, koju hoćemo da se u led smrzne, pa se okreće s njom desno i lievo. U nekoliko časova smrzne se voda u led. Ova ista raztopina može se više puta upotrebiti za pravljenje leda.

## GOSPODARSKE VIESTI.

Zadnje viesti iz raznih vinorodnih strana pokrajine slažu se u tom, da vinogradi idu dobro. Grožđje šara, sladi se s reda. Luga (nedaće, maće) je nestalo sumporavanjem, a mildew, gdje se je bio nešto malo pojavio ustavio se je, što usljed škropljenja, što usljed sunčane žege. Uztraje li do jamatve ovako, imat će dosti vina i izvrstne vrsti.

* * *

Za duhan se hvale da je ljetos uspjeo, kako još nikad, izim gdjekojeg pojedinog mjesta, gdje je pretrpio od suše, ili ga je krupa posjetila. Kukuruzi skorom svudi srednje dobro.

* * *

Izim što u Bednji i Višnjici, gdje je već službeno konštatovana filoksera, pojavila se je ona i u Cvjetlinu. Tako su sve ove tri vinorodne Zagorske župe posve okužene, a ovim je okuženo sve Hrvatsko i Štajersko Zagorje. — Hoće se odmah ozbiljne radnje, da se spase oni vinogradi, jer što će onaj jadan narod u onim briegovitim predjelim, gdje zemlja nije za drugu kulturu.

* * *

Jučer se je velikim slavjem otvorila jubilarna izložba u Zagrebu. Izložba je nadkrilila svako očekivanje.

* * *

Iz Šibenika sudjelovali su jubilarnoj izložbi u Zagrebu sliedeća gospoda i izložili su:

*Bašinici Bane*, veleposjed. tri vrsti vina maraškine 1884, 1887, 1890.
*Bilić S. Jos.*, veleposj. i veletrž. — Buhača u cvietu i u prahu, uz vlastiti način embaliranja, onda crno vino „Kosovo“, bielo „Gjeverske“ i vino „Maraškinu“.
*Biankini P. L.* — Rakije, umjetnoga gnoja, bus ječma, razne knjige i tečaje „Gosp. Poučnika“.
*Bolanža Iv. Apos.*, iz Primoštena. Razne likere.
*Bujas Šime*, pos. — Crno vino iz „Vranika“.
*Čikara Paško*, posj. i trg. — Vino „Ljubidrag“ od god. 1880.
*Ćićin Sain Mate*, pos. iz Vodica. — Jednu skrinjicu narodne rezbarije iz XVII vieka.
*Guberina Joso*, posjed. i glav. — Crno vino iz „Srime“, Vino Maraškinu i Višnjak.
*Fontana Dr. I. K. pl. Valsalina*, velepos. i odvj. — Dvi vrsti finoga ulja.
*Iljadica Grbešić Braća pok. Petra*, obrt. i posj. — Sedam vrstih raznobojnog sukna, predje, rujevine, Crno vino „Zablaće“ i „Srima“, Kvasine.
*Jelić Ivan*, tvorničar. — „Rob Coccola“, „Puritas“, ružulin Maraškin, Ekstrakt od višanja, uvarak „Marenne“, Crnoga vina i vina Maraškina,
*Jurić Joso Nikolin*, pos. i gl. iz Krapna. — Tri vrsti spuga, Vina crnoga i „Prošeka“.
*Kovačev Pave*, trg. — Raznovrstne kape i jedan rukav, narodno vezivo, 2 torbice.
*Marinković Girolimo*, trg. — Vino „Maraškinu“, „Promak“ i „Tartar“, sve veoma staro.
*Mrša Mate*, posj. iz Zatona. — Vina crnog i „Maraškine“.
*Škoton Ante*, drvodjel. — Jedan izrezbani stolčić za ženske radnje, jednu konsolu.
*Šupuk Erminijo*, veletrž. — Buhača u prahu.
*Trlaja Frane*, težak. — Jednu grančiću bajama, prepunu ploda.
*Zanki Petar*, obrt. — Vina „Tartar“ od g. 1877.
*Zorić Ante*, posj. i prisj. — Vina crnog i „Maraškine“.
*Wendler Ante*, vrtlar — Meda, jedan sag i jednu torbicu.

* * *

Javljaju nam iz Zagreba, da ono što će u izložbi svakoga najviše zanimati jesu izlozci kućnog obrta.

* * *

Koliko je djelovanje prve hrvatske štedionice u Zagrebu, dokazat će nam najbolje sliedeće brojke. Ista štedionica je primila od prvog siečnja do konca lipnja t. g. 9,029,564 fior. 60 novč., a u samom mjesecu srpnju primila je 1,595,520 fior, 28 novč. U istom razdobju, t. j. od siečnja do konca lipnja izdala je 8,887,495 fior. 53 novč., a u samom mjesecu srpnju izdala je 1,640,332 fior. 23 novč.

* * *

Kod osjegurajućeg družtva „Croatia“ u Zagrebu, nasigurirano je od 1 siečnja do konca srpnja t. g. u vriednosti od 5,496,961 fior.

* * *

Svi potvrdjuju, da je Dalmatinski pavillon jedna od najljepših sgrada Zagrebačke izložbe. Još nije ustanovljen broj izložitelja iz Dalmacije, ali ih ima skorom 400, jer svaki dan imade novih prijava, osobito za vino i voće (grožđje).

* * *

Od juče (15 kolovoza) počeo je „Gospodarski List Zagrebački“ izlaziti svake subote, kao službeni izložbeni organ.

* * *

Izložba cvieća, voća i ranog grožđja otvorena je takodjer. Svi naši vinogradari valja da šalju svoje vrsti grožđja, onako kako dozrievaju. — Kako što je Dalmacija obilno zastupana vinom, mi se nadamo, da će biti i grožđjem. — Grožđje se najlaglje šalje poštom u malene košiće do 3 k/g težine.

* * *

Prošastih dana sastalo se je u Zadru filokseričuo povjerenstvo.

* *
*

I. K. Novak, entomolog iz Hvara izložio je na jubilarnoj izložbi u Zagrebu sbirku zareznika štetnih i koristnih u poljodjelstvu.

* *
*

Zemaljsko školsko Vieće za Česku, usljed dozvole ministarstva nastave, ustrojilo je na Ratarnici u Budjejovicah, tečaj za učitelje pučkih i gradjanskih učiona.

* *
*

Kroz prvi tromjesec t. g. 1891 ubijeno je u Hrvatskoj i Slavoniji: 1 medved, 24 vuka, 3 vučice, 981 lisica, 58 divljih mačaka, 486 kuna. Za tu zvierad izplaćeno je 925 fior. i 50 novč. nagrade.

* *
*

Taljanska vlada, po primjeru Napoleona, naredila je, da se za sve izslužene vojnike iz vinorodnih predjela, prije nego li se odpuste kući, drži tečaj o vinogradarstvu i vinarstvu. Ljetos je izsluženim vojnicim držao takav tečaj profesor Sante Cettolini u Cagliari.

* *
*

Važno je da se znade, koliko je imena promjenila filoksera. Godine 1834 krstio ju je amerikanac Asa Fehet *Pemphigus vitifolia;* 1867 zvali su ju *Daitylospora vitifolia;* 1868 dao joj je Westwood ime *Peritineba vitisana,* a iste godine Plauchon *Rhisaplais vastatrix,* a napokon ju je Signoret prozvao *Phylloxera vastatrix,* pod kojim imenom je obće poznata, i koje će joj ostati na vieke. Sama Italija za osam godina što hara filoksera imala je izravne i neizravne štete 262,144,000,000,000 lira ili franaka.

* *
*

Kako I Harris priobćuje u listu „Pharm. Era" u Nizzi pravi se od 1000 k/g lišća od eukaliptusa, 5 k/g eteričnog ulja; od 1000 k/g cvieća od ždraljnjaka (Geranium) 1 k/g ulja; od 100 k/g cvieća od time, 1/2 k/g ulja; 1000 k/g lišća od metvice, 3/4 k/g ulja; od 1000 k/g cvieća od naranče, 1 k/g ulja; od 25,000 k/g ruža, 1 k/g ulja od ruže.

---

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

68. *Ovdje vlada mnienje, da prvu štenad valja baciti, jer da će inače prvo stenče pobjesniti. Molim vas jeli ova predsuda ili ima u stvari istine?*

N. K. u T. (Bosna).

Samo predsuda i ništa drugo. Prvo štence može pobjesniti i nepobjesniti kakogod i zadnje. Sasvim druge stvari uplivaju na bjesnoću, a ne porod.

69. *Molim vas odklen se može i pošto nabaviti košnica novoga sustava i pčelarskog orudja?*

H. T. u T. (Bosna).

Novih pčelinjih košnica ima na prodaju u Belovaru, kod gosp. Vase Doića. Svaka takova košnica stoji 3 fiorina neoličena, a četri fiorina uličena. Hrvatska zemaljska vlada preporučila ih je svim školam. Košnica sustava Džierzon ima na prodaju u Višnjici u Kranjskoj kod Baruna Rothschütza. Tamo će te naći takodjer svakovrstnog pčelarskog orudja.

70. *Molim vas, kako se najbolje goje krastavci?*

S. V. u T. (Dubrovnik).

Krastavci ili ugorci ljube prhu, duboku i dobro pognjojenu zemlju u sunčanom položaju. Siju se u sklopu na razmak od 1 1/2 do 2 metra, na kućice, koje se prije priređe, te su barem 50% široke a 20% duboke. Zemlja u kućicam je obilno pognojena dobrim konjskim gnjojem ili raztrošenim izmetinam peradi. Nad ovom smiesom pospe za 5% u debljini dobrog mješanca, kojeg se malko pritisne (sbije). U ovom se sloju mješanca zasadi sjemenje, kad se nije više bojati kasnih mrazova. Da sjeme brže i laglje proklica valja ga prije namočiti. U svakoj kućici zasije se 20 do 25 zrna sjemena, kojeg se pokrije za dva % dobro zagnjojenom zemljom. Kad sjemenje proklica, onda se izčupaju svi slabiji sjemenjaci, a ostavi se samo, ono deset jačih, koje valja, dok počmu tjerati rizve tri puta zagrnuti. Kad počmu tjerati rizve onda se iste razrede u raznom pravcu. Krastavci se beru, kad porastu za 5 do 10%, ali se pri tom valja čuvati, da se vrh rizva ne odkine ili neozledi, jer takova rizva neradja više, nego posve kasno sa postranih rizvâ. Za sjeme ostavi na svakoj rizvi samo jedan krastavac, i to obično onoga, koji je najbliži struku. Da dotični krastavac za sjeme ne pregnjije predstavimu se jedna ploča, a berè se onda, kad posve požuti. Kad se ubere ovjesi se na sunčanu mjestu, dok posve omekša. Kad je omekšao izvadi mu se sridica metne se na sitnicu ili na rešeto, pa se izpira tako dugo, dok ostane sjeme sasvim čisto. Sjeme se onda presuši, pa pospremi do porabe. Ako se uzme razmak kućica od 2 metra, to ostane na 1 hektar zemljišta 2500 kućica. Ako se dohod od jedne kuće uzme samo 50 novčića, sa hektara zemljišta zasadjena krastavcim, ima se 1250 fiorina dohoda.

71. *Mogu li se plodonosni grmovi razplodjivati sadjenicama?*

I. M. u K. (Hrvatska).

Plodonosni grmovi mogu se razplodjivati sadjenicam, i to ne stoji baš velike muke za sadjenice mogu se rabiti sve mladice 10 do 12 % duge, pa bilo, da imadu oko na vrhu ili da su posječene. Za prikladna vremena zasade se mladice do trećeg oka u dobroj zemlji, a na sjenastu mjestu. Naravski ova radnja se čini, kad se je mraz otopio, i nije se više bojati mrazova. Ako se mladice moraju odrezati rano, t. j. prije nego li ih je moguće zasaditi na polje, onda se privežu u snopiće i zasade u konobi u pržinu. Na ovaj način, ako se rano zasade u pržinu napravi se callus iz kojeg več u proljeće protjeraju žile. Ako se kašnje zasade odmah u zemlju, onda se ipak do konca proljeća razviju žile. Sadjenice od dunje na ovaj način ukorienjene mogu se odmah prve godine navrćati, te se dobija na taj način krasnih patuljastih stabala. Malinu ne treba svako razplodjivati, jer ona tjera iz korena, pa se za sadnju odciepljivaju odmah gotovi korenjaci. Smokva se najlaglje razplodjuje zelenim sadjenicam u loncima, jer se deblji odrvljeni djelovi težko ukoriene itd Svaka sadjenica mora da je gladko a koso odrezana, a da se postigne svrha t. j. da se primi, valja ih držati vlažno. Vlaga se u zemlji najbolje uzdrži ako se po zemlji razastre mahovine.

### B. Nova pitanja.

72. *Kako imam sahraniti posušeno voće, da mi se neizkvari do porabe?*

S. M. u J. (Hrvatska).

73. *Koja je sušnica najbolja, i odklen se nabavlja?*

S M. u J. (Hrvatska).

74. *Zasijao sam livadno sjeme po naputku. Vrlo je dobro bilo izklijalo, ali ga je nakon mjesec dana nestalo sa zemlje. Molim vas što je uzrokom tomu?*

A. B. u V. (Hrcegovina).

75 *Vino mi je nešto malo ciklo, molim vas bili ga mogao izliečiti i kako?*

T. L. u B. (Kotari).

76. *Jeli koristno i podupire li plodovitost odstranjivanje cvjetova sa smokava?*

I. P. u S. (Brač).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

---

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika,,

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg Adum A. — Topić prof. M. — Mravak Jos. — Kovačić I. — Masovčić Dr. A. Srdić S.*

*V. g. Šepić V. uč. — Vaša cienjena predbrojba, podmirena je do konca lipnja t. g. 1891.*

*— V. g. Majhofer S — Pisalismo vam.*

*— V. g. Balić A. — I vami.*

*— V. g. Samobor S. — Takodjer.*

*— V. g. Marotti J. — Broj 14 poslali smo vam iz nova. Blažene pošte.*

*— V. g. Dr. Perko — Sredstvo dajte kušati nekim za badava, pa ako uspjeh bude doisto dobar, kako što ste ga vi postigli, razglasit će se u čas, a onda će se sa svih strana tražiti i vas i sredstvo, dapače će vam i vlade doći na susret.*

*— V. g. Livačić T. — Nas ono ni najmanje ne čudi kad se u svakoj stvari tjera politika nije čudo, da se tjera i u gospodarstvu. Da ste nam zdravo!*

*— V. g. T. P. — Gosp. P. L. B. je odputovao put Praga, odklen će se navratiti u Zagreb. Nekani biti odsutan više od dvadeset dana.*

*— V. g. Vilčić S. — Nova knjiga „Monographie du Pourridié des vignes et des arbres fruitiers" od Pierre Viala stoji fiorina 4 nč 80. Table su samo litografisane, ali nisu obojene. — Da ste nam zdravo!*

*— V. g. Luković T. — Svakako, ali stopro u rujnu, kad se povrati gosp. B.*

---

**☛ Prošastog mjeseca pozvali smo sve dužnike bez razlike na izplatu. Reć bi, da je veći dio onih „Poziva" otišao izgubljen, jer su uplate posve slabe. Ovo zakašnjivanje pravi nami ne malo neprilika, a uzrokom je da redoviti tek posala zapinje. Molimo gospodu da nas se sjete.**

**UPRAVA.**

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 17

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Rujna 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Rujna 1891.

## Izložba u Zagrebu.

Poznavajuć dobro gospodarstvene odnošaje Hrvatske, predstavljao sam si što će sva Hrvatska izložiti, ipak je izložba tako nadkrilila moje očekivanje.

Izložba je na sveučilištnom trgu, izmedju sveučilištne sgrade i Hrvatskoga doma s jedne strane, te izmedju sgrade gospodarskog družtva i Učiteljskoga doma i samostanske ulice s druge strane.

Glavni je ulaz prama Prilazu, a imadu još dva druga prostrana ulaza, od kojih je jedan premda sasvim jednostavan, ipak tako ukusno izradjen, da se svakoga najživlje dojimlje.

Sveučilistni trg je vas izpunjen krasnim pavillonim i nasadim cvieća, a u sredini je visok vodomet ili nadskok.

U izložbene svrhe, izim pavillonâ, koji su mjestimice i odveć gusto poredani, upotrebljena je ciela sveučilistna sgrada, sgrada gospodarskoga družtva, dio sgrade učiteljskoga doma i cio prostor iza hrvatskoga doma.

Prvi utisak je veličanstven . . . sve te jednoč začara, sve te privlačuje, te neznaš odklen da započmeš.

Izvanjština svih pavillona jeste baš krasna, svaki te vuče k sebi, i u toj borbi, tumariš naokolo bez da imaš dostatno odvažnošti, da se odlučiš kojeg ćeš najprije prigledati. A što da rečemo o nasadim cvieća i drveća? Naj prije ti udara u oči sag od cvieća sa grbom trojedne kraljevine, koji je izradjen od raznobojnog lišća; malo podalje nadpis: „Gospodarsko družtvo 1891“, da bi rekao naslikao ga je najvještiji slikar; pa onda svakovrstne slike i skupine domaćeg i inozemnog cvieća sa visokim paomam, bananam i musam.

Tako očaran, dugo i dugo motriš taj kompleks, koji mienja svoje krasno lice na svaki koračaj, dok se živčano izmoren odlučiš, da kupiš tloris izložbe i katalog, te da počmeš svaku pregledavati po redu i po tenanu.

Glavna izložbena sgrada, u kojoj je izložen cio emporium predmeta, jeste sveučilistna sgrada. Sve prostorije od prizemlja do zadnjeg tavana dubkom su pune izložaka, o kojim će sliediti opis u budućem broju. **B.**

## Izplaćuje li se gojenje kokošiju na malim imanjim?

*Piše* **M. J. Dudan.**

Sa više strana čuje se prigovori, da se peradarstvo u obće, a gojenje kokošiju napose, samo na velikim imanjim izplaćuje. To je samo donekle istinito naime gdje su prometne okolnosti slabe, i gdje je potrošak jaja i piladi neznatan; nu nasuprot, u blizini povećih gradova, može marljiva gazdarica sa neznatnim troškom i na malo uzgajati kokoši liepim dobitkom.

Kao kod svakog gojenja živadi, tako i kod kokošiju prvi je uslov da pasmina bude dobra; to se dade postići križanjem pasmina t. j. ako domaću pasminu križamo sa *Conchinskom* ili *Brahmaputra* pasminom, jer se ove dvie pasmine svugdi pokazaše izvrstne. S druge strane slobodno kretanje peradi u prostom zraku znatno upliva, na uspjeh gojenja. Nipošto nesmimo zatvarati kokoši u kokošnjak, nego ih valja pustiti po dvorištu ili bašti da same jedan dio hrane traže i prebiru.

Kad ga osnivamo kokošnjak, onda ćemo kroz prvih osam dana držati perad uz zatvorenom, ali svjetlom i dosta velikom prostoru, i tu ćemo ih hraniti, dok se priuče ili priviknu novom prebivalištu. Poslje neka se kokoši slobodno skitaju po dvorištu i po buništu. Osim zrnja, treba kokošim sve davati odpadke od kuhinje, a gdje na gnojištu svinje ruju, tu dolaze kokošim dobro izmetine istih, jer kako se znade, u njih je sadržano još dosti neprobavljene hrane.

Kokoši najsadje i najviše na gnjojištu borave, a budnć da se danomice gnoj osokom poljeva, dolazi mnogo ličinaka (crvijuh) na površinu osobito ako se gnoj sa nekoliko dasaka pritisne. Pod daskama nalazimo najviše ličinaka, s toga se svaki dan jedan dio dasaka digne, a onda kokoši pohlepno navale, da te slastne ličinke probiru.

Zimi pomaže puno, ako se svakog dana dovezu jedna mala kola friškog konjskog djubra, koje se razaspe na otverenom mjestu, i po njemu se razaspe ta kokošija hrana. Na ovaj način kokoši veoma rado prekopaju cielu hrpu.

Ako je hrpa prilično porasla neće se smrznuti ni u naj jučoj zimi, dapače uvjek će razvijati stanovitu toplinu, koja će veoma povoljno dielovati na kokoši, naime one će usljed te topline i zimi nesti jaja.

Želimo li inače postupati, onda po savjetu stručnjaka Dr. L. Pribyl-a, dajemo zimi kokošima mješovite hrane, sastojeće se iz koprive ljeta osušene, brašna od mesa i mekinja (prsija). Na ovaj će način kroz svu zimu nesti jaja. Za oštre zime umjestno je davati kokošim i nešto namočene zobi.

Drugi važni uvjet da nam kokoši uspjevaju jest, da imadu udoban i čist kokošnjak. Kokošnjak ili staja za kokoši mora da je prilično topla i polutamna, te da imade unutri više prečnica na koje će kokoši po noći počivati. — Drvo iz kojeg kanimo sagraditi kokošnjaka valja prije dobro namazati sa *karbolineumom*, zatim ga na suncu dobro posušiti, pa onda tek rabiti. Tlo kokošinjaka pospe se sa 10% debe-

---

## PODLISTAK.

## Gazdarica na selu.

(Sliedi. Vidi broj 16).

Janjetu i svinji najviše se veseli u kući. Svinje se obično kolje pred Božić, a mjestimice stopro u siečnju ili u veljači. Većina ga ali zakolje o svetom Tomi, odkud i rečenica „Sveti Toma, kolji prasca doma“. Još prije nego li se zakolje svinja mora da gazdarica svaku pripravi u kući. Krv se od svinje sakuplja u zdjeli i pusti se, da se sgusne, ali ga s početka dok teče i dok je još toplo neprestano mieša.

Još prije neg se zakolje svinje valja prirediti vrelu vodu, kojom će se popariti, dapače hoće se da cio dan stoji u pripravi vrele vode, od koje trebuju pri komadanju i priredjivanju svinjetinje.

Kad se popari izčisti i razpori svinje valja mu najprije izvaditi crieva, a onda odmah salo dok je još malo vruće, jer se vruće salo najlaglje vadi. Vruće se salo postavi u vidro i polieva hladnom vodom da se što prije ohladi. Voda se nekoliko puta promjeni, a vidrica se smjesti na zaklonjenu mjestu, gdje nemogu lako da dodju mačke.

Pluća, jetra, slezenu i vrat ovjesi se na hladnu mjestu.

Sad se pomnjom izreže salo sa bubriega i njega se postavi u vidricu u hladnoj vodi, da se razhladi, ali se pri tom pazi, da se ne pomješa sa salom crieva.

Ovako izčišćena svinja ovjesi se, da se što moguće bolje razhladi, a nuz to se lati čišćenja i priredjivanja crieva.

Izčišćena i izprana crieva se napušu, pa se izreže na komade na onim mjestim, gdje su bila probijena za čišćenja.

Ovi komadi crieva postave se sada u hladnu vodu, kojoj se je prije dolilo nešto malo ukropine od kadulje ili slavulje. Ukropina od kadulje priobći vodi vehoma ugodan miris, a ovaj miris poprime crieva

Sad se razkomada tielo. U tu svrhu najprije se izvadi tusto za slaninu, i to u što moguće veće komade, a onda se razkomadaju svi ostali djelovi tiela.

Oni komadi koji su za sušenje i solenje, kako butine itd. ostave se nastran, dočim se od prtbušine rabi jedan dio za priredjivanje kobasica.

Glava, uši, jezik i noge se takodjer izčiste i prirede za solenje. Meso za kobasice valja izsjeckati na sitno, a dade mu se $^1/_5$ tusta, koje se takodjer izsjećka, pa popržì na tavi, dok se više ne spaja komad sa komadom, i dok izgubi svoju bielu boju, a poprimi suru. Sve se onda izmješa jedno s drugim i posoli. Izim soli doda se malo papra i malo salitrovine.

Na $^3/_4$ *klg* siečka od mesa i tusta računa se 4 grama soli, 1 gram krupno smrvljena papra i 1 gram salitrovine.

Ovo se sve umjesi vodom, pa grije dok se malko ugusti.

Sad se počmu nadivati crieva ovom smjesom. Za nadivanja pazi se, da crieva budu što moguće bolje izpunjena, e da u njima neostane nigdje zraka, jer bi zrak prouzrokovao, da se pokvare kobasice.

Ovako priredjena crieva privežu se u kobase, onda se dobro izperu, pa za 24 sata ovjese na zračnu mjestu, da se prosuše, a onda ovjese u kadionicu ili u dimnjak, da se nakade dimom.

Salo se postavi u veliku kotlenicu u kojoj ima puno vode, na vatru, da se ugrije dok počme pjenit.

Sad se hladnom vodom ohladi pa izsječka. Izsječkanom salu doda se malo soli, pol čaše vode i jednu izčišćenu kapulu. Sve se postavi na vatru i kuha iz tiha tako dugo, dok komadići postanu sasvim maleni, ali još prije nego li počmu žutiti odstrani se raztopljeno salo sa vatre, pa se procjedi kroz čistu krpu, ali nešto riedku i lieva odmah u posudu u kojoj će se čuvati. *(Sliedi).*

lim slojem pjeska, kojemu se pomješa nešto, sumpora. — Da se tlo kokošnjaka očuva čisto treba svaki dan sa površine pjeska odstraniti kokošje izmetine, koje pomiešane sa $^2/_3$ zemlje daju izvrstno gnojivo za povrće.

U dvorištu gdje nam kokoši prebivaju ako nema sienovitog kojeg drva, treba nasaditi barem štogod grmlja, da se perad ljeti od žege obrani.

Za kvočke sa pilićim treba posebnu ogradu, od žice u površini od 2 četvorna metra sa posudom friške vode, i jednom malom drvenom kućicom, da se kvočka sa pilićim od kiše zakloni. U takovoj ogradi puste se pilići samo kroz prva dva tjedna dok nešto ojačaju, kašnje su dosta odrasli, da se mogu kvočkom slobodno po dvorištu i bašti kretati.

Takova ograda iz žice stoji fior. 3·40 nč., a kućica 50 nč., svega dakle fior. 3·90 nč., a dostatna je za jednu kvočku sa 20-30 pilića.

Osim dosad navedenog, pri gojenju kokoši od velike je nužde imati kupalište iz finog pjeska, gdje se mogu kokoši koprcati i otresti od razne gamadi koja ih more. Takova kupališta kod nas nigdje nema, pa s toga nam je perad puna tekutih i nemože da liepo uspjeva. — Kupalište iz sitne pržine treba sagraditi na sliedeći način. Iz dasaka 4 metra dugih izteše se jedan krov, koji nek je 2½ metra visok i naslonjen na 6 stupova usadjenih u podobi pačetvori. Naokolo tih 6 stupova pričavlati ćemo razi zemlje 4 daske 25% visoke, pa ćemo vas ovaj prostor izpuniti sa smjesom od jednakih dielova pjeska i čista pepela, kojom se primješa malo sumpora u prahu. Takovo kupalište izgledati će poput otvorena strehaća nu odmah upozorujemo, da mu krov mora biti nepromočan, s toga biti će nuždno dakle pokriti ga asfaltovenim papirom.

Svu zrnatu hranu koju dajemo kokošim, moramo prije u vodi namočiti, jer se takova hrana bolje probavlja, a izkustvo je dokazalo da se imade 40% prištednje.

Pokle smo najvažnije stvari pri gojenju kokoši iztakli, vidimo sada kako se i na malo taj posao veoma liepo izplaćuje. Iz knjiga o troškovih i prihodu što se je na jednom imanju 3 sata od Beća odaljenom, kroz 4 godine točno vodilo, vadimo sliedeće podatke.

Držalo se je u kokošnjaku 40 kokoši i dva pietla, te osobito pazilo na proizvadjuju jaja a nuzgredno i piladi. Evo dakle račun:

| *Prve godine* | *Prihod* | — *Izdatak* |
|---|---|---|
| 20 pari mladih kokoši od 4-5 mjeseci po 78 nč. par iznosi f. 15·60, 2 pietla konkinkinske od 5-6 mjeseci f. 2, troškovi za kupovanje i prinos f. 2·40. Ukupni izdatak 1 svibnja | | f. 20 — |
| 4 ograde od žice (po f 3·60) | | „ 15·60 |
| 1 kupalište od pjeska | | „ 10 — |
| 1 bačva karbolineuma | | „ 10 — |
| Trošak za gradnju kokošnjaka za 50 kokoših | | „ 25·— |
| Hrana kroz 8 mjesecih, naime 1 mt. cent. napolice f 4; 5 mtc. kukuruza po 5 f. = 25 f.; 4 mtc. ječma po f. 3 = 12 f. Ukupno | | „ 41·— |
| Prve godide ukupni izdatak iznosi | | f. 121·— |

*Prihoda* nema nikakvoga, jer ono malo jaja što su koke iznesle rabilo se je za hranu istih.

*Druge godine*

| | | |
|---|---|---|
| Za male popravke | | „ f. 5·— |
| Hrana kroz 12 mjeseci naime: 10 mtc kukuruza po 5 f. = 50 f.; 6 mtc. pljevi po f. 2 = 12 f.; razna hrana, kao proso, jaja, sjeme od ponoplje f. 15; svega | | „ 77·— |
| Za jaja snesena od 40 kokoši, (poprieko od svake 95 komada), biva 3800 jaja, od kojih se je prodalo 3400 po 3 nč. komad | f. 102·— | |
| Ostatak jaja dielom se nasadio, a dielom dao kao hrana kokošim. Izleglo se 140 pilića te do listopada prodalo ih se je 97 po 40 nč. komad | „ 38·80 | |
| U drugu god. stanje blagajne | f 140·80 | f. 82·— |
| Čisti dobitak | f. 58·80 | |

*Treće godine.*

| | | |
|---|---|---|
| Za male popravke | | f. 4·75 |
| Za hranu: 8 mtc. ječma po f. 3 = 24 f.; 8 mtc. kukuruza po f. 6 = 48 f.; za raznu hranu f 10; svega | | „ 82·— |
| Kupilo se je i prodalo 8 kokoši | f. 8·— | |
| Za jaja od 40 kokoši, po 99 komada od svake = 3960, od ovih prodalo se je: 3000 jaja po 3 nč. | „ 90·— | |
| 500 jaja po 4 nč. | „ 20·— | |
| Izvalilo se i prodalo do listopada 120 pilića po 52 nč. | „ 62 — | |
| Ostala jaja medium dielom pri nasadu pokvarena a većim dielom pružena pilićim za hranu. | | |
| Koncem treće godine | f. 180·40 | f. 94·75 |
| Čisti dohodak iznosi | f. 85·65 | |

*Četvrte godine.*

| | | |
|---|---|---|
| Toli pilad, koli jaja bijahu dielom na trgu slata, a kroz novine pomoću oglasa friška jaja zimi za visoke ciene razprodana. | | |
| Mali troškovi za popravke | | „ 4·80 |
| Troškovi na trgu f. 10; za oglase 10 f.; svega | | „ 20·— |
| Za hranu: 10 mtc. pljeva po 50 nč. = 5 f; 5 mtc. kukuruza po 5 f. = 25 f.; 5 mtc ječma po 2 f. = 10 f.; razne hrane f. 20; svega | | „ 60·— |
| Za jaja prosječno 102, od 40 kokoši = 4080 jaja, od kojih 1000 po 5 nč.; 2000 po 3 nč., a 880 po 2 nč.; svega | f. 127·60 | |
| Za 140 piladi prodano do listopada po 70 nč. komad | „ 98·— | |
| Ostala jaja dielom pokvarena ili pružena pilićim za hranu | | |
| Koncem četvrte godine | f. 225·60 | f 84·80 |
| Čisti dohodak iznosi | f. 140·80 | |

Sbrojimo li čiste prihode od 3 godine, to imamo f. 55·80 + 85·65 + 140·80 = f. 282·25 od kojih ako se odbije trošak u iznosu od fior. 121·60 ostane nakon četvrte godine čisti prihod od f. *160·65* ili svake godine dobitak od fior. *40.91* nč. Tko poznaje ciene jaja i pilića u gradovim neće nipošto prigovoriti, da su gori označene c ene pretjerane.

Dokazavši, da je gojenje kokošiju i na mala imanja izdašno, upozorujemo naše gazdarice na tu granu privrede, osobito u blizini gradova, jer skoro bez dangube može se 80 do 100 kokošiju držati a tim 80 do 100 f. na godinu zaslužiti.

Kad se pak promisli, da za hranu netreba baš novce izdavali, jer kukuruza, ječma itd. u svakom gospodarstvu imade, to prihod za prodana jaja i pilića možemo smatrati kao čist dobitak.

## Nešto o filokseri *).

*Piše* **Dr. Vladoj Perko** *iz Koprivnice.*

U „Gospodarskom Poučniku" od 1 lipnja 1891 broj 11 čitam uvodni članak pod naslovom „Budućnost našega vinogradarstva" u kojem se jadikuje radi filoksere. Rad obće koristi sklonuo sam se da o tom pitanju izložim svoje prokušano mnienje, jer se temelji na izkustvu, pošto sam dugo i uspjehom radio. Glede amerikanske loze, uvjerio sam se, da nije probitačna za naše podneblje; a što je najgore upravo, da na njoj žive i da se razplodjuje filoksera.

Sadnjom amerikanske loze ne samo, da se ne postizava svrha, ali se raznaša filoksera i omogućuje okuženje zdravih susjednih vinograda.

Bit će ih, će tvrditi, da svi vinogradari zasade samo amerikanske loze. To je lako rečeno, ali je težko izvedivo, jer krčenje, pa iznovično zasadjivanje nije baš stvar šale.

Naši vinogradari nisu tako imućni, da bi bili lako u stanju staru lozu izkorieniti pa onda novom zasaditi; večini manjka zato potrebit novac; a iztiče se druga glavna okolnost, da za više godina nema prihoda premda vinograde valja obradjivati.

Po mojem nemjerodavnom mnjenju, sumpornim uglikom neće se polučiti svrha, — jer je uporaba sumpornog uglika, preskupa

Meni je pošlo za rukom pronaći takovo sredstvo, koje dok je posve jeftino, uporaba istog ne stoji ni novčića, a vinogradar uporabom ovom sredstva kriepi i poboljšava svoj vinograd.

Mnogi će misliti da i ja, kako što biva obično svoju hvalim; ali to u konkretnom slučaju ne stoji.

Kad sam nakon toliko truda i troška došao do uspjeha, obratio sam se ministarstvo u Budimpešti za privilegij izuma, a ono mjesto da pokuša ako je doisto moje sredstvo uspješno traži od mene prije taksu za privilegij. Ja sam drugim podneskom tumačio o čemu se radi, a oni u nas odgovor opet pitaju i samo pitaju, da se prije plati privilegialna taksa. To zahtjevanje, da unapred platim privilegijalnu taksu, za takovu stvar koja može biti za dobrobit i boljak svega naroda, tako me je ozlovoljilo, da sam odlučio sve napustiti i više za stvar ne moljakati, — i tako je stvar zaspala.

Čitajući o razpravi, koja se je vodila u carevinskome vieću, ponukalo me opeta stvar na vidjelo iznieti, te sam se neposredno obratio na predsjedničtvo Carevinskog vieća, ali do danas nisam dobio odgovora.

Gore navedeni članak, dao je povoda ovom odgovoru, a to iz razloga e da se pokaže, kako dok se na jednoj strani bore proti nevolji, s druge se strane zabacuje sredstvo, kojim bi se moglo ovoj nevolji doskočiti.

*) Priobćujemo ovaj članak uz opazku, da ne dijelimo mnienje spisatelja ni glede amerikanskih loza, ni glede sumpornog uglika. *Opazka Uredništva.*

## O obrani loza i povrća od zecova.

Na mnogim mjestim prave zecovi puno štete po vinogradim, i to nagrizavanjem pupoljakâ, a kadšto i mladica. Povrće je istoj toj nevolji podvrženo.

P. Garanger jedan francuzki vinogradar, koje mu se zecovi često brstili pupove i grizli mladice u vinogradu, nakon što je uporabio mnoga druga sredstva, kušao je škropiti loze bordoležkom raztopinom protiva mildewu, t. j. sa raztopinom, koja u 100 djelova vode sadrži 1½ kilogram modre galice i 2 kg zagašenog vapna. Dok je loze poškropio prestali ih zezevi ogrizavati, jer im po svoj prilici neprija raztopina modre galice; ali bud je rečeni gosp. Garanger u istom vinogradu izmedju loza gojio i nešto povrća, ndarili zecevi na povrće i stali ga s reda brstiti.

On tada poškropi i povrće, pa zecevi ni da bi nanj navonjali.

Ovo je očit dokaz da zecevim raztopina modre galice ili ne prija ili hudi. Pošto su i drugi gospodari ovo sredstvo izkušali, mi ga preporučamo svim onima, kojima zecevi nanašaju štete.

## Ljudske izmetine kao gnoj.

Svak znade, da su ljudske izmetine izvrstan gnoj, ali se malo tko s njima bavi, jer ga od njih odvraća neugodan i žestoki vonj. Što ljudske izmetine žestoko smrde, to je baš od njihove gnjojne dobrote; a onaj smrad potiče od sumporovodika i šipavca, koji je zadnji osobito izvrstan za stvaranje salitrovine i drugih dušičnih spojiva, dočim se ovako gubi u zraku.

Ovom gubitku i slaboj uporabi ljudskih izmetina krivi su zlouredjeni zahodi. Kada bi se izpod sjedala na zahodim držale skrinjice 50% široke, a 60% duge, i providjene ručicam, da ih je laglje prenašati. U ovim skrinjicam ili sandučićim imalo bi se svaki put postaviti za 4 do 5% čiste i suhe zemlje. U blizini prve skrinjice drži se druga su malo obične sadre ili superfosfatove sadre, pa se u ovom posipl ju izmetine od prve.

Svakog se dana odstrani skrinjica, te sadržaj izprazni na suhu i zračnu mjestu, pa na dno skrinjice mètne opet sloj od 4 do 5% zemlje i opet skrinjicu na njeno mjesto. Izmetine, koje se izprazne iz skrinjice, ostanu pokrivene zemljom koja je bila na dno skrinjice; a pošto zemlja velikom lakoćom i brzo upija svaki smrad i neugodni vonj, niti se neosjeća da su izmetine bile nabacene. Na ovakav način nastane smjesa od više slojeva zemlje i izmetine; ona se brzo posuši, pa se nakon malo vremena može prekopavati; a bud se brzo izmrvi može se odmah razsipavati kao gnoj po zemlji, koju se hoće gnjojiti.

Bolje od zemlje upija vodu i smrad tresetni mulj, ali pošto svaki gospodar nema pri ruci tresetnog mulja, neostaje drugo nego da rabi zemlju, a s njom će postići takodjer izvrstan uspjeh, te će na ovaj način dobivati dosti izvrstna gnoja.

## Krava muzara.

Koristi, koje će nam davati krava muzara zavise baš od načina, kako ju njegujemo.

Tko traži od krave na jedanput puno, dobiva malo, a tko hoće, da mu krava izim mlieka, služi i za teglenje, da daje djubra, i da se teli, taj ne dobiva obično od ničesa ništa.

Najveću korist ima se od krave muzare, ako se ona upotrebi kao sredstvo za preobraćaj siena i drugih hraniva u mlieko i djubar, jer na taj način ne samo, da se ima liepe koristi

od mlieka, ali se gnoj, koji je glavni uvjet za napredak svakoga gospodarstva dobiva skorom za badava.

Ovim dvima glavnim svrham uzgoja može pripojiti i treća, naime uzgoj dobrog i plemenitog podmladka, jer na uzgoj podmladka, koliko god upliva krava mater, isto toliko upliva bik, naime mužka životinja kojom je krava oplodjena, te hrana i njega za bredjosti i u prvoj dobi razvoja.

Dobra krava muzara daje poprieko na godinu 2000 do 3200 litara mlieka ili 20 do 32 *Hl*; a u godini dana hoće se kravi za hranu 35 do 55 kvintala (met. centih) siena ili druge odgovarajuće krme. — Ova razlika u količini mlieka i krme zavisi od pasmine, jer kako je poznato imade malih i velikih pasmina, a naprama razvoja i težini njihovog tiela ravna se i količina hrane i količina mlieka.

Gornja količina siena dobiva sa 50 do 80 arih livade.

Ako bi se procienilo ono 20, odnosno ono 32 *Hl* mlieka po fiorina 6 *Hl*, vriednost siena za malu kravu bila bi 120 fiorina, a za veliku kravu koja bi dala 32 *Hl* mlieka bila bi 192 fiorina.

U ovom računu nije uračanana vriednost niti gnoja, što se dobije; a ipak je tele vavjek vriedno 12 do 18 fiorina, a gnoj 30 do 45 fior.

## Nako se love raci?

Raci iz rieka i potoka love se na razne načine, ali od sviju načina jeste najbolji oni, kad se u večer baci u vodu breme drače, u koju se je stavilo dobre sladokusne meke. Na meku sakupe se raci u breme izmedju granja. U jutro izvadi se breme iz vode, razveže se, pa se sakupe raci, koji se u bremenu nadju.

Drugi način lovljenja raka jeste u vrše izpletene od šiba. I u vrše se metne meka, na koju se raci sakupe.

Vrše su izvrstan način lovljenja raka u dubokim vodam, jer se tako dadu spustiti na dno, jer se u jednu vršu može s jednoga puta uloviti puno raka, i jer raci, koji su već jednoč ušli u vršu, nemogu iz nje lako da pobjegnu.

U nekim predjelim, osobito gdje su plitke vode love rake hvatcim.

Najrazprostraniji način lovljenja jeste sa takozvanim stupicam. Te su stupice ponajviše koševi ili vrše sa tri ili četiri ulaza, kroz koji mogu raci unići, ali nemogu izići. Ovakovi se koševi obterete težkim kamenom ili gvoždjem, provide se mekom i spuste se na dno, gdje ostanu ili samo za 24 sata ili za više dana zasebice.

U plitkim vodam lovu rake u rešeta ili cjedila, na isti način, kako se love koske po otocim. Ti uspjeh lova zavisi od brzine, kojom se rešeto ili cjedilo izvadi iz vode.

Za rake rabe se razne meke. Nema sumnje, da je najbolja meka usmrdjelo se meso ili truhla riba. Jednu od dobrih meka za rake, daje nam truhla i smrdljiva pluća životinja i truhla i smrdljiva jetra.

## Pomladjivanje lozâ.

Loze gojene po vinogradim, nastoji se vavjek gojiti jednako visoko. To se može postignuti na dva načina, ili se svake godine reže, te su se panjevi uvjek jednako visoki i grozdje stoji uvjek na jednakoj visini, ili se pak pusti da loza izraste do visine kolca, pa se na jedanput sasječe razi zemlje. Ovaj drugi način ima tu manu, da se grozdje jednih godina nalazi 1 do 1½ metar nad zemljom, a drugih godina da je bliže zemlje, tim se načinom ne dobiva svake godine jednaka vrst vina, nego ona mienja napram visini, na kojoj je grozdje dozrelo.

Ako se loza hoće gojiti na stanovitoj visini, onda se na dotičnom mjestu za obrezavanja podupre tvrdu glavice, tako, da kad protjera, da se prvo oko najjače razvije. Ista svrha postigne i lucnjem, ako ga se previje u polukrug

Matrak, koji se na ovaj način razvije na starome drvu, ne valja odsjeći, nego se priveže vodoravno, e da se za dogodine uzgoji od nje dobar lucanj.

Ovakovom rezitbom raste panj od godine na godine samo ¾ do 1¼ *%m*. Ista se svrha postizava, ako se u ljetu sve mladice bunja pokrate te lucanj za buduću godinu s drugog kraja glave uzgoji. Pri uzgoju na dvi račve su dva oka svaka imalo bi se, moralo bi se vavjek najdolnju mladicu uporabljati za uzgoj nove račve, a to za to, da se dotična kvaka jli račva ne postane odveć duga.

Visoke te loze mogu svesti niže time, da se povale, t. j. da se povale razi zemlje, bez da se zakopaju ili da se naprave potopljenice. Slično se nasilno sredstvo pomladjivanja ne uporablja, nego kad su loze izkvarene hrdjavom rezitbom.

Od potopljenica ne dobiju se loze jednako visoke, a i grozdje nije što se dobrote tiče jednako, a i ne rodi svaka jednako Tko zna obrezavati loza može uzdržati vinograd 50 i 100 godina na jednakoj visini, te dobivati skorom vavjek jednako grozdje, odnosno vino. I. B.

## O natapljanju povrća.

Od kolike je koristi natapljanje povrća, i koliki se uspjesi natapljanjem postizavaju najbolji su nam dokaz dva francuzka departimenta *Vancluse* i *Bouches-du-Rhône*, gdje se goji povrće na površini od 16,000 hektara, a ta gojitba raste svakog dana, u onoj mjeri u kojoj se grade dovodni konali. Tamo gojitba povrća predčuje se više, kao poljska gojitba, nego li kao povrtna. Svaki hektar zemljišta usljed takove gojitbe, daje poprieko 1400, 3500 franaka dohoda, ili sadnje 2400 franaka nečista dohoda na godinu, što odgovara nevjerojatnoj svoti 26 miljuna tranaka.

Uz sve moguće vrsti povrća goji se takodjer puno jagoda. Tko ima dakle rieku ili potok ili vir blizu vrta može da uredi natapanje, samo valja da pri tom pazi, da voda bez snage prodire na povrtište, e da ne oboli i raznese razsad i zemlju. U tu svrhu hoće se malenih jaraka i nasipa, da se voda jednako i bez snage dieli. Na svakom nasipu, koji je obično samo 30*%m* visok ima jarak, koji vodu na pojedine lije, koje su obično 3 metra široke, a 5 metara duge, ili su četvoraste, jer im je dužina i širina jednaka. Iz jedne lije može se pustiti voda na drugu, te se potom sve lije jednom istom vodom mogu natopiti.

Natapanje ide s reda, najprije se natopi gornja lija, pa za ovom druga i redom tako sve ostale. Na zadnjoj liji ima odvodni jarak, kroz koji se pršta voda na polje, kad se je zadnja lija natopila

Kad se pobere povrće, onda se zemlja prekopa i poravna, te nestane svih malenih jaraka, a ostane samo glavni dovodni i odvodni jarak.

Kad se zemlja ima iz nova nasaditi, opet se urede lije, jarki i nasipi.

Redovitim natapanjem ne samo, da se pospješuje razvoj i zdrienje povrća, ali se dobije puno tečnije i liepše povrće.

**Naredba kr. zemalj. vlade od 12 ožujka 1891 br. 9026 o konačnom izpitu na kr. gospodarskom i šumarskom učilištu u Križevcih.**

(Nastavak vidi broj 16 „Gosp. Pouč".).

II. *Za šumare*: A. U matematičkoj skupini. 1. *Matematika:* Uporabu računstva na praktično važne slučajeve. Računanje s algebarskimi cielimi brojevi i čestnici. Uzmnozi, korjeni i logaritmi. Jednačbe 1. stupnja s jednom ili više nepoznacica. Kvadratične jednačbe s jednom nepoznanicom. Nauk o progresijah. Račun o dobitnoj dobiti. Računanje rente. Najvažnije planimetrijske zasade. Površina i tjelesnina uglastih i okruglih tjelesa.

Goniometrija. Trigonometrijske zasade s osobitim obzirom na riešavanja trokota, i na tom temelju osnivajućih se praktičnih zadataka.

*Analitička geometrija:* Točka, pravac i čunjosječnice.

2. *Geodezija:* Poznavanje mjeračih strojeva, izpitavanje njihove tačnosti, lakši popravci. Riešavanje geodetičkih zadaća, zasjecajućih u šumarsku praksu.

B. U prirodoslovnaj skupini. 1. *Prirodopis:* Poznavanje pojedinih razreda i rodova životinjstva. Glavne stavke anatomije i fiziologije s osobitim obzirom na životinje važne po šumarstvo. Glavni bilinski razredi i najvažnije iz anatomije i fiziologije bilja.

Rude tvoreće kamenje. Kamenje, njegova svojstva i uporaba. Geologija.

2. *Meteorologija i klimatologija:* — Pojavi djelujući na podnebje. Razni zračni pojavi, po kojih se buduće vrieme ustanoviti može.

3. *Tloznanstvo:* Postanak tla. Svojstva tla. Razredba, vrsti i prosudjivanje vriednosti tla.

C. U šumarskoj skupini. 1. *Sadjenje i gojenje šumâ:* Obća i posebna pravila sječe. Naravno i umjetno pomladjivanje šumâ. Pošumljenje krasa.

2. *Čuvanje šumâ:* Štete od ljudi, domaće životinje, divljači, šumskih zareznika i elementarnih nepogoda.

Razna sredstva u svrhu obrane šumâ. — Najvažniji gribovi i bolesti šumskog drveća.

3. *Uporaba šuma i šumska tehnologija:* — Tehnička svojstva i uporaba drva. Sječa i izrazdba. Prodaja i izvoz. Šumski nuzužitci. Šumski obrti.

4. *Šumska uprava:* Važnost šuma. Organizacija šumske uprave. Djelokrug šumskog ravnateljstva, nadzorničtva i šum. tehničkoga osoblja. Šumski upravni sustavi. Upliv države na šumarstvo. Administracija državnih, obćinskih, zakladnih i privatnih šuma. Vriednost šumskog zemljišta obzirom na ini zemljištni posjed i osebujnosti šumskoga gospodarenja. Oporezivanje šumskoga zemljišta. O segregaciji šuma, arondiranju zemljištnog posjeda i udruživanju posjednikâ šumâ.

5. *Šumska taksacija:* Najvažnije predradnje, potrebite za uredjenje šumâ. Izbor gospodarske obhodnje i vrsti drveća u obhodnji. Kockovnina ležećih i stojećih stabala. Prirast i starost stabla. Najvažniji dendrometrijski strojevi. Razne metode taksacije imenice po poprieČnom prirastu i užitnom postotku. Glavna načela kameralne taksacije i saksonske procjene po razmjernom razdieljenju drvne gromade i površine. Vriednost šumskog tla, sastojinâ i šumâ

6. *Narodno gospodarstvo:* Obćenita narodnogospodarstvena načela o proizvodnji, kolanju, podjelbi i trošnji gospodarskih dobara.

§ 12. Pismeni izpit proteže se:

I. *Za gospodare*. A. U matematičkoj skupini: na aritmetiku, algebru, geometriju i geodeziju.

B. U prirodoslovnoj skupini: na botaniku, mineralogiju i agrikulturnu kemiju.

C. U gospodarskoj skupini: na uzgoj gosp. bilja, živinogojstvo, gospodarsku upravu, organizaciju i taksaciju.

II. *Za šumare:* A. U matematičkoj skgpini: na aritmetiku, algebru, geometriju, trigonometriju, analitiku i geodeziju.

B. U prirodoslovnoj skupini: na botaniku, mineralogiju i tloznanstvo.

C. U šumarskoj skupini: na sadjenje i gojenje šumâ, čuvanje šuma, šumsku upravu i šumsku taksaciju.

§ 13. Za pismeni izpit odredjuje se:

1. Iz skupine A. dvie radnje, jedna iz matematike, a druga iz geodezije, od kojih ima prva obsizati 2, a druga 1 pitanje.

2. Iz skupine B. dvie radnje i to: jedna zajednička za gospodare i šumare iz botanike i mineralogije, a druga posebice za gospodare iz agrikulturne kemije, a posebice za šumare iz tloznanstva. — Za zajedničku radnju treba zadati 2, a za drugu 1 pitanje.

3. Iz skupine C. tri radnje i to:

a) za gospodare: po jedna iz uzgoja gospodarskoga bilja, — iz živinogojstva i iz gospodarske uprave, organizacije i taksacije, svaka obradjujuć jedno pitanje;

b) za šumare: po jedna iz sadjenja i gojenja šumâ i iz šumske taksacije, a jedna bud iz čuvanja šumâ, bud iz šumske uprave, svaka obradjujuć jedno pitanje.

Za izradjivanje radnja iz skupine pod A. i C. dozvoljuje se vrieme od pet, a za izradbu onih iz skupine pod B četiri sata, pri čem treba odbiti vrieme potrošeno za diktovanje zadaća.

§ 14. Pitanja za pismene radnje predlažu učitelji pojedinih struka iz predmeta, navedenih u predidućem §.u, a odabire ih vladin povjerenik, koji ima i pravo sam zadavati zadatke mjesto onih, koji se predlažu. Za to valja, da dotični učitelji sastave svaki za svoj predmet po više pitanja, ter ih za svaku radnju na poseb zapečaćena pravodobno predadu ravnateljstvu, a ovo će ih skupa s izvješćem navedenim u §.u 7 ponieti kralj. zem. vladi, odjelu za unutarnje poslove.

§ 15. Dane za izradjivanje pismenih radnja odredjuje ravnatelj u sporazumku s učitelji izpitatelji, prema po vladinom povjereniku opredieljenom roku za ustmeni izpit.

Učiteljem je strogo zabranjeno ikomu priobćiti predložena pitanja, da ih izpitnici nebi možda prije doznali. S istoga razloga otvorit će i ravnatelj zapečaćene omotke, u kojih se zadatci nalaze, istom u čas, kada treba da izpitnici započmu raditi, i to pred izpitnici u onoj sobi, koja je opredieljena za radnju.

Radje imadu se izradjivati pod neprikinutim nadzorom izpitnomu povjerenstvu pripadajućih učitelja, koji se izmienjuju po redu, što ga ravnatelj ustanovi. (*Sliedi*).

## SVAŠTICE.

**Šimšir (Buxus) otrov živadi.** U novije se je doba dokazalo, da kokoši koje jedu mladog lišća od šimšira, da poskapaju. Iztraživanjem se je dokazalo, da se otruju, naime da otrovanje uzsliedi od „buxina", kojeg imade dosti u mladom lišću šimšira, a koji je žestoki otrov za kokoši.

**Rano izletanje pčela** za njih je veboma ubitačno, jer od onih, koje izlete ni polovica se ne vrati, a ipak im je to nuždno, ako u ulištu nema dosti hrane ni za njih ni za leglo. Bude li se pripravila pčelam hrana od 10 $^{h}/_{g}$, 4 jedaće zlice raženog brašna i isto toliko koštenog brašna, te 2 žlice kremora (strića, cremor tartari) sve prokuhano u 4 litre vode priredit će se za pčele izvrstna hrana, pa ne samo da neće rano izletiti, ali će matica nanesti puno jajašca iz kojih će se razviti brojno leglo.

**Čuvanje kvasca.** Kvas se najlaglje čuva, ako mu se primješa za $^{1}/_{8}$ njegovog objema glycerine. Naravski ovo je samo moguće za tekući kvas i za taložine. Čvrsti ili tiskani kvas čuva se na isti način, ali samo, da se po njemu polije glycerine.

**Opekline.** — Na selu nije lako do ljekarne doći, pa je red, da si čovjek sam pomogne, kada se opeče. Lake opekline se lako lieče, ako se odmah namažu maslinovim uljem, glycerinom ili lanenim uljem, pa se po ovom pospe praha od drvenog ugljena ili bobovog brašna, onda obvije krpom i priveže. Ovim postupkom ne samo, da prestanu boli, ali se i neoprišti. Ako se je opeklina već oprištila, onda se prišti izbodu i izprazne, pa namaže i pospe kako je već rečeno. Ako uztraju ili se iznova pojave boli poslje neg se je obvilo, valja ranu razviti i posuti opet praha od drvenog ugljena ili bobovnog brašna, ali bez da se takne ono što je već posuto bilo, pa onda se opet obvije. Izvrstno sredstvo proti opeklinam osobito ako su velike, priredjiva se, ako se pomješa i ubije skupa 100 grama lanenog ulja, 100 grama vapnene vode i 3 do 5 grama karbolne kiseline, pa s ovim maže opeklina. Staro je ali uvjek dobro sredstvo za opekline utući žutenca i svježeg neosoljenog masla, dočim se valja čuvati naglih obloga, vode, petroleuma i sličnih.

## Gospodarske Viesti.

Najveća klaonica na svietu jeste ona Amir i Drug u Čikago. U toj klaonici radi 7900 ljudih, a zakolje se svake godine poprieko 1,741,000 glava svinja, 712,000 goveda i 413,000 ovaca. Svake se godine u istoj klaonici izradi do 5 miljuna $^{k}/_{g}$ masti (tusta) i 11 miljuna $^{k}/_{g}$ umjetnoga gnoja od kostijuh.

* *

Belgijsko ministarstvo rata, naredilo je, da se vojnici svake nedjelje podučavaju dva sata u poljodjelstvu a navlaš uredjenim dvoranom, te da se u svakoj garnizoni uredi pokušalište, na kojem bi se vojnici mogli vježbati u raznim granam poljodjelstva. U svakom onom mjestu, gdje si prijavi 15 vojnika otvoriti će se redoviti poljodjelski tečaj.

* *

Poljodjelsko družtvo u Beču priredjuje medjunarodnu izložbu goveda i svinja za razplod i za tovljenje. Kako se pogovara, izložit će se puno blaga svakovrstnih pasmina.

* *

Ministarstvo rata je dozvolilo, da se u južnom Tirolu, mogu upotrebljavati vojnici za škropljenje protiva mildewu (peronospora). — Vojnici dobiju u tu svrhu 8 dana dopusta, a posjednik, koji ih želi imati na radnju valja da se preko kotarske poljodjelske zadruge obrati kotarskome poglavarstvu.

* *

Važno je znati, koliko se plaća nadnica u pojedinim zemljam Cislajtanije, i kako je kod nas u Dalmaciji najskuplja nadnica. — Jedna nadnica plaća se:

| | |
|---|---|
| U Dojnjoj Austriji | f. 0·82 |
| „ Gornjoj „ | „ 0·76 |
| „ Solnogradskoj | „ 0·82 |
| „ Štajerskoj | „ 0·70 |
| „ Koruškoj | „ 0·85 |
| „ Kranjskoj | „ 0·61 |
| „ Istri i primorju | „ 1·11 |
| „ Tirolu i Voralbergu | „ 0·70 |
| „ Českoj | „ 0·69 |
| „ Moravskoj | „ 0·55 |
| „ Sležkoj | „ 0·53 |
| „ Galiciji | „ 0·68 |
| „ Bukovini | „ 0·73 |
| „ Dalmaciji | „ 1·13 |

U svim statističkim podatcim opažamo, da se Dalmacija navadja vavjek zadnja.

* *

Francuska trebuje godišnje 42,000,000 hektolitara vina, a proizvadja samo 29,677,000 hekt.

* *

Godine 1890 izvedeno je iz Francuzke vina u vriednosti od 402,475,000 miljuna franaka, a uvedeno je za 246,497,000 franaka.

* *

Iz zemaljskog loznjaka u Korneuburgu bilo je t. g. godine 1891 porazdieljeno 152,690 korenja amerikanskih loza koje odole filokseri.

* *

Iz Jokahame se je izvelo do 10 veljače 1891 g. 184,342 $^{k}/_{g}$ svile za Evropu, i 195,322 za Sjevernu Ameriku.

* *

U sjevernoj Bosni radit će ljetos 31 nova sušnica za šljive, francuzkoga sustava Cazeville-Sacan, koje su se za kušnja u Agen u Francuzkoj pokazale, kao najbolje. Nabavljeno je takodjer i Trieura sustava Lescazes za odieljivanje šljiva po vrsti.

* *

Magjarska vlada imenovala je šest putujućih učitelja za vinogradarstvo u svrhu da poduče narod u vinogradarstvu, a osobito u pomladjivanje vinograda nastradalih od filoksere.

* *

Potrošarina u Srbiji za fine vrsti vina, šampanjac, malagu, cipar itd., iznaša 200 dinara za svaku 100 $^{k}/_{g}$, za žestu i druga alkolična pića žestoka više od 40 stupnjeva, 100 dinara, za likere, rum i slična, 200 dinara.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

72. *Kako imam sahraniti posušeno voće, da mi se neizkvari do porabe?*

*S. M. u J. (Hrvatska).*

Posušeno voće valja držati nekoliko dana razastrto po policam u zračnoj sobi ili drugom zračnom prostoru, da se postepeno ohladi i izgubi suvišnu vodu. Ovako provjetreno sprema se u drvene sanduke, ili u bačvice ili velike zemljane lonce, koji iz nutra nisu ocakleni ili napokon u vreće, pa se i dalje čuva u zračnom prostoru. Tko ima velikih sprema može se suho voće preko ciele godine držati na kupu ili na policam. Suho se voće samo onda lako pokvari, ako se za sušenje ne razastre da se provjetri i ako se čuva na vlažnome mjestu.

73. *Koja je sušnica najbolja, i odklen se nabavlja?*

*S. M. u J. (Hrvatska).*

Susniča ima puno vrstih i svi hvale svoje, premda nisu uvjek najbolje one, koje su najviše hvaljene. — Najviše su u porabi sliedeće susniče. Reynoldov amerikanski evaporateur (izperivatelj), Rõderova sušnica, Jablaczyeva sušnica, onda sušnice Aldenova sustava, od kojih se pak preporučaju sušnice Fillersove, Braće Lorenz i Hilligove. Bosanska vlada preporuča i uvadja sušnice francuzke sustava Cazeville-Lacan, a izim ovih na glasu su još amerikanski evkoporateuri sustava Rydersova, kod kojih se sušenje najviše približava naravnome sušenju, koji je od ovih sustava bolji, neda se tako lako kazati. Svaki sustav ima svoje prednosti za stanovitu vrst voća. Izvolite nam javiti, koju vrst voća imate ponajviše da sušite, a mi za koliko nam bude moguće označit ćemo vam vrst sušnice.

74. *Zasijao sam livadno sjeme po naputku. Vrlo je dobro bilo izklijalo, ali ga je nakon mjesec dana nestalo sa zemlje. Molim vas što je uzrokom tomu?*

*A. B. u V. (Hrcegovina).*

Kad je sjeme bilo proklicalo, onda proti sjemenu nema prigovora, ono je bilo dobro, zdravo i klicavo, a to je glavna stvar. Zašto je propalo? Nije lako odgovoriti. Biti će, da je naglo nastala suša; ili da je zemlja bila odveć vlažna; ili da su klice u noći prozeble ili napokon, da su ih pozobale ptice nebeske.

75. *Vino mi je nešto malo ciklo, molim vas bili ga mogao izliečiti i kako?*

*T. L. u B. (Kotari).*

Vino, koje je ciklo nemože se izliečiti, jer je ciknuće ili ljutina jedna od jačih bolestih vina, koja mienja žestu vina u kvasinovu i u-gličnu kiselinu, i tim vino gubi svoju glavnu sastavinu žestu, a dobiva novu njemu ne prirodjenu sastavinu kvasinovu kiselinu. Ako se dakle vino, koje je ciklo neda liečiti, može mu se ipak odstraniti jedan dio ljutine i odstraniti mu neugodni miris i tek po kvasini. Ako ćemo, da umanjimo u vinu jedan hiljadni (1 pro mille) dio kvasinove kiseline, valja primješati na svaki hektolitar vina 92 grama pepelikovog karbonata ili 65 grama prašine od mramora. Više nego za 2 hiljadinta diela, ili kako se kaže više od 2 po 1000 nije moguće umanjiti ljutinu vina. Ali vino na ovakav način izliečeno nije prvašnjeg punog teka, ono je kao da je prazno. Dodavanjem alkohola u razmjeru od 2 po sto prekriva se kvasinasti tek vina, jer se u žestokom vinu ljutina manje čuje, nego li u slabom. I pasteuriziranjem vina postizava se doneklen svrha, barem u toliko, što se ubijaju kvasinove gljivice i vino ne postaje ljuće nego li jeste. Neda se sasvim odstraniti kvasinova kiselina iz naciklog vina, jer se odstranjivanjem iste odstrane i sve druge vinske kiseline, koje davaju tečnost vina, a to zato, jer je kvasinova kiselina topivija i puno se teže veže od svih drugih kiselinâ.

76. *Jeli koristno i podupire li plodovitost odstranjivanje cvjetova sa smokava?*

*I. P. u S. (Brač).*

Nema sumje, da koristuje odstranjivanje cvjetova, jer smokva kojoj se odstrane cvjetovi radja mnogo obilnije. Cvjetovi se pojavljaju na vrhu novih mladica, te obično odpadnu prije nego li dozriju, a na štetu pravoga ploda. U tu svrhu valja cvjetove u svibnju ili lipnju mjesecu, kad su mladice barem 15 do 20 $^{c}/_{m}$ duge odstraniti, pa se usljed toga sokovi obrnu na razvoj ploda, kojeg se vavjek razvije u pazuham lišća svake mladice 7 do 8 liepih komada. — Ovim načinom ne samo da se dobije ljepši i veći plod, ali smokve ranije dozrievaju.

### B. Nova pitanja.

77. *Molim vas što vam je poznato o sgušćivanju masta? Jeli ta radnja od praktične vriednosti?*

*I. T. u V. (Split).*

78. *Kolci od bagrena, jesu li dobri za tkolčenje vinograda? Na koji se način najlaglje uzgajaju?*

*A. V. u P. (Istra).*

79. *Ljetošnji mi krompiri gnjiju s reda; molim vas rad česa gnjiju i što imam učiniti, da dalje ne gnjiju?*

*M. K. u S. (Hrvatska).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 18

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vieštu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu.
*Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

**ZADAR, 16 Rujna 1891.** **Ciena je listu 3 fiorina na godinu.** **ŠIBENIK, 16 Rujna 1891.**

## Izložba u Zagrebu.

U zadnjem broju kazali smo, da je sveučilistna sgrada glavna izložbena sgrada, i doisto već u vestibulu, ostaje čovjek i znenadjen krasnim izložcim D. Hermana. Svi ti izložci su jedan ljepši od drugoga, ali ipak najviše zanimaju narodne tkanine, narodne nošnje, pokućstvo u narodnom stilu i tikvice svakovrstno izradjene. Tu ima do sto pregača ručno izvezenih, pa ćilima, zavjesa, čutura, torba, tamburica, ćemera itd.

Lievo o zid izložio je tvorničar Supanek cielu sbirku opanaka, u svim mogućim formam oblicim. Pod stepenicam izložilo je riečko družtvo za prekomorski izvoz ruma, svoje proizvode u vehoma obilnoj kolikoći i ukusnim staklenicama, a pokazalo je moć svoje produktivne snage u fontaini iz koje mjesto vode štrca miomirisni rum.

Desnu stranu hodnika zapremaju gunjci braće Gavela, kože tvornice G. Plachtea u Belovaru i mnogovrstni proizvodi domaćeg obrta u drvu. Proizvodi domaćeg obrta u drvu stiru se i na lievu stranu hodnika, veći dio istih jeste gospodarstvenog značaja, a ima ih toliko, da neznaš na kojeg da zaustaviš oko.

U istom hodniku imade spomenik od sapuna od tvornice Farkašove u Krapini.

Dvoranu broj 1 zapremaju samo izložci raznih školâ milosrdnih sestara. Krasnih li ima tu izložaka. Od finih čipaka do najfinije izvezene rubenine, od sagova, barjaka i raznih nakita do skupocienih i ukusnih drvorezbarskih radnja iz njihove ženske obrtne škole u Zagrebu. Po Hrvatskoj i Slavoniji su škole milosrdnica dosti razgranjene. Željeti je, da one svoju djelatnost više razprostrane s ove strane Velebita, e da nam se jednoč ženski naraštaj počme uzgajati u narodnom duhu.

Gospodja je Šestak svojimi radnjami izpunila treću dvoranu. Izmedju izložaka ima i takovih veziva, na koje je ona više godina zasebice morala raditi.

Treća je dvorana za gluhonieme. Iz tog novijeg zavoda u Zagrebu izloženo je doisto liepih radnja ovih nesretnika.

U sedmoj dvorani veoma je ukusno uredjena kolektivna izložba ličko-krbavske županije. Ovo je prva skupina, u kojoj se kolektivno predstavlja sva gospodarstvena i produktivna snaga jednoga kraja, a to se ima po svoj prilici zahvaliti trudu gospodina Orlića, čije ime odasvud odiše i koji je izradio sve one važne analitičke karte. Uz podpunu sbirku svih zemaljskih proizvoda i vrsti zemalja, ističu se razne lončarske, opančarske i drvorezbarske radnje, medj kojima ima krasnih dipla i svirala i svakovrstnih drugih predmeta za kućanstvo. Ima i krasnih raznobojnih sagova, u trajnim bojam ponajviše bilinske naravi, koje vrieme i sunčano svietlo ne mienja i ne uništuje.

U osmoj dvorani sakupljeni su tkalački proizvodi trijuh prvih županija, naime belovarske, varaždinske i modruško-riečke. Ističu se pregače, sagovi, poculine iz Vojnog križa, torbice, iz Ogulina, ručnici, suknje itd. U ovom odjelu ističu se osobito tkalački uzorci Breyera i sina iz Križevaca i proizvodi predionice i tkaonice u odugoj resi, koja svoje proizvode razašilju po cielome svietu.

Još interesantnija jeste kolektivna izložba proizvoda domaćeg obrta županije požežke, sriemske i virovitičke. U ovoj dvorani izloženo je sve što god čovjek može promisliti, sve je to tako ukusno, točno i liepo izradjeno, da ostaneš zadivljen. Ima baš remek djela. Najviše se ipak ističe neprocjenjiva sbirka gosp. Cepelića iz Djakova. U ovoj dvorani jeste veoma zanimiva izložba tamburica gospodje T. Kovačić, i kip Hrvatske izradjen od sapuna u Weisovoj tvornici sapuna u Karlovcu.

Iz ove dvorane, kako što i iz susjedne, u kojoj su izloženi proizvodi drvorezbarskih, košaračkih i urarskih škola iz M. Bistrice, Gradiške, Jasenovca, Gospića, Križevca, St. Gradiške, Ogulina, Otočca, Osjeka, Zemuna itd. itd., veoma se težko čovjek odieli. Tko bi nabrojio sve blago, što je tu izloženo?

Ima učeničkih radnja, koje mogu stati uz bok proizvodim prvih radionica. — Što se sve može kad je volje, i kad se škole primjerno obskrbljivaju. Hotio sam se potanje obavjestiti o ovim školam. Ide se zatim, odgovoreno mi je, da se u gorskim predjelim razvije drvorezbarski obrt i drugi mali domaći obrti, e da narod nadje zarade, i da se neseli. Škola mnoge obskrbi svim orudjem i daje im naputaka za prodaju. Gdje je vrbovine izobilj, tamo te podupire košarastvo. Mi već toliko toga proizvadjamo, da se izvaža preko granice. Dobrih je rezultata dala i putujuća tkalačka škola, a puno se nade polaže i u urarsku školu u Ogulinu. Glavno je da narod znade izraditi; a za dugih zimskih večerih uz vješta domaćina, kuće se pretvore u radionice. Sviet bi spavao, ili pijančevao, sad radi. Vidite, ovo je izradjeno u jednoj kući, čiji je stariji sin pred 6 godina izučio školu. I izpod realne ciene prodano, ovo predstavlja liepu zaslugu. Ligali su spavat kad bi zamračilo, u studenom na 4 sata poslje podne, a sad rade do 10 satih u večer.......

Kad sam otišao iz ovog odiela, dugo sam razmišljao, kako to kod nas ide, i što bi se kod nas moglo postići.....

U prvom katu je izložba proizvoda zagrebačkog paramljina, onda množin a svakovrstnih mreža, živih ribara o akvarijinim, kostur korčulanske uljesure i drugih ribarskih proizvoda, a u dvorani broj 4 je krasno ribarska kolekcija uredjena po profesoru Brusini. — Iz Dalmacije je najviše riba poslao za izložbu profesor Katurić, a iz Istre jedan ljekarnik iz Krka.

U dvorani broj 6 su kolektivne izložbe nekih vlastelinstva, medj kojimi se ističe vlastelinstvo biskupa Strossmayera u Djakovu, i svojimi poljskimi proizvodi, i raznim poučnim nacrtim o načinim gospodarenja, gospodarskoj produkciji i dohodim.

Za svakog onog, koji zna cieniti i može shvatiti kolektivnu izložbu jedne škole, jeste kolektivna izložba kr. gospodarskog i šumarskog učilišta u Križevcih koja zaprema svu dvoranu broj 7, jedna od najvažnijih i najzanimivijih izložabâ. Svaka ti je sistematički poredana i nosi svoj nadpis, da je posjetiocim shvatljivije. Dobiva se doduše i posebni katalog o toj važnoj izložbi, a učeni profesor Pexider, zaslužni današnji ravnatelj Zavoda imao je uztrpljenja da nam svaku po tanko pokaže i raztumači.

Svrha kolektivne izložbe Križevačkog učilišta jeste, da predoči občinstvu ustrojstvo zavoda, zavodskog posjeda, te zavodskog gospodarstva i uprave; da predoči način i uspjeh obuke i sistematičnu složenu sbirku učila, e da občinstvo znade, kojimi se pomoćnimi sredstvi danas znanost služi i koji su uspjesi postignuti na zavodskom gospodarstvu.

Uz fotografije raznih zavodskih sgrada, vide se svakovrstni tlorisi i nacrti zavodskog posjeda, onda diogram o polazku zavoda, zavodska izvješća, sustav knjigovodstva, prevod zavodske imovine, te diogram i skrižaljke o brutto prihodu zavodskog gospodarstva na temelju 30 godišnjih računa.

U drugoj su skupini izložene sve strukovne knjige napisane od profesora zavoda, a ima ih 36 na broju.

Treća skupina predočuje nam svakovrstne radnje učenika; tu ima risarija, tlovida, osnova, navrtaka, herbarija, košara, drvodjelskih radnja, metala itd.

Četvrti odjel predočuje nam kolekciju zavodskih učila; tu je osobito zanimiva kolekcija otrovnih i jestivih gljiva, sbirka kamenja za obuku i sbirka preparata za obuku u gospodarsko kemičkoj technologiji, kao što je proizvodnja sladora, škroba, rakije, slada, piva, ulja i uporaba vinskih zaostataka. Uz sprave za destilaciju, ima Lavalov separator, vapnenica i ciela sbirka organičkih preparata, kako što su sastavine masti i ulja, mlieka, vina itd. itd.

Uz kolekciju vinarskih i mliekarskih sprava ima sbirka karakterističnih vrstih kulturnoga tla, mekanička analiza zavodskog zemljišta, analiza sladorne repe gojene u Valpovu i D. Miholjevu te mekanička i kemička analiza ličke vrištine itd.

Krasne su sbirke i preparati iz živinogojstva i živinarstva, osobito govedji zametci, sbirke vune, podkovâ, govedjih pasmina itd.

Uz sprave za iztraživanje sjemenja, izložene su one za analiziranje zemljišta, onda sbirka sjemenja, umjetnih gnjojiva, koncentriranog krmiva, bolestih gospodarskog bilja, modeli tiskala, o natapanju livada, modeli za drainagu, sijala, ralice, valjci, tiskala, grablja, brana, valjeva, itd. itd.

U odsjeku za voćarstvo i vinogradarstvo vidi se razni otisci voća, navrtaka istih i ame-

rikanskih loza, sušnica, kotlenica za pekmez, badnji za vrienje, vinska čistila, herbar raznih vrstih vinove loze.

U šumarskom osieku veoma su interesantne sbirke grančica i pupoljaka raznih stabala, koluti i prorezi, sbirka šumskog sjemenja, šišerka, korâ, itd. itd. Onda modeli svakovrstnog šumskog orudja, za transport drva, ugljenika, splovih, saonâ, itd. itd. Dalje dolaze koristni i štetni zareznici, onda gospodarstvene osnove i sbirka strojeva za mjerenje. Za nuuke vehoma je interesantna sbirka vabila za divljač i sbirka raznovrstnih rogovâ.

Uz gospodarsku osnovu zavodskog gospodarstva izloženi su razni gospodarski proizvodi ponajviše žitarice i sočivnice, onda proizvodi zavodskog mlina, proizvodi vrta itd

Za sladokusnu publiku najzanimiviji su proizvodi zavodske sirarnice. Uz švarcemberžki limburgski, nevšatelski i eidamski sir, pravi se kamenbert, rumadur i kvargel sir, sve birane vrsti sira, svietskoga glasa, koje zavod razašilje čak preko granice. Ovimi se siri izvrstno slaže graševina, frankovka, žerjavina i druge starije kapljice iz zavodskih vinograda. Ovo je kratak pregled izložbe Križevačkog zavoda, o kojem ćemo se još baviti.

U dvorani broj 8 izloženi su kolektivno proizvodi vlastelinstva grofa Josipa Draškovića u Bisagu, Pavla grofa Draškovića u Vel. Bukovcu i baruna Raucha u Lužnici, a u dvorani broj 9 jeste kolektivna izložba dobara kneza Turn-Taxisa. Ovdje su veoma zanimivi nacrti i izkazi o dohodim pojedinih grana, a onda kolektivna izložba metala i četaka svakovrstnog oblika iz tvornice u Cice, kojoj je vlastnik Makso Mayer u Zagrebu. Krasne svoje proizvode izvaža ova tvornica po svemu svietu, a mi ih po svoj prilici iz tudjih ruku nabavljamo, kao francuzki, njemački, ili taljanski proizvod. Na stubištu od prvi na drugi tavan izložila je svoje proizvode Zagrebačka tvornica koža, u kojoj radi do 600 radnika. U hodniku odmah u pročelju izložene su slike nekih prijašnjih predsjednika gospodarskoga družtva, onda jedna velika karta o podružnicam družtva. Po cielom hodniku ukusno su izložene žitarice iz svijuh predjela zemlje, a po zidovim izvjesene su razne karte gosp. Frangeša, koje nam predočuju percentualni i absolutni prirod žitaricâ i drugih plodina po raznim županijam, a to na temelju najnovijih statističkih podatakâ.

U dvorani broj 5 ima veoma poučna izložba podkivačke škole, onda razni životinskih liekova od liekarnika E. Tomaja.

U šestoj dvorani je kolektivna izložba sjemenja zagrebačkih vrtlara Kaline, Peklara i Popovića. U 7 dvorani je kolektivna izložba pčelarskih proizvoda, gdje se ističu izložci Valpovačke podružnice i profesora Živanovića. U ovom odjelu puno zanima ukuhano i priredjeno voće iz tvornice gospodje Sisklo̊ži u Zagrebu.

U 8 i 9 dvorani poredane su radnje raznih djevojačkih škola, a medj njimi se ističu one ženske obrtne škole. Ženske se težko odjeljuju iz ovih dvorana.

Napokon je u 10.oj dvorani izložba proizvoda sliepaca, gdje čovjek stupa i odklen se raztaje tužna srdca, promišljajuć na te jadnike za cio život nesretne.

## Korčula na Zagrebačoj jub. izložbi.

Osjem ogromnog koštura ulješure ulovljene blizu otoka Korčule što ga je rodoljubna Korčulanska občina poslala za ribarski odsjek izložbe, nastojanjem g. Rafa Arneri-a uz pomoć podpisanoga, sudjeluju zagrebačkoj pravo hrvatskoj, gospodarsko-šumarskoj izložbi u Zagrebu sliedeća gospoda iz Korčule sa sliedećim predmetima:

1. Arneri Rafo — crna vina, biela i rukatca, te bajama Smokvičkih mekišâ.
2. Andrić Kata rodj. Trojanis — crna vina i grka iz Lumbarde.
3. Bielić Ivo pok. Stipana — crna vina i pečena biela.
4. Boschi Ivan — biela vina stara.
5. Curać Ivan pok. Vicka, lug. — 12 komada raznih vrsti šumskog drveća s otoka Korčule.
6. Depolo Lovro - Elegantnu brzoveslicu svu od teakovine, sa rešetkama od teakovine i javorovine — koja se je prodala odmah nakon otvorenja izložbe, drugu malu plosnatu zabavnu ladjicu te modele parobroda, golete, dalmatinske trabakule i barka.
7. Giunio Petar — crna vina i smokvičkog rukatca.
8. Ivančević Frano Stiepov — Želudačnu vodku *Srčanica*
9. Fažinić Jozo mirodijar — Očišćenih i obieljenih finih dalmatinskih spuga.
10. Lovrićević Božo — Crna vina i grka.
11. Nobilo Ivan iz Lumbarde — Grka i slanih srdjela.
12. Passabanda Antun iz Kučišća na Pelješcu — Obična crna vina, pečena biela i crna, pa tvrdih bajama i mekišâ.
13. Radić Frano učitelj — 20 ugladjenih i osušenih komada različitih vrsti drva koje se u Korčuli upotrebljuju u gradjenju brodova sa odnosnom njihovom težinom u zelenom i suhom stanju — 16 ugladjenih komada poglavitih vrsti gradjevnoga vapnenjaka koje se vade iz poglavitih korčulanskih kamenoloma sa dotičnom odnosnom težinom.
14. Smrkinić Ivan odvjetnik i bivši zastupnik autonomaške stranke na dalm. Saboru — Grka iz Lumbarde.
15. Vitaić Liborije — Buhača.
16. Vuletić — Vukasović Vid učitelj — Ovčijeg sira, suhih smokava, raše i maslinova ulja sve iz Brsečinâ kod Dubrovnika.

Dvojica niesu održala zadatu riječ, jedan da će poslati dva elegantno izradjena modela velikog broda i ladjice brzoveslice a drugi crna i biela vina, te grka.

Mala, ali obrtna Korčula dosta je liepo dakle zastupana na hrvatskoj izložbi u Zagrebu, te se može sad slobodno pohvaliti, da u dalmatinskom paviljonu po broju, ljepoti i raznovrstnosti izložaka po svoj prilici ima jedno od prvih mjesta. **F. Radić.**

## Bi li koristno bilo po sveukupni materijalni i moralni napredak naroda kad bi se poljodjelstvo uvelo kao obukovni predmet u naše pučke učione?

(Nastavak vidi broj 16).

Pošto uzgoj djece nije čorav posao, nego je podvržen stanovitim pravilima, koja sačinjavaju posebnu nauku — Pedagojiju — bez koje se ne može da shvati prava zadaća pučke škole, iznieti ću ovdje nekoliko tih pravila iz Basaričekove pedagogije, nebi li me lašnje razumjeli oni koji tu nauku nisu nikad učili.

„Dvojaka je svrha uzgoja, najme formal„na (oblična) i materijalna (stvarna)“.

„Formalno je načelo uzgoja: Uzgajaj uz„gajnika tako, da bude jednoć vlastitim si uz„gajateljem“.

„Materijalno je načelo uzgoja: Uzgajaj „uzgajnika tako, da uzmogne, kad postane sa„mosvojan, postići ono, za što je odredjen“.

„Prema tomu ima se svrha uzgoja tražiti „u uzgajniku samom, a ne izvan njega, t. j. „on se ima uzgajati sam radi sebe, i na svoju „korist i sreću, a ne na korist kakove osobe, „stranke, kaste, ustanove itd. — Ko kad se „govori o opredjelbi uzgajnika, za koju se ima „uzgojem pripravljati, tad se podnipošto ne „misli posebno kakovo zvanje, koje bi on je„dnoć imao nastupiti, jer se za to vrieme uz„goja ne može predvidjeti ni stalno opredieliti. „Uzgajnik se dakle ima uzgojem privadjati „k onoj opredielbi, koja je zajednička svim lju„dem bez razlike stališa i zvanja, i koju svaki „za cieloga svoga života i u najraznovrstnijih „prilikah pred očima držati može i mora“.

„Prva opredjelba čovjeka jest duševno sa„vršenstvo, koje ima vrhunac svoj u ćudore„dnom značaju osnovanu na pravoj vjeri u „Boga. Tako uči i Spasitelj dočim veli: „„Bu„dite dakle savršeni, kao što je savršen otac „„vaš nebeski““. (Pet I. 1, 16). Središtem i ci„ljem uzgoja je po tom obrazovanje volje. O„sobnu vriednost čovjeka ne odlučuje najme „ono što on *zna* i *misli* niti ono, što *osjeća* i „*ćuti*, nego samo ono, što *hoće* i *čini* [1]).

. . . . „Nuždno je dakle, da se pojedinac „priključi ljudskoj zajednici, i da se odabere „neko *zvanje* ili *posao*, u kom se može uzdići „do nekoga savršenstva. Pokraj toga treba ipak „da bude u toliko barem *obćenito obrazovan* da „umije cieniti i druge težnje ili interese dru„žtvenoga života. Na širokoj podlozi obćega o„brazovanja treba dakle da se osnuje struko„vno; ali kad se jednom postavi dobar temelj, „tad treba da se sva snaga čovjeka sabere u „onoj struci, za koju ima najviše sposobnosti, „i kojom mu se valja napose baviti. Svi treba „da vole sve, ali svaki treba da bude savršen „u svom [2])“.

„Obuka je veoma znamenita strana uzgo„ja. Uzgojnu svrhu promiče ona negativno i „pozitivno“ . . . .

„Negativno podpomaže obuka svrhu uz„goja tim što *jača volju* i što joj podaje *ćudo„redan pravac*. Volja se naime ne može odieli„ti od spoznavanja (uma). Čim su mnogobroj„nije i jasnije spoznaje, iz kojih se radja htje„nje, tim je ono jače i trajnije. Pošto se obu„kom spoznanja razjašnjuju i nadopunjuju, to „se njom ujedno i kriepi ili jača volja“.

„Nu iz spoznajâ proiztiče samo onda vo„lja, ako pobudjuju i ugodna čustva, t. j. ako „radjaju zanimanjem“.

„Prvi je uvjet obuke kao uzgojnoga sred„stva, da pobudjuje zanimanje (interes)“.

Poljodjelstvo je takav predmet, da u djeci ne može da budi zanimanje; poljodjelska obuka ne može dakle da se upotrebljuje kao uzgojno sredstvo, ona zato ne može da bude obukovnim predmetom pučke učionice, koja je čisto uzgojna učionica.

Nastavlja Basariček: „No volja kod va„ljano uzgojena čovjeka ne smije podnipošto „biti jednostrana. S toga treba da se obukom „razvije *mnogostrano zanimanje*. Valja naime „nastojati, da djeca mare za razne struke i ra„zne odnošaje stvari, t. j. da ih zanimaju ne „samo znanosti, nego i umjetnosti, i da vole „ne samo ono, što je istinito, nego i ono što „je i liepo i dobro, na stvarih. Istom na teme„lju takove mnogostrane ili obće obrazovanosti „može se osnovati *strukovna* [2])“.

Medju načelima uzgoja na prvom mjestu je:

„uzgajaj umno“. — Uzgoj je uman, ako „vazda ima pred očima krajnu svrhu čovjeka, „najme onaj ideal, komu se uzgajanik ima pri„vesti. Taj je pako ideal, ćudoredna značajnost „ili krepost. On obuhvaća sve dielove čovječjega „razvitka, te vriedi za sve ljude bez razlike. „Umni je dakle uzgoj *obćenit* i u istinu *čovječji*, „te se uklanja svakoj jednostranosti“.

Sad tumači Basariček razne vrsti jednostranih uzgoja, a o stališkomu uzgoju, kakvim bi neki ter neki hoćeli kod nas sada da se bavi pučka učionica, izašavši iz kolotečine svoje i pripravljajuć našu seosku djecu jedino za poljodjelski stališ, evo što piše:

„Stališki uzgoj. Načelo mu je *Čovjeka va„lja uzgajati jedino za zvanje ili stališ, komu će „pripadati u čovječjem družtvu*. Takov je uzgoj „štetan, već i radi toga što se ne može pred„vidjeti, kakova će sudbina jednom stići uzga„janika. Prije svega treba dakle, da se uzgaja „za obću svoju čovječju zadaću, a onda tek za „onu, koju mu napose valja vršiti u družtvu“.

Zagovornici stališkoga uzgoja hoćeli bi po indijanskom ili po staro-egipćanskomu običaju, da ljudsko družtvo razdiele na tvrdo ograničene kaste, tako da niko nebi mogao ni mario iz jedne da prelazi u drugu. A usudjuju se još takove misli, da propoviedaju pod bielom zastavom napredka i slobode! Čudnovato zaisto!

Basariček nastavlja: „umni uzgoj drži na„suprot navedenim jednostranostim vazda pred „očima *cieloga čovjeka* i pravu njegovu svrhu, „te nastoji da mu se duševni život razvija su„glasno sa svimi ćudorednimi idejami. Drugimi „riečmi on privadja uzgajnika k Isusu Hristu „kao uzoru svega savršenstva [3])“.

„Praktično se uzgaja, ako se pazi na po„sebne prilike uzgajanika i zahtjeve vremena „te osebitosti naroda. Svi ljudi imadu doduše „jednu glavnu svrhu, i svi se imadu za nju „uzgajati, te se svaki stališki uzgoj mora kao „jednostran osuditi. No odtud ipak ne sliedi, „da se kod uzgoja smiju posve s vida smetnuti „potrebe i odnošaji pojedinih stališa. Jedan je „cilj, ali različiti treba da budu putevi, koji „k njemu vode“.

„Razlika je u obrazovanju pojedinih sta„liša već glede *obsega* u kom im se ono može „podavati. Svaki treba da si pribavi obćenito „neko obrazovanje, to obrazovanje mora se „ipak udesiti prema posebnim njegovim prili„kam. Ratar se n. pr. ne može tako dugo i

[1]) Basariček — Pedagogija I dio. Uzgojoslovje — str. 161-62 § 72,

[1]) Basariček — Nav. dj. str. 168 § 76.
[2]) Basariček — Nar. dj. str. 197-199 § 91.
[3]) Basariček — Nar dj. str. 208-210 § 98.

„svestrano obrazovati kao vlastelin, trgovac, „činovnik itd., jer mu to nedopušta vrieme ni „novac, a nije to ni strogo nuždno obzirom na „rad, kojim mu se valja baviti“.

„Nadalje mora biti razlike u obrazovanju „pojedinih stališa i glede *smjera*, kojim ono „treba da ide. Kao što je raznovrstno zanima- „nje pojedinih stališa, tako treba da bude i „različita njihova priprava na život. Svatko „treba doduše da prije svega bude valjan čo- „vjek, od odmah za tim treba da bude i va- „ljan član onoga stališa, komu pripada. Da to „uzmogne postati, valja ga za to uzgojiti. Uz „obće obrazovanje nuždno je dakle i strukovno „ili stališko. Uzgoj hrvatske mladeži treba da „se udešava prema potrebam čestitoga i čiloga „hrvatskoga ratarskoga i obrtničkoga stališa[1])“.

*(Nastavit će se).*

## Dalmatinski pavillon

### na jubilarnoj gospodarsko i šumarskoj izložbi u Zagrebu.

Iztiče se, kao jedan od ljepših pavillona dalmatinski pavillon. Gradjen je u stilu mletačko-primorskih villa a da je kars pod njim još dvapnt višji nego li je danas, bio bi od mnogo većeg efekta.

Gradja je čvrsta i pomnjivo izvedena, te je bez sumnje jedan od trajnih gradja zagrebačke izložbe.

Dalmatinski pavillon imade tri prostorije: podrum, prvi tavan, i jednu sobu na drugom tavanu. Podrum je uznajmljen, na prvom tavanu su natrpani svi izložci od 448 izložitelja, a soba na drugom tavanu, zadržana je, kao soba za primanje i za odmaranje. — Ovakovog luksusa u razdiobi i uporabi prostorija, neopaža se kod drugih pavillona, jer su sve prostorije upotrebljene za izložke. Po svoj prilici što se tako nije učinilo u dalmatinskom pavillonu, glavni je uzrok, da su u njemu natrpani izložci bez reda i poredka.

Na nijednoj izložbi nije Dalmacija ovako brojno i raznovrstno sudjelovala, kao na ovoj hrvatskoj izložbi, a ipak su svudi njeni izložci pravili daleko večeg efekta, nego li na izložbi u Zagrebu. Pitat će se, tko je kriv svemu tome?

Kad se je stalo raditi o tom da Dalmacija sudjeluje Zagrebačkoj izložbi, hvale vriednim načinom ustrojio se je središnji odbor u Splitu. Radilo se je koliko se je moglo i nemoglo, a išlo se je više za tim, da bude što veći broj izložiteljâ, nego li da bude shodnih i umjestnih izložitelja; pa to i je razlog zašto izmedju izložaka imade i takovih stvarih, koje ne zasjecaju u gospodarstvo ili šumarstvo, dapače nezasjecaju ni u nuzgredne grane gospodarstva i šumarstva. No, preko svega toga, dalo bi se još proletiti, da nema drugih krupnijih.

Kad se je snubilo izložitelje, kaživalo se je: pošaljite n. p. od svake vrsti vina tri staklenice pune i jednu praznu, a ako staklenice nebudu dobro etiketirane i kapsulirane priliepit će im se u Zagrebu liepa etiketa i uredit će se kako valja barem ona prazna staklenica, koja ima biti izložena. U tu svrhu poslalo se je navlaš ljude u Zagreb. A kad tamo? Skorom prvi izložci izloženi su, kako su poslani. Ima nekoliko praznih i prilično etiketiranih staklenica, ali su mnoge staklenice na stolcim pune vina sa svojim originalnim etiketam i s pečatnim voskom. Ima dapače na jednoj stelaži mjesto staklenica originalan botiljun, nekog Vodičana, pun vina sve onako, kako ga je on poslao. Zar nije bilo vremena da se prelije ono vino u staklenice ili da se izloži jedna prazna staklenica njegovim nadpisom? Ovaj butiljun na onoj stelaži prava je šaka u oko?

Vina svakog pojedinog izložitelja nisu izložena skupno, nego su ih podielili po veličini staklenica, te se mnogi tuže, da unatoč pomnjivom traženju svojih izložaka, nisu ih našli, i da im je u tom poslednu dan odgovor, kojeg se mi stidimo ovdje prinieti.

Izloženo vino, u nekim staklenicam već se je izkvarilo, jer su izložene pune staklenice mjesto praznih, i jer se nije pobrinulo da vino bude pospremljeno u podrum, kako je dolazilo, nego je stalo onako do zadnjih dana kolovoza.

Na opravdanje što se vina nisu pospremila u podrum, navadjaju se šupljivi razlozi, a isto se tako opravdava hrdjav poredak time, da je dalmatinski pavillon kasno dogradjen.

Ako nije bilo dosti velika zemaljska pivnica, moglo se je za pospremu vina odieliti komad prostora u podrumu dalmatinskog pavillona, a i drugi su pavilloni kasno dogradjeni, pa ipak su izložci tako ukusno poredani, da se čovjek mora diviti. Što se nije dalo urediti prvog dana, moglo se je urediti sljedećih dana, a ako naši ljudi nisu imali pojma, kako se ima urediti izložba vina, imali su se prepitati i ugledat se u *vinaru*, koja je jedan od najukusnijih i najljepših djelova izložbe.

Svi znamo, da su vino, ulje i buhač naši glavni proizvodi. Kako je prošlo vino, vidili smo. Ulje je još najbolje prošlo; ali puno gore od vina prošao je buhač.

U zakutku s lieve strane diorame i stiene na kojoj su izložene narodne tkanine, izložen je buhač. Vas je buhač natrpan na jednom stočiću takodjer bez reda i poredka, tako da se jedva možeš do stola približiti, a velikom mukom da pročitaš imena izložitelja.

Već smo naveli, da je izložba gospodarska i šumarska. Na sličnim izložbam daje se prvo mjesto gospodarskim i šumarskim proizvoditeljim U dalmatinskom pavillonu je baš obratno. Najbolja mjesta i najviše prostora zapremaju proizvodi tvornice cementa Bettizza i Gilardi iz Splita, onda Splitski likvoristi i trgovci. — Svi glavni proizvoditelji iz drugih mjesta Dalmacije, kako da su navlaš zapostavljeni, a osobito proizvoditelji sa otoka. Jedna jedina tvrdka Braća Didolić, imade svoj stalak na vidivu i prikladnu mjestu, ali to zaslugom jednog njezinog člana, koji je slučajno bio prisutan za namještenja i oštro opro namjestitelja, koji je već bio odredio da se stalak smjesti u zakutak.

Mnogo se šta govori, zašto se je onako namjestilo izložke u dalmatinskom pavillonu; ali mi nećemo da vjerujemo svaku, kao ni onu da je namjestitelj dobio nalog da onako radi i namješća.

Mi rado dopuštamo Splitu neko prvenstvo, i radi njegovog trgovačkog položaja i radi većih narodnih interesa; ali nemožemo dopustiti da Split eksploatira svoj položaj na štetu ekonomičnih interesa ciele Dalmacije, a osobito naših pitomih i bogatih otoka, koji u trgovini i prometnosti nezaostaju ni samom Splitu.

Ovo što rekosmo, nek bude u dobrom pomislu tumačeno. Mi želimo da Split procvate i da dodje do velikog emporiuma, ali i ostale krajeve Dalmacije nesmiemo s vida smetnuti. Svakome svoje! Pravica nada sve bez sebičnosti, bez namećanja. Inače novu ranu otvoriti ćemo na tielu izmučene ove zemlje. Doći ćemo do ekonomičnog rata, kô da drugih nevolja nemamo. A u tom ratu od kojeg da nas Bog sačuva — Split bi imao kraću skutu jer Split nema više posjeda, bogatstva, trgovačke inteligencije od otoka i od drugih strana Dalmacije. U korist je dakle i Splitu, da se nikomu nezamjeri, i da u svakoj suglasno i pravedno postupa sa svom Dalmacijom.

[1]) Basarjček — Nar. dj str. 215 § 101.

## Naredba kr. zemalj. vlade od 12 ožujka 1891 br. 9026 o konačnom izpitu na kr. gospodarskom i šumarskom učilištu u Križevcih.

(Nastavak vidi broj 17 „Gosp. Pouč“.).

Ovi učitelji dužni su prepriečiti za vrieme pismenih radnja svako, bud ustmeno bud pismeno obćenje medju izpitnici i svaku porabu nedopuštenih pomagala.

Za vrieme nadziranja imade se poseban zapisnik voditi, u koji se ubilježi sve, što se na taj izpit odnosi, a i vrieme, kada je koji od izpitnika svoj izradak predao.

Ako koji izpitnik prije odredjena vremena svoju radnju svrši, mo'aju namah (i to čistopis, ako ga je načinio, i koncept) predati, i ostaviti sobu, u kojoj se radi.

U istoj sobi ne smije biti više od 15 izpitnika smješteno.

§ 16. Izpitnik, koji počini prevaru, bud da od drugoga prepiše radnju, bud da se posluži nedozvoljenimi pomagali, morat će izraditi novu radnju, koju će mu zadati vladin povjerenik, kada dodje, da obdržava ustmene izpite.

Ponovi li se taka prevara kod druge radnje, biti će izpitnik izključen od polaganja izpita u tom izpitnom roku.

Ako li pak isti izpitnik i na novom roku počini takovu prevaru, moći će istom nakon godinu dana, i to samo naročitom dozvolom kr. zemalj. vlade, po treći put biti izpitu pripušten.

Na ove posljedice prevare treba izpitnike upozoriti prije, nego li odpočnu pismene radnje.

§ 17 Pismene radnje izpravljaju izpitatelji dotičnih predmeta, te ih imadu izvjestnimi za klasifikaciju na kr. gosp. i šum. učilištu u Križevcih propisanimi ocjenami ubilježiti.

Ocjenjene tako radnje stavljaju se po ravnatelju svim učiteljem, koji su članovi dotičnoga izpitnoga povjerenstva na uvid, te ih ovi imaju podpisati.

Eventualni prigovori proti ocjenam strukovnog učitelja, razpravljaju se u sjednici, obdržavanoj prije ustmenog izpita pod predsjedanjem vladinog povjerenika.

U ovoj sjednici imade se takodjer vladinom povjereniku predložiti tabelarni izkaz, koji sadržaje osim imena svakoga izpitnika, jošte tri rubrike za sve one predmete, koji dolaze i na pismenom izpitu, a dvie za one predmete, koji se na konačnom izpitu samo ustmeno pitaju.

U prvu rubriku unaša se poprieční red iz semestralnih svjedočba, u drugu ocjena pismenog, a u treću povjerenstvom ustanovljena ocjena ustmenoga izpita.

§ 18. Oni izpitnici, kojim su po izpitnom povjerenstvu četiri radnje ili više njih označene nedovoljnimi, medju kojimi se ali bar dvie iz predmeta u skupinah pod C. u § 12 označenih nalaziti moraju, neće se pripustiti k ustmenom izpitu, nego će se reprobovati na godinu dana.

§ 19 U sjednici, napomenutoj u § 17 i 18, koju prije ustmenog izpita drži vladin povjerenik s dotičnimi učitelji izpitatelji, ustanovit će se takodjer, koji se izpitnici mogu na temelju poprieěnih redova, dobivenih pod godinom i na temelju pismenoga izpita, oprostit iz kojega predmeta od polaganja ustmenog izpita, nu svakako mora taj poprieční red i ocjena pismene radnje biti iznad „dovoljan“.

Vladin povjerenik odlučuje, koliko se izpitnika na dan izpitati imade, i kako dugo ima trajati izpit iz svakoga predmeta. *(Sliedi).*

## SVATŠICE.

**Da ključeci i korenjaci putuju zdravi** valja ih privezati u snopove od sto komada. U snopove se svežu dok se sasječu ili izkopaju iz zemlje, da se na zraku ne suše. Ove snopiće od sto komada naslaže se u skrinjice ili sanducice, koje se prije iznutri obloži obulenom hartijom. Obuljena hartija nepropušta vlagu, uslied toga nesuše se lako ključeci i korenjaci nego dodju zdravi na opredieljeno mjesto. Prostor izmedju pojedinih snopića u skrinjici izpuni se mahovinom, koja takodjer ima svojstvo da uzdrži vlagu. Ovakovim omotajem mogu se odpremati ključeci i korenjaci i najdaljih predjela Amerike u Evropu.

**Kako da se doznade ako je modra galica čista?** Da je čista modra galica, kaže se obično kad imade 96 postotaka čistoće. U toj čistoći modre galice može se svatko lako uvjeriti sliedećim postupkom. — Uzmu se 2 ili 3 komada modre galice i raztope se u časi u vodi, onda se dolije toliko čipavca (amonijaka) dok raztopina poprimi svoju običnu plavu boju. Ako je modra galica čista ostat će raztopina plave boje u svim svojim stupnjevim, dočim ako je modra galica sadržavala zelene galice, nakon malo što se dolije čipavac pomutit će se, jer će se izlučivati pahuljice željeznog kisa, koje se polako otalože na dno.

**Voće (plod) poraste veliko,** ako se po plodu svako često čini padati tanka kiša od raztopine modre galice.

## Gospodarske Viesti.

U južnim predjelim po kršu i stranam započelo je trganje. Do pet ili šest dana trgat će se u obće. Grožđja ima u obće manje nego li se je mislilo, a mnogo manje od lani. Vrsti su izvrstne, barem posve zdrave, premda se je još moglo pričekati jamatvom radi zdrienja. Vrieme je povoljno.

* * *

Izložba u Zagrebu polučila je daleko veći uspjeh nego li se je mislilo. Do osam tek. mj. bilo je već posjetilo izložbu 220,575 posjetitelja, a broj posjetitelja raste od dana do dana.

* * *

Seljaci počeli su posjećivati zagrebačku izložbu u velikom broju; a odmah na skupine od 1000 do 2000 glava. I iz dalekih krajeva postrane domovine pripravljaju se posebni vlakovi za posjet izložbe. Dapače se iz mnogih mjesta i školska mladež vodi na izložbu u skupinam.

* * *

Na 26 t. m. otvara se prevremena izložba voća i grožđja. — Mi preporučamo svim našim

vinogradarim najtoplije, da što moguće više grožđja i voća pošalju.

* * *

Poznato je da je domaća industria u Hrvatskoj jako razvijena, ali se zadnjih godina od kad je postalo predmetom mode, i od kad joj D. Herman dao jak impuls znatno razvila. Gosp. Herman, koji se je godine 1873 počeo baviti trgovanjem proizvoda domaće industrije prometnno je iste godine robe za 1200 fior, a godine 1878 za 2000 fioriua, od te godine je trgovina proizvodim domaćeg obrta znatno rasla od godine na godine, te je u godini 1889 promet gosp Hermana prorasao na 27 000 fiorina, a u godini 1890 na 42,000 fiorina.

* * *

Prevremena izložba svinja i peradi obdržavat će se dne 20, 21 i 22 t. m. rujna.

* * *

Dana 6, 7 i 8 t. m. obdržavala se je izložba marve za razplod t. j. krava, bikova i telića, dočim se je dana 9, 10 i 11 obdržavala izložba tovljenja marve t j volova i junaca. Oni, koji su imali prigodu viditi izložbu marve neimadu riečih, da se dosti nahvale liepote toga blaga. Sa imanja Križevačkog zavoda izložen je bik, koji teži 950 k/g a ima mu samo 6 godina. — Barun L. Vranjicani vlastelin u Oroslavju izložio je dvogodišnjeg bika, koji teži 750 k/g, a Leitner iz Varaždina trogodišnjeg bika, koji teži 795 k/g itd. Osobito je krasno blago izložio biskup Strossmayer, Grofovi Drašković, gospostija u Rumi, te razne podružnice itd.

* * *

Dana 14, 15 i 16 t m. obdržana je izložba konja, koja jeste jedna od najzanimivijih prevremenih izložba, jer kako je poznato konjogojstvo je u Hrvatskoj razvijeno do visokog stepena.

* * *

Na 19 t. m. otvara se u Beču medjunarodna smotra goveda i svinja za razplod i za tovljenje.

* * *

U Českoj trajne kiše nisu dopuštale da se požanju žitija, pa su se ljudi već bili pobojali, da će žitija proklicat u klasu prije žetve, te da će tako propasti sva ljetina. Voće im je baš obilno urodilo.

* * *

Staro štajersko gospodarsko družtvo razpustiti će se, a ustrojiti će se zemaljsko poljodjelsko vieće.

* * *

U Francuzkoj je stupio u kriepost novi zakon proti patvorinam vina. Izim posve naravskoga vina i polovinka nesmije se prodavati drugo vino, a i za polovnik hoće se zakon da se točno i jasno naglasi da je polovnik. Tko bude prodavao patvorenog vina, ili polovnik za vino kaznit će se 5000 franaka globe i 3 mjeseca zatvora. Najstrožije će se kazniti oni, koji budu patvorali vino takovim sastojinam, koje sadrže sumporove ili salitrove kiseline.

* * *

T. g. 1891 bilo je u Dalmaciji 12 postaja za oplodjivanje kobila. Na tim postajam bili su razpoloživa 23 angira (pastuha), koji su oplodili 864 kobile. U Českoj je na 136 postaja bilo razpoloživo 518 pastuha a naskočili su 26,237 kobila.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

77. *Molim vas što vam je poznato o sgušćivanju masta? Jeli ta radnja od praktične vriednosti?*

*I. T. u V. (Split).*

U novije se doba i piše i govori dosti o sgušćivanju masta, ali u stvari nema još ništa izvjestna. Prve su kušnje potekle iz Amerike, pa su opetovane u Ingleškoj, a lani u Italiji. Sgušćivanje masta kuša se na mnogim mjestim prije svega da se olakoti prenos masta, ali u glavno radi toga, da se mast bude mogo uvažati u velikoj mjeri u onim zemljama, koje imadu visoku obranbenu carinu na vino. — O sgušćivanju masta u Ingleškoj piše *Brewieries und distellieres* što sliedi: U Liverpoolu se već dovaža sgušćeni mast iz Kalifornije, Algira i Grčke. Sprava za sgušćivanje masta slična je onoj, koja se rabi u tvornicam sladora. Imadu tri spreme skupa spojene, u kojimi se podržava praznina sredstvom pneumatičke sisaljke. Nad ovim spremam stoje stupovi, koji su spojeni istima, a mogu se rabiti i za sebe. Kroz ove stupove može da prolazi zrak i para. Radi se kako sliedi: Grožđje iztiska se na brzu ruku, pa se mast prodje kroz cjedilo, da na cjedilu ostanu sve guste tvari. Prociedjeni mast dodje u posudu ugrijanu parom e da se iztisne iz njega vas zrak, a onda se ugrije do 50 ili 60° C. Sad dodje mast u prvu spremu bez zraka i tu vrije, bez da se njegova toplina znatno uzdigne. Na ovaj način izgubi mast jedan dio vode bez da se ugrije preko 50° C. U prvoj spremi izgubi mast skorom polovicu svoje vode. Onda dolazi u drugoj spremi, gdje takodjer izgubi polovicu vode, koje sadrži, a najzad dolazi u treću spremu, i tu ugusti do željene gustoće. Pljuve od crnih vrstih grožđja iztisnu se do skrajne mjere, a onda se primješaju sgušćenom mastu, da uzčuvaju svoju crnu boju (tangu). Ovako ugušćen mast dolazi u bačve, gdje se posve lako uzdrži zdrav za duže vremena. Ako ćemo da se mast dugo uzdrži zdrav, valja da mu ostane manje od 20 postotaka njegove prvobitne vode. U Kaliforniji su već zasnovane velike tvornice za sgušćivanje masta. U jednoj takovoj tvornici sgusti se 100 tona masta za 24 radnje.

78. *Kolci od bagrena, jesu li dobri za tkolčenje vinograda? Na koji se način najlaglje uzgajaju?*

*A. V. u P. (Istra).*

Kolci od bagrena *(Robinia pseudo-acacia)* jesu izvrstni za kolčenje vinograda. U svojoj dobroti zaostaju malo da hrastovim i kestenovim kolcim, a uzgajaju se posve lako, jer bagren uspjeva u svakoj zemlji i svakom položaju. Bagren se uzgaja iz sjemena ili sadjenicam, ali obićnije iz sjemena. Goji se u redove, a klaštri se poput vrba ili murava, da razvije što više mladica. Sjemenjak već u trećoj godini daje jedan prilično debeo kolac, a u petoj godini dva. Kašnje ako se redovito uzgaja daje svake druge godine 3 do 8 komada dobrih kolaca. — Drvo od bagrena jeste dobro i prilično trajno drvo, samo mu valja oluštiti koru i pustiti da se pred uporabom sasvim osuši. Osušeno drvo od bagrena veoma je tvrdo i težko gnjije u zemlji. Bagrenu se je dosad posve malo posvećivalo i držalo ga se je, kao drvo zadnje vrsti. Ali sada, kada šume postaju sve redje, i obzirom na to da bagren uspjeva u svakoj zemlji, i da svojim žiiama veže dobro zemlju, morat će se prostranije gojiti, a mi ga svakome najtoplije preporučamo.

79. *Ljetošnji mi krompiri gnjiju s reda; molim vas rad česa gnjiju i što imam učiniti, da dalje ne gnjiju?*

*M. K. u S. (Hrvatska).*

Što vam krumpiri gnjiju, tome je po svoj prilici uzrokom *Peronospora infestans* t. j. ona tajnocvjetna nametnica, koja pronzroči da lišće posahne i pregnjije i da gomolji sagnjiju. — I ova bolest lieči se kako peronospora loze t. j. škropljenjem lišća i zeline raztopinom od 2 po sto modre galice i 2 po sto vapna. U ovu se raztopinu takodjer namoči krompiri ili komadi krumpira prije nego li se zasade; a puno pomaže proti gnjijenju, ako se pokupljene krumpire, prije nego li se pospreme takodjer namoče u raztopinu modre galice i vapna. Najbolji se ali uspjeh postigne ako se lieči zelina, t. j. ako se nedopušti da se peronospora na zelini pojavi. U tu svrhu valja prvi put poškropiti zelinu krompira gorinavedenom raztopinom u prvoj polovici lipnja mjeseca, a drugi put oko polovice srpnja. Gdje se ali peronospora ranije pojavlja dobro je prvi put škropiti oko polovice svibnja, a gdje je vlažna zemlja ili ako vlada vlažno ljeto valja škropiti tu do četiri puta. Gdje se zdrava zelina razvije se liep, velik i zdrav gomolj, a gdje je zelina i malo bolovala od peronospore tako da vas gomolj zimi pregnjije, ako ga se prije ne namoči u raztopini modre galice i vapna.

### B. Nova pitanja.

80. *Može li se živo vapno duže vremena uzdržati u grudam, a da se vlagom zraka ne zagasi i nerazpadne u prah? Kakove prostorije trebuju u tu svrhu?*

*J. Š. u V. (Hrvatska).*

81. *Molim vas, kako da sagradim ledaru od drva, da se u njoj uzdrži led preko lieta? Imali se led u istoj naslagati u komadim ili izravljen?*

*N. K. u T. (Bosna).*

82. *Molim vas, kad je prava doba branja za limune, a da se dugo zdravi uzdrže? Na koji ili je način čuvati, najpače u rujnu i listopadu, da se neizkvare ili ne posuše?*

*J. S. u E (Boka).*

83. *Blagoizvolite obavjestiti me, kako i kada se sije konoplja i pamuk: kako se obradjivaju, koje tlo ljube i gdje bi mogao nabaviti dobrog sjemena?*

*E M. u O. (Neretva).*

84. *Kako da se utamane mravi, koji su se ugnjezdili u sobi?*

*Dr. V. P. u F. (Štajerska).*

☛ **Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.**

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Gvozdanović pl. D. — Kolinski F. — Josipović pl. S. — Štanfel J. žup. — Pučić A. ž.*

*— V. g. Perić pop P. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca buduće godine 1892. Za ostalo pismom. Da ste nam zdravo i veselo!*

*— V. gg. Begić S. M. i Nakić M. — Vaša predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1891.*

*— V. g. Nazor pop V. — Ravno do konca minule godine 1890.*

*— V. g. V. M. u Stari — Na pitanja koja ne nose podpisa, ne dajemo odgovora.*

*— V. g. Štanfel J. ž. — Pisali smo vam. Živili!*

*— V. g. Belin M. — Knjižica „Mane i bolesti vina" i „O uporabi" poslali smo vam.*

*— V. g. Farčić P. — I vami, a za onu drugu knjižicu pisali smo Vel. gosp. Varoviću u Cvjetkin, da vam je izravno pošalje. Za ostalo pisali smo vam.*

*— V. g. Žuvela Šabo F. — List vam ide u obnoju skupa listovim za ostale predbrojnike. Pošta mora da vam ga preda dok dodje i posve čista. Ako se to unapred nebude dogadjalo obznanite nas, da se budemo mogli potužiti Ravnateljstvu pošta u Zadru. Objelodanjivat cienik plodina veoma je težko, a riedko je točan, jer se ciene mnienjaju od dana na dan.*

*— V. g. Senk J. — Zatraženi svezak poslali smo vam. Na podmiru izvolite nam dostaviti 40 novč.*



U ZADRU 1891. «Brzotiskom Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 19

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vieštu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 or. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.

Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Listopada 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Listopada 1891.

## Izložba u Zagrebu.

Na izložbenome prostoru razporedan je veliki broj pavillona. Glavni su pavillon šumarskoga družtva, zemaljskih kazniona, pavillon za Bosnu i Hercegovinu, pa onda Turkovićev, Pajanovićev, Pongratzov, Odeschalchiev, Guezdov, Grahorov, gospodarskog družtva, Brodske imovne obćine, te dalmatinska kuća, vinara, strojarna, kolarna i posavka kuća.

Nije nam svrha opisivati izložke u pojedinim pavillonim, jer nam ne dotiče prostor lista, i jer su izložci pojedinih pavillona već opisani u dnevnim listovim, ali ipak nemožemo smanjeg, a da ne iztaknemo, kako smo ostali začarani pred izložcim u pavillonu šumarskog družtva, kazniona, banske imovne obćine, Turkovića, Pajanovića itd.

Radje ćemo izložiti neke refleksije.

Hrvatska je bez dvojbe jedna od zemalja od Boga bolje nadarenih. Uz prostrana polja, kroz koja teču razne rieke imade šumovitih gora, i krasnih brežuljaka zasadjenih lozom i svakim voćem. Podneblje je blago i prikladno svakoj vegetaciji, tako da bi uz plodovitost njenu mogla hraniti dvaput toliko pučanstva, koliko ga danas hrani.

Razni uzroci, a najviše susjedstvo Turske i napregnut vojnički sustav znatno su uplivali na kulturni razvoj Hrvatske.

Da Hrvatska nije morala vavjek strepiti od turčina, koji se je često zalitao da u srce njeno, da nije za toliko decenijo morala davati najjači kontingent vojnika austrijskoj vojsci, Hrvatska danas bila bi napredna kako Francuzka. — Ovo se mora zaključiti iz orijaškog napredka, što je Hrvatska učinila zadnjih trideset godina ili točnije zadnjih dvadeset godina, napredak, kakovog nije polučila nijedna pokrajina ili država u Evropi.

Još ima doduše mnogo toga, što je daleko od savršenstva, ali se mora priznat veliki napredak u poljodjelstvu u obće, živinogojstvu, šumarstvu i obrtničtvu napose.

Temelj pravome napredku je udaren, a na čvrstom temelju, dade se lako i brzo graditi.

Škole su uredjene, da se nemože želiti bolje, a dobre posljedice rada Križevačkog gospodarska i šumarskog učilišta vide se sada na svih strana, jer su izučeni gospodari i šumari razsijani po zemlji djelovali kao apostoli za preporod gospodarstva i šumarstva.

Gospoštije su većim dielom dobro uredjene, a one najviše djeluju primjerom na seljački stalež, i olahkoćuju proredbu obrtničkih poduzeća. — Ali proredbu obrtničkih poduzeća najviše olahkoćuju novčani zavodi, kojih ima puno razsijanih po zemlji a od kojih su najjači u Zagrebu. Ovi novčani zavodi obskrbljuju poduzetnike glavnicama sa malim kamatama, dapače sami sudjeluju u veća poduzeća.

Vlada je zakonim, naredbam, novcem i školama puno podupirala gospodarski napredak; novine i knjige dopriniele su svoj dio, ali koga bez sumje ide prva i najveća zasluga, to je gospodarsko družtvo.

Ono je doduše bilo sretno od svojeg ustrojstva, i time što je imalo vazda u predsjednicim velike ljubitelje svakog gospodarskog napredka, i time što je vavjek biralo dobre tajnike.

Gospodarsko družtvo nije ostalo družtvo na hartiji, ono se je svojim podružnicam razgranilo po svoj zemlji, i bilo je djelatnije ondje, gdje su bolje cvale podružnice.

Početkom je ono išlo za tim da poboljša poljodjelstvo, a kašnje je uprlo sve sile da poboljša štočarstvo, de da pridigne voćarstvo i vinogradarstvo.

Koliki su se uspjesi postigli u stočarstvu a osobito u govedarstvu i konjarstvu najboljim su dokazom bile zadnje prevremene izložbe, na kojim se je svak mogao uvjeriti, da je veliki napredak polučen i u najzabitnijim težačkim kućan. Voćarstvo je takodjer puno napredovalo, dočim je vinogradarstvo, za koje se takodjer mnogo radilo filokserom dobilo svoj zadnji udarac.

Doduše amerikanskim lozam postignuto je liepih uspjeha, kako što se je to svak mogao uvjeriti na izložbi, ali krčenje i nasadjivanje su stvari odveć skupe, da ih može svaki provesti

Proizvodi šumarstva jesu takove vrsti, (da im riedko ima para u svietu, a prva zasluga za taj oriaški napredak ide šumarsko družtvo, a onda razne gospoštije od kojih se vlastelinstvo Turkovićevo u Kutjevu, najviše iztiče svojim znanstvenim kušnjam.

Gospodarski napredak u Hrvatskoj nam je najbolji dokaz, što se sve slogom i radom može postići, jer za podignuće gospodarstva nisu uložene Bog zna kako velike svote. Vlada je doduše podupirala gospodarsko družtvo, i išla mu je u svakoj prigodi u susret, ali se uspjeh nemože tumačiti kao posljedica uloženih glavnica, nego kao posljedica naporna rada gospodarskoga družtva, njegovih podružnica i članova, te marljiva i skladna sudjelovanja gospoštija i vlade.

## Bi li korastno bilo po sveukupni materijalni i moralni napredak naroda kad bi se poljodjelstvo uvelo kao obukovni predmet u naše pučke učione?

(Nastavak vidi broj 18).

Pošto će svaki moj čitatelj biti do sada već dovoljno uvjeren kako je pučka učionica

## PODLISTAK.

### Vlastelinstvo Kutjevo
#### na izložbi.

Gospodin Turković vlastelin u Kutjevu, izložio je u vlastitom pavillonu uz ostale stvari sbirku od 110 vrsti oraha, razporedanih u mekušće i koštunce, te poseban opis po dobroti.

Ova zbirka stavljena je izmedju 1000 stabalja i više širom požežke doline na ravnih i briežuljastih položajih tako, da je vazda odabirano po jedno stablo na vlažnom a drugo na suhom tlu, te iz stabalja skidano, koje je u zreloj dobi.

Svrha te zbirke jest poznati se sa najvriednijimi vrsti oraha, obzirom naprirast drva i na dobrotu ploda, a povod tomu bio jest, da kutjevačko vlastelinstvo izabere za svoje umjetne ogoje samo najunosnije vrsti, s toga je sbirki dodan i imenik posjednika odnosnog orahovog stabla, da se tako najvriednije sjemenje za ogoje bude moglo kupovati.

— Kutjevačko vlastelinstvo nasadilo je oraha pomješana kestenom i po hrastici već do danas preko 500 jutara, a odlučeno je to nastaviti na svih zato prikladnih položajih tako, te će za 10 godina ovo vlastelinstvo posjedovati do 1500 jutara mješovitih šuma sa orahom.

Ovo se iztiče zato, što nema šumara, koji bi podvojio, da orah našu klimu i naše tlo bolje nego ikoja vrst hrasta podnosi i što je obće poznato, da je sjeme oraha za eksport najprikladniji plod, i da je k tomu neznatna manipulacija potrebna, a plaća se mjerov na pr. u Osieku 3 do 5 for, dakle bolje, neko ikoji šumski plod, pa je k tomu ta vrst drva poput kestena skoro svake godine dobro rodna. — Inače napadaju štetni zareznici orah manje nego ikoju vrst, a podmladak neodgriza kopitna kao ni rogata marva. — Kvantitativni prirast stabla ili orahove šume za naše stojbine, osobito po ravnicah, briežuljcih te južnih prislonih, jest eminentan, te nadmašuje skoro sve naše vrsti drva, a uz to je ta vrst mnogo tražena i skupo se plaća, pa nam je dovoljno navesti, da se 3 puta bolje nagradjuje nego hrastovina, ma gdje bilo, i dok stolar ma kakovo pokućtvo proizvadjao bude, dati će orahovini prednost, pa i kolari i tokari vrlo ju traže. — Da imademo u domovini toliko orahove šume koliko hrastika, vazda nam je još računati, da će dohodci orahovih šuma nadjačavati dohodke hrastovih šuma i s toga, što je ta vrst drva osobito prikladna za vodogradnje pa i za sve visoke gradnje, a i kao gorivo na prvom je mjestu.

Pomladak orahov, koji se iz sjemena ili iz presadnica na svoju šumsku stojbinu prenaša, vrlo je gojitelju zahvalan, jer je uspjeh kulture vazda sjegurniji ma koje vrsti (samo sjeme valja čuvati od miševa, jazavaca, svinja, dapače i lisica dok neproklica), a jednom izklican, napreduje svoj viek i na najgorem tlu, dapače i naš kras se njegovoj eksistenciji i vrlo dobrom napredku veseli, a njegovanju orahovih šuma ili orahovih stabala dolazi u prilog osobito to, da ga kupac tim bolje plaća, čim neupravnije izraste, jer njegova anatomija tim ljepše lice zadobije. Izrastao zavijen ili najupravnije, neraztresa se uzduž srčanice kao hrast ili uzduž godova (okružljivosti) kao kesten.

Kultura oraha preporuča se svakomu domorodcu, gdje je iole položaj za njega i griehota je što tu vrst drva nesadimo za drvorede prije nego lipu, jagnjed ili ma koju vrst. — Unosniji je od dudovine, a gotovo vriedniji od šljiva, jabuka i krušaka, te več u 50 godini svoga života donosi dvije ploda, koji godišnje 5 do 10 fior. vriedi, a uz to se stablovina prodati može za 30 do 50 fior.

„O."

čisto uzgojan zavod, iznieti ću ovdje Basaričekovo*) razlaganje o svrsi uzgoja.

„Dvojaka je svrha uzgoja, najme formalna „(oblična) i materialna (stvarna)“.

„Formalno je načelo uzgoja: Uzgajaj uz„gajnika tako, da uzmogne, kad postane samo„svojan, postići ono, za što je odredjen“

„Prema tomu ima se svrha uzgoja tražiti „u uzgajniku samom, a ne izvan njega, t. j. „on se ima uzgajati samo radi sebe, i na svoju „korist i sreću, a ne na korist kakove osobe, „stranke, kaste, ustanove, itd.“ — Ovdje se razumi da se uzgajanik nema uzgajati niti na isključivu korist poljodjelske kaste. „No kad „se govori o opredjelbi uzgajanika, za koja se „ima uzgojem pripravljati tad se podnipošto ne „misli posebno kakovo zvanje, koje bi on je„dnoč imao nastupiti, jer se to za vrieme uz„gojanja nemože predvidjeti niti stalno opredie„liti“. Ta ko bi znao što li će s djetetom biti kad podraste, ko li bi se domisliti mogao koje li će zvanje zagrliti slobodnom voljom svojom, prema tjelesnim i duševnim svojim sposobnostima, i prema okolnostima i osobama koje su uplivale na njegov odgoj? Neka se u selu rodilo, dijete može biti od naravi svoje pozvano, da bude svećenikom, liječnikom, učiteljem, zanatlijom, pomorcem ili makar što drugo, nego težakom, pa koje pravo ima družtvo zahtjevati, da bude na silu težak i da stvori od njega doživotnog nezadovoljnika? Nebi li to bilo okrutno varvarstvo? Ako je Bog dao čovjeku slobodnu volju u izboru izmedju zla i dobra, te slobodu izbora stališa u kojemu će življeti, okle čovječjem družtvu to pravo da pojedincu zaprieči taj slobodan izbor? „Uzgajnik se dakle „ima uzgojem privadjati k onoj opredjelbi, koja „je zajednička svim ljudem bez razlike stališa „i zvanja i koju svaki za cieloga svoga života „i u najraznovrstnijih prilikah pred očima dr„žati može i mora“.

„Prva opredjelba čovjeka jest duševno „savršenstvo, koje ima vrhunac svoj u ćudore„dnom značaju osnovanu na pravoj vjeri u „Boga. Tako uči i Spasitelj dočim veli: „„Bu„„dite dakle savršeni, kao što je savršen otac „„vaš nebeski““. (Mat. 5, 48), a sv. apostol „kaže: „„Budite sveti, jer sam ja svet““. (Pet. I, 1, 16). — „Središtem i ciljem uzgoja je po„tom obrazovanje volje. Osobnu vriednost čo„vjeka neodlučuje naime ono, što on *zna* i *mi„sli* niti ono, što *osjeća* i *ćuti*, nego samo ono, „što *hoće* i *čini*“. Kad bi pučku uzgojnu školu pretvorili u poljodjelsku, strukovnu, zapustili bi odgoj ćudorednog značaja, a radili bi na korist množenja sebićnjaka, koji bi slabo znali da postupaju sa životinjama i bilinama, a nikako nebi znali da postupaju s ljudima, te mjesto napredovat u uljudbi, stali bi se opet povraćat k primitivnom divljačtvu i osamljenosti u kojoj se čovjek približuje životinji. — Dobro kaže C. Cantù, da je desetom godinom čovjek gotov, kašnje da možeš odgojiti zanatliju, učenjaka i trgovca, ali pravoga čovjeka t. j. ćudoredno značajnog čovjeka nikad više. Tim je hotio reći, da djetinjsko doba do desete godine treba da bude posvećeno izključivo odgoju, a zatim da se može započeti strukovna naobrazba.

Basariček piše**): „Nužno je dakle, da se „pojedinac priključi ljudskoj zajednici, i da si „odabere neko *zvanje* ili *posao*, u kom se može „uzdići do nekoga savršenstva“. Ali se pojedinac neće priključiti zajednici, ter nebude prije ćudoredno odgojen, i neće sam sebi odabrati svoje zvanje, ter mu ga mi nametnemo Zato i dodaje za tim B: „Pokraj toga treba ipak „da bude u toliko barem *obćenito obrazovan*, da „umije cieniti i druge težnje ili interese dru„žtvenoga života“. Tako obćenito obrazovanje pruža porodica ili mjesto nje i zajedno s njom pučka škola. „Na širokoj podlozi obćega obra„zovanja treba dakle da se osnuje strukovno; „ali kad se jednom postavi dobar temelj, tad „treba da se sva snaga čovjeka sabere u onoj „struci, za koje ima najviše sposobnosti, i ko„jom mu se valja napose baviti. Svi treba da „vole sve, ali svaki treba da bude savršen u „svom“ Obće obrazovanje treba dakle da pripravi *široku podlogu, dobar temelj* strukovnomu. Takova se podloga i takav temelj može da postavlja jedino dobro uredjenom pučkom školom Na ovogodišnjoj jubilarnoj šumarsko gospodarskoj izložbi u Zagrebu, mnogi su dalmatinci, i ako medju njima vrlo malo narodnih zastupnika, imali prigode, da se tvrdo uvjere kako su nas braća preko velebitski Hrvati daleko pretekli na prosvjetnom gospodarskom, šumarskom, umjetničkom i obrtničkom polju, pa kako nam je nastala živa potreba, da se u njih ugledamo u svakoj struci ljudskoga napredka, hoćemo li da poboljšamo i unapredimo nevoljno i nazadno naše stanje. Dalmatinci koji su hoćeli vidjeti mogli su posve dobro na svoje oči da vide i svojim rukama da opipaju sjajan uspjeh hrvatsko-slavonskih drvorezbarskih, košaračkih i urarskih obrtničkih škola, a onda u najljepšoj svjetlosti i do najmanje potankosti uspjeh i napredak Križevačkog gospodarsko-šumarskog učilišta i s njim sdružene ratarnice. U ratarnicu, kojoj je zadaća „mladiće iz seljač„kog stališa odgojiti i naobraziti za valjane „seoske gospodare“, kao što i u spomenute obrtne strukovne škole primaju se učenici koji su dobrim uspjehom svršili pučku učionu Eto dakle kako je u užoj Hrvatskoj praksa u suglasju sa teorijom, jer što uči pedagogija ono se izvadja pri utemeljavanju učionicâ, koje zato uspievaju i narod ne dangubi čekajuć na uspjeh pokušaja kako to u Dalmaciji biva.

Pošto je već dokazano, da poljodjelstvo ne može da *zanima* djecu koja pohadjaju pučku školu, hoću sada da navedem Basaričekovo razlaganje*) o *zanimaju*, da mi se čitatelji uvjere kako je uzaludno, dangubno, dapače štetno hćeti zabavljati djecu sa predmetom što jih ne zanima, pa da sami zaključe, kako poljodjelstvo ne može da bude obukovnim predmetom pučke škole.

„Obuka je veoma znamenita strana uzgoja. „Uzgojnu svrhu promiče ona negativno i po„zitivno“.

„Negativno podpomaže obuka svrhu uz„goja tim što prikladnim načinom *zabavlja* „djecu, te jih tako čuva od duševne tromosti, „dosade i razuzdanosti“ ....

„Pozitivno podpomaže obuka svrhu uzgoja „tim *što jača volju*, i što joj podaje *ćudoredan* „*pravac* Volja se naime ne može odieliti od „spoznavanja (uma). Čim su mnogobrojnije i „jasnije spoznaje, iz kojih se radja htjenje, tim „je ono jače i trajnije“. Protivno treba da se dogadja kad su spoznaje nejasne ili uprav mutne i tamne, kao što to biva kad se djeci predaje predmet što ga nemogu da razumievaju, kao što je poljodjelstvo; a nemogu da ga razumievaju, jer im se u njemu predstavljaju spoznaje koje nemaju na što da se nadovežu u nizovima već stečenih spoznanja. Tim se nejasnim spoznajama nemože da radja nikakovo htjenje, jer što se dobro ne poznaje ne može se ljubit ni željeti, niti može po njima u obće da se jača volja, već treba da oslabljuje. Današnja pučka škola sa množinom svojih obukovnih predmeta i tako već, kad se nadje u nepozvanim rukama, odgaja tolike površnjake u znanju i tolike moralne slabiće i neodgovorne bezznačajnike u htjenju i ponašanju, da bi uvedenje poljodjelstva u nju kao obukovni predmet samo ojačalo vrst i umnožilo broj tih lakomišljenika i vjetrenjaka, koji su najbolje orudje za izvadjanje svakog o.rovnog načela u družtvu ljudskomu, najžešca zapreka pravomu napredku k moralnomu intelektualnomu i materijalnomu narodnomu blagostanju, dapače strašna ona priljepčiva moralna bolest, kojom su dandanas okuženi tako zvani prosvjetljeni narodi.

Nastavlja Basariček: „Pošto se obukom „spoznaje razjašnjuju i nadopunjuju, to se njom „ujedno i kriepi ili jača volja“.

„Nu iz spoznajâ proiztiče samo onda vo„lja, ako pobudjuju i ugodna čustva, t. j. ako radjaju zanimanjem.

„Prvi je uvjet obuci kao uzgojnoga sred„stva, da pobudjuje *zanimanje* (interes)“. Ali ako ta obuka ne pobudjuje nikakova zanimanja, kako ga ne može da pobudjuje u nedozreloj djeci ozbiljno poljodjelstvo, onda ona nije nikakovo uzgojno sredstvo, pa nju nemože trebovat pučka učionica, po izbor uzgojni zavod. Poljodjelstvo dječici tumačeno ne pobudjuje njoj ugodna čustva, nego joj vabi na usta, ziehanje a u duši neizrecivu dosadu. Iz takova neshvaćena tumačenja ne radjaju se u duši spoznanje, ne proiztiče niti se kriepi volja, nego se dapače uzgaja duševna tromost, napunja se glava nepredjeljivim gustim dimom, koji guši zanimanje i za ostale predmete, jednom riečju ubija volju. Još će Basariček: „No volja „kod valjano uzgojena čovjeka ne smije pod„nipošto biti jednostrana. S toga treba da se „obukom razvije *mnogostrano zanimanje*. Valja „naime nastojati, da djeca mare za razne struke „i razne odnošaje stvari, t. j. da ih zanimaju „ne samo znanosti, nego i umjetnosti, i da vole „ne samo ono, sto je istinito, nego i ono što „je i liepo i dobro na stvarih. Istom na teme„lju takove mnogostrane ili obće obrazovanosti „može se osnovati *strukama*“. Odovuda sliedi, da sve i kad bi se našli tako vriedni učitelji, koji bi, svojim dubokim poznavanjem poljodjelske nauke s jedne strane a dječije ćudi s druge, znali maloj djeci tako da drobe poljodjelsku nauku t. j. ne samo da ju popularizaju već, budi mi dopuštena ta smiešna kovanica, da ju *puerizaju*, kako bi u djeci mogla da pobudi zanimanje, pa da im obogaćuje moć spoznaje, to bi ipak trebovalo da bude na način usljed kojega nebi bilo moguće niti bi ostajalo vremena da se razvija mnogostrano zanimanje. — Dakle i u tom samo postavljenom, ali ne dopuštenom slučaju obučavanja poljodjelstva postiglo bi se ono što „kod valjano uzgojena čo„vjeka“ „ne smie podnipošto biti“, jednostrana volja. To bi bila samo štetonosna *tour de force*, po kojoj bi se na silu djeca dresovala za prisiljene poljodjelce, a iz koje bi se mogli nadati samo onakovim žalostnim posljedicama, kakve se doživljuju svagda kad se hoće objestno da kuša izvrćati red naravskoga razvitka. Ljudi se ne odgajaju od poljodjelaca nego se od ljudi uzgajaju poljodjolci po gori istaknutom i vjekovima potvrdjenom pedagoznom pravilu, da se samo na temelju obće obrazovanosti može osnovati *strukovna*.

Pitanje je odviše ozbiljno ono, o kojemu raspravljam, pa neće čitaocima dodijati, da protiv jednostavnog uzgoja našega pomladka, kojemu nišam predlog uvedenja poljodjelstva u naše pučke učionice, istaknem sliedeće neoborive pedagogične razloge, makar se u njima i opetovale u drugom obliku do sad istaknute misli.

Medju načelima uzgoja, najprvo je: „Uzgajaj umno“. — „Uzgoj je uman, ako vazda „ima pred očima krajnu svrhu čovjeka, najme „onaj ideal, komu se uzgajanik ima privesti. „Taj je pako ideal, ćudoredna značajnost ili „krepost. On obuhvaća sve dielove čovječjega „razvitka, te vriedi za sve ljude bez razlike. „Umni je dakle uzgoj *obćenit* i u istinu *čovječji*, „te se uklanja svakoj jednostranosti“.

Medju raznim vrstima jednostrana uzgoja broji Bašariček i „*stališki uzgoj*“, te o njemu piše: „Načelo mu je: *Čovjeka valja uzgajati „jedino za zvanje ili stališ komu će pripadati u „čovječjem družtvu* Takov je uzgoj štetan već „i radi toga što se ne može predvidjeti, kakova „će sudbina jednom stići uzgajnika. Prije svega „treba dakle, da se uzgaja za obću svoju čo„vječju zadaću, a onda tek za onu koju mu „napose valja vršiti u družtvu“.

........„drži umni uzgoj nasuprot na„vedenim jednostranostima vazda pred očima „*cieloga čovjeka* i pravu njegovu svrhu, te na„stoji, da mu se duševni život razvija suglasno „sa svima ćudorednimi idejami Drugimi riečmi „on privadja uzgajanika k Isusu Hristu kao „uzoru svega savršenstva“, dočim ga jednostran uzgoj ne može nego sve više da odalečuje od Isusa i da mu ulieva u dušu bezvjerstvo i ne utaživo nezadovoljstvo sa groznim svojim posljedicama, koje će ga podpuno lišiti mira, sreće i čestitosti na ovomu i na onomu svietu.

Evo što još Basariček piše ob obuci u pučkoj učioni: „Valjana obuka obranuje ne sa„mo um, nego takodjer srdce i volju uzgajnika. „To vriedi osobito *o obuci u pučkoj školi, koja „je čisto uzgojna, a ne strukovna škola*. U njoj „se po tom ne gleda toliko na to, da si djeca „pribave stanovito znanje, koliko da im se tim „znanjem razvije duševna snaga, naročito pako „ćudoredni značaj“. *(Nastavit će se).*

*) Basariček — Pedagogija I dio, Uzgojoslovje, str. 161-1

**) Nav. dj. I dio, str. 168.

*) Nav. dj. I dio, str. 1ng-199.

## Modra galica i puževi.

Kad se puževi razkote, oni su najdosadniji nametnici. Povrtline i stabla su im najmiliji, i oni na povrća i na stabla znadu napraviti neprocienjive štete.

U modroj galici, koja je izvrstan liek protiva mildewu našlo se je i ubojito sredstvo protiva puževim.

U ovom pogledu je francuzki gospodar I. Benoit napravio velikih kušnja. On je stavljao blizu stabala i pokraj povrča triešća namočenog u raztopini modre galice, pa se je osvjedočio ne samo da puževi ne prolaze preko tog triešća, nego dok dodju do njega, da se vraćaju natrag. On je onda postavio jednog puža na komad daščice 10 c/m duge, pa se osvjedočio da puž nije mogao pobjeći; usljed svakog okretaja puža izlučivala se je iz njega sluz (bola), koja je raztapljala na daščice modru galicu, a ova je djelovala na njega ubojito, te ga je nakon malo vremena usmrtila.

Za jedne druge kušnje opazio je da se puž osjeća na daščici namočenoj u modroj galici, kako da je na žeravi. Nakon malo se je puž obezsvjestio, kožu mu je prekrila liepiva sluz, te je ze jedan čas vremena skapao

Usljed ovih kušnja može se vrlo dobrim uspjehom rabiti raztopina modre galice na obranu povrća i drveća od puževa. U tu svrhu namoči se triešća u raztopini modre galice, pa ga se razbaca okolo stabala ili lija zasadjenih povrćem. Dapače se i po lijam može razbacati triešća zasićena modrom galicom, a okolo stabala može se postaviti krpa namočena ili komada starog konopa.

Vrlo dobrim uspjehom u istu ovu svrhu mogu se rabiti drvene pilotine namočene u raztopini modre galice jer ih je lako razbacati svudi gdje se hoće.

U vinogradim puno pomaže protiva puževim, ako se kolci namoče u raztopini modre galice, jer onda puževi ne napadaju loze. U Troyesu na jednom vinogradu grofa Hubert, polovica kolikoće bila je namočena raztopinom modre galice, a polovica ne. U onom dielu vinograda gdje su bili kolci namočeni raztopinom modre galice nije se našlo nijednog puža, a na onoj polici gdje kolci nisu bili namočeni raztopinom modre galice, sakupilo ih se je 40 litara.

## Vino za konjak (cognac).

Odkad je udarena visoka carina na francuzki konjak počimlje se sve više proizvadjati konjaka kod kuće.

Mi, istinabog imademo takovih vina, od kojih se može dobiti francuzki konjak, ali nam fali ona vještina, i pažnja na one neke malenkosti, koje odlučno uplivaju na vrst i dobrotu konjaka.

Mnogi misle, da se od svakoga vina može dobiti dobar konjak, neki dapače misle, da se i od pokvarenoga vina može vaditi konjak, a većina misli, da čim je jače vino, da se tim bolji konjak dobiva. Ovo su kriva mnienja, koje valja izpraviti.

Najbolji se konjak dobiva od lakoga, bieloga (žutoga) vina, koje nije prevrelo na dropu, a nije starije od godine dana.

Stara vina, i ako su izvrstna spominju uvjek nešto na taložinu, pa ove vrsti vina, kako što i svako vino, koje je prevrilo na dropu, daju konjak, u kojem se čuje vinsko ulje (oenanthni oetheg), a tim je manja vriednost konjaka, čim je u njemu izrazitije vinsko ulje.

Vino iz kojeg se peče konjak mora biti sasvim bistro, i bez ikakove mane, jer se svaka i najmanja mana čuje u konjaku.

N. pr. od vrstih grožđja, koje se goje u Dalmaciji, najbolji se konjak dobija od grožđja „bojadanuše", koja se goji na otoku Hvaru, samo što nevalja da cidje prevrije na dropu, nego valja cidje točiti dok se izmasti.

Mladi konjak ne ima velike vriednosti, njegova dobrota i vriednost njegova raste zdrienjem i staranjem. Čim je konjak stariji, tim je razmjerno slabiji, ali zato i tečniji i miomirisiji; dapače staranjem promieni svoju bielu boju u zlatno suru, koju mu priobći hrastovina od bačve u kojoj stoji.

## Naredba kr. zemalj. vlade od 12 ožujka 1891 br. 9026 o konačnom izpitu na kr. gospodarskom i šumarskom učilištu u Križevcih.

(Nastavak vidi broj 18 „Gosp. Pouč".).

§ 20 Ustmen izpit proteže se na sve u § 10 navedene predmete.

§ 21. U ime priprave za konačni izpit ne smiju se dozvoliti nikakovi posebni praznici.

§ 22. Ustmen se izpit obavlja pod predsjedanjem vladinog povjerenika uz prisutnost ravnatelja zavoda i učitelja izpitatelja dotičnog povjerenstva. Svi članovi povjerenstva moraju neprikidno nazočni biti kod ustmenog izpita.

O uspjehu ustmenog izpita sastavlja se posebni zapisnik, kojega vode učitelji, koje ravnatelj zavoda za to odredi, te u koji se bilježi svako pitanje iz pojedinih predmeta i ocjena svakoga odgovora po sudu učitelja, koji za dotični predmet zapisnik vodi.

Taj zapisnik ima svaki učitelj izpitatelj, čim je s izpitom gotov, pomno pregledati eventualno dogovorno s drugim učiteljam iste struke izpraviti.

§ 23. Pošto je sav izpit obavljen, sastat će se izpitno povjerenstvo u sjednicu, te ustanoviti na temelju izpitnoga zapisnika ocjene iz pojedinih predmeta ustmenoga izpita za svakoga izpitnika. i to oznakami iz propisane škole za klasifikaciju.

Tako ustanovljene ocjene ubilježi vladin povjerenik u dotičnu rubriku izkaza spomenutoga u § 17.

Zatim će na osnovu pismenog i ustmenog izpita i na temelju poprieėnih ocjena zadnjih dvajuh semestara ustanoviti poprieėne ocjene o napredku iz pojedinih predmeta za izpitnikovu svjedočbu.

Iz predmeta, koji se na konačnom izpitu ne pitaju, ali su se tečajem trogodišta predavali, upisuju se izpitnikom takodjer dotične ocjene u svjedočbu s odlučnim uplivom na konačni rezultat ukupne ocjene izpitnika.

O poprieėnom uspjehu konačnoga izpita odlučuje izpitno povjerenstvo većinom glasova. Kod glasovanja ima svaki član povjerenstva toliko glasova, koliko predmeta on u svjedočbi kao izpitatelj na ustmenom izpitu zastupa, a ravnatelj povrh toga još jedan glas.]

Predsjednik daje samo onda svoj odlučni glas, ako su glasovi ostalih članova povjerenstva pocjepani u dvie jednake polovice.

Izpit može se smatrati uspjelim, ako je izpitnik iz svakoga predmeta dobio barem red „dovoljan".

Zaključak izpitne komisije ima bez ozbira na razni stupanj ocjenâ iz pojedinih predmeta glasiti: „usposobljen" ili „nije usposobljen" za gospodarsku ili šumarsku struku.

Samo u tom slučaju, ako izpitnik nebi imao nijedan red izpod „dobar", a svakomu „dobar" odgovara jedan „izvrstan" ili dva „veoma dobar", a uz to ima ćudorednost, ako se je ova ocienila najmanje „pohvalna", može se isti „s odlikom osposobljen" proglasiti.

Uspjeh na temelju toga viećanja obavljene klasifikacije bilježi se u poseban zapisnik, koji sadržaje sve rubrike, koje i svjedočba o konačnom izpitu.

§ 24. Svjedočba o konačnom izpitu ima sadržavati: a) Podpunu domovnicu izpitnika te naznaku, gdje je strukovne nauke svršio, u kojem se je svojstvu prijavio za izpit (redovit učenik, izvanredni učenik, eksternista) i da li izpit možda po drugi ili treći put polaže. — b) Ocjenu njegovog vladanja za vrieme čitavog mu boravljenja na zavodu, ako još nije minula jedna školska godina, odkad je učilište ostavio. — c) Ocjene iz pojedinih predmeta. — d) Sud izpitnog povjerenstva, da li se kandidat proglasuje „s odlikom osposobljenim", „osposobljenim" ili neosposobljenim" za gospodarsku ili šumaršku praksu.

Svjedočba ima se biljegovati propisanom biljegom, podpisati od svih članova dotičnog izpitnog povjerenstva i obilježiti zavodskim pečatom.

§ 25. Ako koji izpitnik nije udovoljio propisanim zahtjevom iz jednoga samo predmeta, može ga izpitno povjerenstvo pripustiti k ponovnomu izpitu iz toga predmeta nakon dva mjeseca.

Taj ponovni izpit, ako se proteže na predmete, spomenute u § 12, treba polagati pismeno i ustmeno; zato se imaju zadatci za pismene ponovne izpite odmah nakon zaključka školske godine predložiti kr. zem. vladi

Na izpitu u jesenskom roku nemože se dozvoliti ponovni izpit iz jednoga predmeta.

*(Sliedi).*

## SVATŠICE.

**Liek da se voće ne izcrva.** Poznato je, da je jedna od najvećih rana za voćare izcrvano voće. Voće se izcrva usljed toga što razne muhe, ose i ostali zareznici snesu svoja jajašca od kojih se pak razvije upljuvak i ličinka. — Od izcrvanja može se obraniti plod ako se stabla škrope pomoću običné strcaljke smiesom od vode i kvasine. Na svaku litru vode dolije se 10 grama dobre, ljute kvasine, pa se ovim škropi stablo, kad počme cvasti, i kad sa cvjetova odpadaju latice. Žestoki vonj od kvasine rek bi da ne prija zareznicim i da ih drži daleko, te nedospiju, da snesu jajašca u cvjetovim. — Sredstvo je takove naravi, da nemože nahuditi, a može koristiti, pa se s toga preporuča svudi gdje ima puno zareznika za cvatnje.

**Ovlaživanje hrane za konje.** Običaj je ovlažiti ili ismočiti sječke i zob, koje se podaje konjim za hranu, a to u svrhu, da ih bolje probave Ali biva baš obratno. Čim je mekša hrana, tim ju konj manje zvaće, a brže guta, te ju manje probavlja. Tko hoće, da mu konj hranu bolje probavi hoće se, da mu ju dade suhu, jer ga na taj način prisili, da dulje zvaće, a čim konj dulje zvaće, tim se izlučuje više sline i konj bolje probavi. Takodjer i piće upliva na probavu. Napojiti nevalja konja dokle god svu hranu ne pojede.

**Kukac krastavac,** koji znade uništiti sve krastavce, utamanjuje se, ako se krastavci škrope raztopinom od 1 *kg* izmetina kokošiju u 5 litara vode. Izmetine valja da se tope 24 sata u vodi, a onda se prociedi na rešeto i škropi.

**Patlicani (rajčico) brže dozrievaju,** ako se svaki pojedini plod dok počme crljeniti zavije par puta oko sebe. Tim se postupkom postigne to, da petlja popuca uzduž, pa usljed toga nastane jače kolanje sokova, dosljedno ranije zdrenje.

**Vuna u jastucim (blazinjam) neizjede se,** ako joj se primješa malo posušena cvieća od konoplje u srpnju mjesecu i posuši se u hladu, pa onda uporablja. I u veću blazinju ili postelju, dosti je samo jedan struk konoplje. Dapače se iztjeraju moljci iz vune, koja se je već počela jesti, ako joj se primješa malo posušena cvieća od konoplje.

**Slador za umoke.** Kad se voće priredjiva u umok osobito ako je voće kiselo ili sadrži mnogo kiselina, nevalja kuhati odmah voće sa sladorom, jer onda kiseline pretvore slador u grozdovi slador, koji je mnogo manje sladak. Valja dakle najprije prokuhati za sebe voće a za sebe sladorače, pa onda pomješati jedno drugim i prokuhati.

## Gospodarske Viesti.

Jamatva još nije dovršena, ali se obće procienjuje, da je ljetos loza bolje rodila od lani. — Crno grožđje se je prodavalo po 7, po 8, po 9 i čak po 10 novčića *kg*, a biele vrsti, osobito finije i nešto skuplje, čak po 12 novčića *kg*. Ovakovih se ciena grožđju još nitko ne spominje, a prekoracile su svako očevivanje. Mast se prodaje po 7½ do 13 fiorina *hl* naprama vrsti i dobroti. I mlada vina počela su se prodavati, a trgovci plaćaju vino razmjerno mnogo jeftinije od grožđja. -- Tko je po tom prodao u grožđju ili mastu, pogodio je.

* * *

Jubilarna izložba u Zagrebu biva sve više pohadjana od težaka, a. to je svakako dobar znak, i tim će načinom zemlja crpiti najviše koristi od izložbe.

* * *

Na prevremenoj izložbi svinja prijavljeno je više od 70 glavâ raznovrstnih pasminâ, medju kojimi imade komada težkih 800 do 1000 *kg*. Izložba pasa bila je takodjer baš veoma zanimiva, jer su bile izložene sve vrsti lovačkih pasa.

* * *

U izložbi peradi zastupane su bile sliedeće: I. Domaće kokoši: 8 kokota i 16 kokoši; II. Plemenite domaće kokoši: 2 para; III. Kapuni 10 komada; IV. Križane pasmine: 1 kokot i 19 kokoši; V. Inostrane pasmine: *a)* talijansko-španjolska, 14, kokota i 34 kokoši, *b)* kukmaste, 2 kokota i 2 kokoši, *c)* francuske, 9 kokota i 26 kokoši, *d)* azijatske, 16 kokota i 37 kokoši, *e)* patuljci, 9 kokota 31 kokoš; VI. Purani 17 komada; VII. Gnjetli: 5 kokota i 10 kokoši: VIII. biserke: 13 komada, IX. pataka: domaćih 35 komada, inozemnih 30 komada; X. guske: domaćih, 8 komada, inozemnih 10 komada: labudi, 2 komada; XII. golubi: 90 komada, XIII. Izložba jaja i poučnih predmeta za peradarstvo.

* * *

Iz statističkog izvješća ministarstva za poljodjelstvo za godinu 1890, vadimo sliedeće podatke, o površini zemljišta zasadjena vinogradom i rodovitosti istih u godini 1890:

| | hektara: | od tih je: hekt. bolesno od filokr. | Sve je rodilo: |
|---|---|---|---|
| D. Austria ima | 39,713 | 7348 | 1,017,970 *hl* |
| Štajerska „ | 34 056 | 5441 | 476,000 „ |
| Kranjska „ | 11,631 | 6023 | 163,930 „ |
| Gorica i Gr. „ | 16,858 | — | 109,080 „ |
| Južni Tirol „ | 17,237 | — | 170,370 „ |
| Istra „ | 82,791 | 7126 | 420,160 „ |
| Česka „ | 861 | — | 6,160 „ |
| Moravska „ | 12,134 | — | 215,480 „ |

Žalošću moramo konstatirati, da ni u ovom statističkom izvješću nema podataka o Dalmaciji. Zar je Kapland?

* * *

Izložbu u Zagrebu već je razgledalo više od 300,000 posjetitelja.

* * *

Zemaljska vlada je još prošlog proljeća zasnovala u Sriemu dva loznika amerikanskih loza i to jednoga u Kamenici a jednoga u Karlovcih, u svrhu da pomoću amerikanskih loza pridigne sriemsko vinogradarstvo, koje od filoksere nastradalo. U Kamenici je bilo zasa-

djeno 30,000 ključeca, a u Karlovcih 10,000, i rek bi da izvrstno uspjevaju.

* *

U natječaju je do 1 listopada mjesto vrtlara za grad Zagreb s godišnjom plaćom od 800 fiorina, vrtlom i stanom u naravi. Služba je stalna. Do 15 tek. mj. otvoren je natječaj za vrtlara grada Osieka s paušalnom plaćom od 1200 fiorina i nuzgredice.

* *

Bosansko-Hrcegovačka vlada zasnovala je dosada u 24 razna kotara tako zvane kotarske pripomoćne zadruge, koje subvencijom vlade i prinosima naroda dotičnoga kotara razpolaže svaka već svotom od 15 do 30 hiljada fiorina.

* *

Dne 1 rujna tek. g. počeo je izlaziti list „Seljak", kao prilog „Poljoznanca".

* *

Vlastelinstvo Kutjevo izdalo je gosp. A. di Centa nožaru u Zagrebu laskavu priznanicu za njegovo voćarsko i šumarsko orudje.

* *

Mlini u Budimpešti proizveli su 1890 godine 4.593, 120 kvintala brašna i 1,315,246 kv. kv. posija (mekinja).

* *

Od godine 1880 do 1891 uvedeno je u Austro-Ugarsku 220,000 kvintala inozemne soli, premda naša država obiluje solinam i ima more.

* *

U Českim rudnicim izkopano je 1890 godine 12 120,000 tona smedjeg ugljena. Veći dio tog ugljena izveden je u Njemačku.

* *

U obrtničke svrhe troši se na svietu svake godine 8,720,800 kvintala vune. Najviše te vune troši Francuzka, naime 1,900,000 kvintala.

* *

Žitija se je u Evropi mnogo više poželo, nego li se je mislilo, s toga se danas opažava, da nije opravdana nerazmjerna skupoća kruha.

* *

U Kruševcu u Srbiji obdržavat će se zemaljska izložba voća i okružna izložba poljodjelstva i rukotvorstva.

* *

Sud u Erfurtu osudio dne 21 srpnja t. g seljaka K. Glassmanna iz Wanderslebena na 150 marka globe ili 30 dana zatvora, što je dne 15 travnja t. g. ozledio sjekisom dvie trešnje. A kod nas?

* *

U Švajcarskoj se je dogodilo lani, da su carinarski činovnici podvrgavali hruštove (melolontha) carini, kao delikatesse, u razne leptire, kao perad. Sad se vodi radi toga krivog tumačenja zakona velika prepirka po novinam.

* *

Državni zakonski list od 11 kolovoza t. g. nosi zakon od 4 kolovoza 1891, kojim se promienjuju ustanove zakona od 20 lipnja 1888 odnosno osobne razdiobe količine alkohola u pojedinim zemljam cislajtanije.

* *

Kako „Le monde de la science et de l'Industrie" javlja od raznih država u Evropi najviše koza u Evropi goji se u Grčkoj. Tamo na svaku 100 osoba ima 119 koza; u Španjolskoj 23, u Italiji 7, a u Austriji na svaku 100 osoba ima 5 koza.

* *

U Pragu počelo se je raditi o tom, da se osnuje zemaljski poljodjelski muzej za Česku.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*80. Može li se živo vapno duže vremena uzdržati u grudam, a da se vlagom zraka ne zagasi i nerazpadne u prah? Kakove prostorije trebuju u tu svrhu?*

*J. Š. u V. (Hrvatska).*

Živo se vapno duže vremena uzdrži u posve suhim prostorijam. U tu svrhu rabe se popločane i potavanane prizemne prostorije. — Zidovi im se oblože sturama. Čim je veći takav prostor i čim se više živoga vapna unutri smjesti, tim se bolje uzdrži, jer vlaga zraka djeluje samo na onaj dio živoga vapna, kojim je u doticaj, t. j. na izvanjski dio, dočim unutarnji dio ostane posve nepromienjen.

*81. Molim vas, kako da sagradim ledaru od drva, da se u njoj uzdrži led preko lieta? Imali se led u istoj naslagati u komadim ili izravljen?*

*N. K. u T. (Bosna).*

Iz drva možete sagraditi ledaru za čuvanje leda u ljetno doba. U tu svrhu sagradi se ledara po amerikanskom sustavu, t. j. odabere se za ledaru prikladno mjesto, obično ili u doli ili na briegu, jer se u doli ili na briegu najlaglje dade napraviti konal ili položiti cievi za odvodnju vode, što se ciedi iz leda. Gradja se obavlja kako sliedi. Naravna se najprije zemljište i napravi se konal ili se polože cievi prama nižoj strani za otok vode. Onda se naprave četiri stiene od drva, 30% u razmaku jedna od druge, tako, da je debljina zidu 90% bez debljine dasaka, kojim su gradjene stiene. Na ovaj način izmedju drvenih stiena ostanu tri prazna prostora od 30% svaki. — Prvi od tih prostora t. j. izvanjski izpuni se suhim lugom, ili ako nema luga zemljom. Drugi prostor t. j. srednji ostane prazan t. j njega zrak izpunja, a treći prostor t. j. zadnji prama unutri izpuni se slamom, koju se dobro sabije. Na ovaj način odieljen je led od zraka izim što sa drvom, koji je loš vodič topline, sa slojem luga, sa zrakom i sa slamom, koji su svi loši vodiči topline. Od slame se napravi i krov, i nastoji se da bude što moguće deblji. Sa sjeverne strane naprave se mala vrata, i to obično trostruka vrata gradjena na isti način kako stiene. Sredina ledenice poploča se, a na pločnik metnu se drvene rešetke, da se laglje voda otiče, jer se led u vodi brže topi U ledenici posprema ju se veći komadi leda, no obično tako veliki, da ih čovjek lako prenaša. Praznine koje ostanu izmedju većih komada izpune se manjim komadim, a tih obično ima dosti U ovakovim nadzemnim amerikanskim ledenicam uzdrži se led bolje nego li u podzemnim, samo valja paziti, da kroz odvodnu ciev ne prodire topao zrak u ledenicu, s toga ju valja začepljivati pa ju svakog dana dva do tri put otvarati da oteči sakupljena voda.

*82. Molim vas, kad je prava doba branja za limune, a da se dugo zdravi uzdrže? Na koji ih je način čuvati, najpače u rujnu i listopadu, da se neizkvare ili ne posuše?*

*J. S. u E. (Boka).*

Točno kazati, kad se imadu brati limuni nije moguće, jer to zavisi od vrsti limuna i od podneblja i zemljišta u kojem se goje. U ovom listu je već bilo obširna govora o dozrievanju limuna i načinu branja i čuvanja. Najdulje se uzdrže limuni, koji se beru nešto malo prije nego li posve dozriju, a valja ih po branju razastrieti po policama svakoga za sebe, u suhu a zračnu i hladnome prostoru. — I u drvenom ugljenu u prahu naslagani lemuni uzdrže se dugo vremena, ali izgube svoj miomiris. — U suhoj, hladnoj konobi na policama uzdrže se najdulje, a provjetreni lemuni u skrinjama zamotani u tankoj hartiji. Preporuča se još mnogo drugih načina, ali se u praksi nisu pokazali dobri.

*83. Blagoizvolite obavjestiti me, kako i kada se sije konoplja i pamuk: kako se obradjivaju, koje tlo ljube i gdje bi mogao nabaviti dobrog sjemena?*

*E. M. u O. (Neretva).*

Obširnu pouku o uzgoju konoplja, svim potankostim o konoplju imate tiskano u knjizi „Predivno bilje". Knjižica se naručuje kod naše uprave, a ciena joj je ukupno poštarinom n č 22. Sjemena od konoplja prodaje Wolfner i Weisz u Beču.

*84. Kako da se utamane mravi, koji su se ugnjezdili u sobi?*

*Dr. V. P. u F. (Štajerska).*

Mrave će te najlaglje utamaniti ako na plitici budete držali pužvu namočenu u sladorači. Svakoga dana valja dva puta smočiti u vrelu vodu i tim se utamane mravi. Laglji je postupak uliti u mravinjak tekuće sumporove kiseline (anhydrid sumporove kiseline) I sumpornim ugljikom postizava se ista svrha.

### B. Nova pitanja.

*85. Imali mlinova za žito, koje konj vrti? Koliko žrvanja na jedan put može konj vrtiti? Koliko samelje jedna mlinica za 24 sata radnje?*

*A. M. u M. (Primorje).*

*86. Jeli upliva vino na probav i kako?*

*I. L. u S. (Hrvatska).*

*87. Jeli zdravo mlieko od krava bolestnih od slinavke? Smjeli se takovo mlieko piti, i jeli upliva na zdravlje?*

*A. R. B. u T. (Bosna).*

*88. Kako se najlaglje uzgaja pravo sjeme stanovite vrsti pšenice?*

*V. K. u M. (Istra).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika,,

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Markovina I. — Pelicarić A.*

— *V. g. Čukli J. Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.*

— *V. g. Ševeljević G. — Izpravili smo.*

— *V. g. Novaković I. — Pisali smo vam naše mnienje. Onako malom količinom nije moguće provesti točnu analizu. Za kemičku analizu hoće se najmanje pô litra, a obično ¾ litra.*

— *V. g. Biliškov L. V. — Pisali smo vam.*

— *V. g. Jurković S. — Po našem mnienju najbolje odgojilište za djevojke jeste zavod milosrdnih sestara u Zagrebu. Mi smo imali prigode razgledati taj zavod, i ostali smo posve zadovoljni. Zgrade i prostorije su velike i zračne, nauka izvrstna, a hrana dobra. Uzgojit će vam diete kako valja, a neće vam ga otudjit i raznarodit.*

— *V. g Jušić S. — Oni raztope na svaku 100 litara vode 5 do 7 kg pepelike, pa u ovoj vreloj raztopini umoče za čas grožđje pred sušenjem, a i za sušenja za par puta poškrope ovom istom raztopinom i to vavjek izjutra. Kušajte, ali birajte grožđje bez pećka ili posve malenim pećkam.*

— *V. g. Kolaković A. — Broj 15 odposlali smo vam.*

— *V. g. Jerić V. — I vami broj 9 i knjižicu „Mane i bolesti".*

— *V. g. Milić S. — Težko, da se bude dalo izvesti ono poduzeće. Kod nas ljudi neimadu ljubavi za obrtnička poduzeća, ako im se unapred nezajamči veliki dobitak.*

☛ Molimo gospodu predbrojnike, da nas se sjete i da napokon uplate predbrojbu, jer se ovako neda dalje. — UPRAVA.

## Kod Uprave „Gospodarskoga Poučnika",

**U ŠIBENIKU**

na prodaji su sliedeće knjige:

**Buhač (Pyrethrum cinerariaefolium)**, II. izdanje 1889, ciena novč. 40.
**Predivno bilje**. — Ciena novč. 10.
**O uporabi dropa** i drugih vinskih zaostataka, sa 21 slikom. — Ciena novč. 40.
**Duhan (Nicotiana)** ili naputak kako se goji i priredjuje, sa 32 slike. — Ciena novč. 30.
**Mane i bolesti vina** i kako se liече. — Ciena novč. 20.
**O uzgoju i njegovanju cvieća**, uresnog grmlja i drveća, sa 952 slike i jednom koloriranom tablom. — Ciena fiorina 3.

P.D. Ciena raznmje se franko od poštarine. Tko dakle naruči, valja da pošalje za poštarinu.

Tko naruči deset iztisaka jedne knjige knjige dobiva jedanaestu na dar.

*Ove knjige, kojim je usljed zaključka zadnje sjednice Upravljajućeg Odbora, znatno obaljena ciena, prodavaju se samo za gotov novac, tko daklen naruči, valja da pošalje novac unapred.*

U ZADRU 1891. «Brzotiskom Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 20.

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 8 franakâ na godinu. Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. Cliché računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Listopada 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Listopada 1891.

## NAŠA VINSKA TRGOVINA.

Da je sliedom sliediti razvoj naše vinske trgovine zadnjih 25 godina, uvjerili bi se da se nije redovito i pravilno razvila, nego da je često mienjala bez opravdana razloga, a često usljed izvanjskih upliva.

Od pamtivieka, gojilo se kod nas loze pomješano t. j. biele vrsti i crne vrsti, ali su većinom prevladjivale biele vrsti loze. — Nedaća (Oidium) je prva prouzrokovala zanemarivanje bielih loza, jer je radje napadala biele vrsti, i jer se biele vrsti vina laglje provrnu; a i to, što je nakon godine 1870 zajenjala trgovina naših vina sa Hrvatskom, odnosno Senjom i Riekom i to je mnogo doprinielo zanemarivanju bielih vrstih. Odkad su pak naša vina počela biti tražena francuzkim tržistem, od onda se je biela loza posve zanemarila. Svi novi nasadi sadjeni su crnim sjemenom. Usljed ovog preokreta porasla je znatno produkcija crnoga vina, a umânjila se je produkcija bieloga.

Još pred četiri godine nisi znao što raditi bielim vinom. Ipak baš u onom času, kad su biela vina bila posve zanemarena, mi smo ustali na obranu bieloga sjemena i u osobitom uvodnom članku i raznim drugim člancima savjetovali smo sadnju bielih vrstih loza, koje čeka jednako liepa budućnost, kako i loze crnoga sjemena.

Tko pozna svjetske odnošaje vinogradarstva, mogao je odmah svaku predviditi. Hrvatska, Slavonija, Magjarska, Kranjska, Štajerska i Dolnja Austrija proizvadjaju i konsumiraju ponajviše biela vina. Filoksera se u tim zemljam sve više širi, a za filokserom nadošla je peronospora, od koje je takodjer težko obraniti vinograde u nizinama; pa se je usljed toga proizvodnja bieloga vina znatno umanjila, dočim je potrošak porasao. Zanemarenim bielim vinim dala je prvi impuls jedna tuzemska tvornica konjaka, koja je u našim bielim vinim, a osobito u žutinam otoka Hvara našla izvrstnu surovinu za konjak. — Odmah je ciena žutini poskočila od 5 na 10 fiorina, a i strani sviet je je upoznao.

Sliedećih dviju godina je postepeno rasla, dok je ljetos usljed silne navale trgovaca iz sjevernijih pokrajina države postigla fenomenalne ciene od 20 do 22 i čak do 25 fiorina po hektolitru.

Težko da će se ovako visoke ciene održati, ali će žutina još za nekoliko godina biti skuplja od crnoga vina.

Na spomen ljetošnjih ciena morali bi svi vinogradari sazidati u konobama spomen ploče.

Ova jagma za bielim vinom, promienila je i obične naše načine trgovanja.

Ljetos se je mnogo prodalo u grozdju, mnogo u mastu i mnogo pod dropom, dočim se je prije prodavalo samo izmedju dva dna. Ovaj način prodaje, a osobita prodaja u grozdju jeste veoma koristna po vinogradara. Crna se vina takodjer traže, ali im ciene nisu u razmjeru sa cienama bieloga vina i s toga se opažava neka neodlučnost i u prodavaoca i kupaca.

Nije nam glavna svrha ovih redaka bielo vino, nego nešto drugo

Zadnjih godina odkad su porasle ciene vina krče se i zanemaruju voćna stabla, a osobito masline i smokve. Zadnjih pet godina sasječeno je više od 10,000 stabla smokava i 15 hiljada stabala maslina.

Mi taj postupak nemožemo da begenišemo. Jednostrana kultura zemljišta jeste najpogibeljnija, a sama kultura loze jeste još više pogibeljna od svih ostalih, jer nam je filoksera na vratima.

Mi smo tako sa svih strana zapasani filokserom, da joj nemožemo izbjeći, pa nije ni pametno, da mi tu pogibelj nepredusretnemo.

Filoksera uništi samo lozu, dočim ne napada voćna stabla. Nestane li sutra loze, dobra će doći i maslina i smokva i bajama i svako drugo voće. Ali hoće se, da su ta stabla već tu i uzgojena, ako ćemo da računamo na njih u slučaju filoksere, jer gdje ih nema težko se uzgajaju do plodovitosti, a osobito se težko uvadja nova kultura, jer filoksera ne samo da ostavi gospodara praznih ruku (t. j. da uništi loze) ali ga ostavi i praznih žepova, jer se iztroši u nadi da će vinograd spasiti.

## Bi li koristno bilo po sveukupni materijalni i moralni napredak naroda kad bi se poljodjelstvo uvelo kao obukovni predmet u naše pučke učione?

(Nastavak vidi broj 19).

Da navedemo još Basaričekove oznake uzgojne i strukovne obuke*),

„Obuci može biti dvojaka namjena. Njom „se naime može zadovoljavati *vanjskoj*, *posebnoj* „i čisto slučajnoj potrebi čovjeka, ili se pako „njom imade *duševnomu životu* uzgajanika *podati* „*stalan* i *savršen oblik*. Obučavamo li nekoga „samo za to, da utažimo njegovu radoznalost, „da ga ugodno zabavimo, da mu pribavimo „kakovu vanjsku korist, ili da ga pripravimo „za kakov posao ili zvanje, to je naše obučavanje namienjeno posebnoj, vanjskoj potrebi.

*) Nav. dj. II dio, § 2.

## PODLISTAK.

### Jubilarna gospodrska-šumarska izložba

#### Izumi na jubilarnoj izložbi.

Već smo spominjali da na našoj izložbi imade i skroz originalnih, važnih izumah. U tom pravcu odlikuje se znamenitošću i znatnim brojem izložakah genijalni Čeh naturalizovani Hrvat, g. Josip Pfister. Kraj Pajanovićeve kuće leži ciela rpa bukovih stupovah, na kojima se običnistvu predočuje Pfisterov najznamenitiji izum, a to je osobiti stroj za impregniranje bilo koje vrsti drva. Svake vrsti stablo može se po Pfisterovu sustavu nekoliko dana iza sječnje, pače i poslije nekoliko tjedana impregnirati. Dočim je impregnator Boucherijev iz drva, sastavio je Pfister takov u skroz originalnom obliku zaklopca iz željeza, kojim se jedan kraj stabla obloži. Taj zaplopac je providjen osobitim nekim strojem, koji omogućuje veliki tlak. Ovo svojstvo Pfisterova dozvoljava uporabu hidaraulskog stroja i time se reducira prama sustavu Boucherievu vrieme impregniranja na desetinu, a ujedno se trajnost silno povećava. Bukovo drvo može u tom stanju dugo vremena čekati na uporabu, kao i hrastovo, i to sa korom ili bez nje; uz to dobije drvo osobito svojstvo za usisavanje svake vrsti kemičkih bojah, koje se s njim tako uzko spoje, da trajno ostaju. Ovaj je njegov izum kupnjom postao svojinom tvrdke Pajanovićeve.

Drugi njegov izum vidimo u kućici tvrdke Jakčina i Lampea, koji ga odkupiše, a to je šuplja krovna daska (šindra). — Ovom daskom naskoro će se posvuda pokrivati gospodarske sgrade, pošto je mnogo savršenija od plosnate šindre, koja se odavna upotrebljava. Šupljinom, ili bolje nagibom ploče o stalnom kutu, osigurava se krovna daska protiv savijanja, a taj oblik ju čini nepristupnom uplivu suha kao i vlažna vremena, a ujedno omogućuje, da se jednim čavlom učvrsti, što takodjer čini da nepuca; to su same prednosti prema običnoj šindri. Pošto tvori svaka donja daska žlotu za gornju, teče voda sa krova u dva smjera po obliku daske. Izloženi je stroj za rezanje dasakâ dokazao, da se gubi kod toga jednostavnoga posla veoma malo drva; iz kubičnog metra drva može se ovim strojem narezati do 1000 komada krovnih dasaka, koji broj služi za dvostruko pokrivanje krova na površini od 18$^0$ metara. Impregniranjem osigurava se drvo posvema od upliva vatre. — Impregnirana daska nemože gorjeti, već samo klije.

U ljepušnom kućištu, što no ga je Pfister nastavio kraj Pejanovićeve kuće, izloženi su ostali izumi Pfisterovi. — Osobitu pozornost strukovnjaka pobudjuje tuj njegov čavao za svrhe željezničke. Pfister je izumio čavao, kojim se tračnice nepomično mogu učvrstiti na podvlake (traverse). Čavao je Pfisterov istog oblika kao i drugi, koji se obično kod pričvršćivanja tračnica rabe, nu na njem je s jedne strane utisnut žlieb, koji po prilici u pol čavla koso prama dolje teče i čavao pri kraju proši. Ovaj čavao providjen je drugim pomoćnim okruglim tanjim čavlom Potonji utisne se u žlieb prvoga, a kladivom utjera se zatim na svojoj šiljastoj strani u drvo tračnice kroz pravi čavao. U drvu zavine se taj pomoćni čavao i time upravo onemogućuje pravomu čavlu, da odskoči; taj u drvo tako zavijeni čavao može se opet izvaditi samo s pomoću posebnog orudja. Prednosti jesu: netreba često prečavljivati podvlake, podvlake mogu se staviti na veći razmak od 50 postotaka, pošto neima pogibli da bi mogao pravi čavao odskočiti.

Uz ovaj genijalni izum stoji drugi, a to je talasometar (Lothungsapparat). Ovim se strojem pušta obterećeni aparat na dno mora. Čim dopre do dna mora, umah odloži svoju pritegu i digne se opet na površinu. U tom je stroju u posebnoj posudi manometar, na kojem se ra-

„Obučavamo li ga pako za to, da tim uzdigne-„mo cjelokupni mu duševni život, te mu ozna-„čimo izvjestan i valjan pravac, to je naše o-„bučavanje namienjeno pravoj nutarnjoj potrebi „koja je obćenita i zajednička svim ljudem. — „Prvom se obukom podaje *strukovna*, a drugom „*obća naobrazba*, koju neki zovu i *uzgojnu*". — Pošto je obučavanje poljodjelstva namienjeno posebnoj, vanjskoj potrebi, te pripravlja čovjeka za poljodjelsko zvanje, da je poljodjelstvena obuka *strukovna*. Da nije uzgojna, svak će se još lašnje osvjedočiti kad čuje pravi „uvjet uzgojne obuke*)".

„Svako znanje ne uzgaja, nego samo ono, „koje i nehotice sabire u sebi cjelokupni naš „duh, te nam dušu izpunjuje ugodnim čustvom, „i potiče ju na rad, t. j.: koje nas zanima"...

„Zanimanje je u najužem savezu s voljom, „dapače volja niti nije drugo, van viši stupanj „zanimanja. Čovjek naime teži samo za onim, „za što mari, ili što ga zanima, a i radi samo „ono, što mu je u volji, ili što je pobudilo nje-„gov mar. Hoćemo li dakle zvanjem djelovati „na volju, to je prije svega potrebno, da njime „uzbudimo zanimanje ili mar u uzgojeniku".

Nego da mi se nebi primjetilo, da sam se ograničio jedino na teoretičnu stranu uzgoja, a da se nijesam obazrio i na ono njegovo načelo koje nalaže: „Uzgajaj praktično" jer napokon i ćudoredno najznačajniji čovjek nemože da bude bez svagdanjega kruha, navesti ću ovdje što i o tomu piše naš vriedni Basariček**):

„Praktično se uzgaja, ako se pazi na po-„sebne prilike uzgajnika i zahtjeve vremena „te osebitosti naroda.

„Svi ljudi imadu doduše jednu glavnu svr-„hu, i svi se imadu za nju uzgajati", što biva na roditeljskom domu i u pučkoj učionici, „te „se svaki stališki uzgoj mora kao jednostran „osuditi. No otud ipak ne sliedi, da se kod „uzgoja smiju posve s vida smetnuti potrebe i „odnošaji pojedinih stališa. Jedan je cilj, ali „različiti treba da budu putevi, koji k njemu „vode.

„Razlika je u obrazovanju pojedinih sta-„liša već glede *obsega*, u kom im se ono može „podavati. Svaki treba da si pribavi obćenito „neko obrazovanje, no to obrazovanje mora se „ipak udesiti prema posebnim njegovim prili-„kam. Ratar se na pr. ne može tako dugo i „svestrano obrazovati kao vlastelin, trgovac, „činovnik itd., jer mu to nedopušta vrieme ni „novac, a nije to ni strogo nuždno, obzirom na „rad, kojim mu se valja baviti". Zato i obstoje tri vrsti uzgojnih zavoda: pučke, gradjanske i srednje učionice. Ratarn je dostatno obće obrazovanje koje se postiže u pučkoj učionici, ali je ono ipak potrebno pa je prema tomu i udešena ratarnica u Križevcih i ona kod nas u Šibeniku i u Trogiru, te poljodjelski zavod u Gružu. Na sva ta četiri zavoda primaju se učenici koji su barem dobrim uspjehom svršili pučku školu. — Basariček nastavlja: „Nadalje „mora biti razlike u obrazovanju pojedinih sta-„liša i glede *smjera*, kojim ono treba da ide. „Kao što je raznovrstno zanimanje pojedinih „stališa, tako treba da bude i različita njihova „priprava za život". — Zato se nakon svršene pučke škole trgovci umjetni obrtnici, posjednici, naobraženi gospodari i niži činovnici uče još na gradjanskim školama ili u nižim srednjim zavodima, pa onda prelaze u dotične strukovne više škole, kao što je obrtnička škola i trgovačka škola u Zagrebu ili viši odjel kr. gospodarskog i šumarskog učilišta u Križevcim; ratari prelaze odmah u ratarnice a mali obrtnici u niže obrtničke škole kao što su drvorezbarske u Zemunu, Mariji Bistrici, Ogulinu i Staroj Gradiški, košaračke u Osieku Jasenovcu i Zemunu ili urarska u Ogulinu; a najviše naobraženi stališi primaju još temeljitiju obću obrazovanost u srednjim školama, a onda prelaže u najviše strukovne zavode kao što su sveučilišta, akademije, politehničke škole itd. „Svatko „treba doduše da prije svega bude valjan čo-„vjek, no odmah za tim treba da bude i valjan „član onoga stališa, komu pripada. Da to uz-„mogne postati, valja ga za to uzgojiti. — Uz obće obrazovanje nuždno je dakle i strukovno „ili stališko", ali kako smo vidjeli prije je obće obrazovanje, pa za njim i na njegovom temelju sliedi stališko. „Uzgoj hrvatske mladeži treba „da se udešava prema sadanjim potrebam če-„stitoga i čiloga hrvatskoga ratarskoga i obr-„tničkoga stališa". Po tom se je savjetu počelo sada ozbiljno raditi u Banovini ustanovljivanjem spomenutih obrtničkih škola, dočim su za napredak ratarstva do sada već dosta uradile gospodarske podružnice raširene po cijeloj Hrvatskoj i Slavoniji. Sjajan uspjeh jednih i drugih ukazao se je pred cielim svietom na ovogodišnjoj jubilarnoj izložbi u Zagrebu. A u nas u Dalmaciji, što se je prema tom promišljenomu savjetu učinilo? Posve malo više nego ništa. U nas bi svaki čovjek hotio da se radi prema njegovom ćeifu, a ne prema iskustvu i po ugledu naprednjih i prosvjetljenijih od nas. — Sad smo svi vrlo dobro vidjeli kojim li je putem uža Hrvatska stupila na polje napredka gospodarskoga, šumarskoga i obrtničkoga, a ko zna hoćemo li se htjet povesti za njezinim primjerom, ili ćemo kao do sada lutati po mraku neizvjestnosti i nestalnosti i baviti se samo pustolovnim pokušajima!

Da se vratim na predmet, obazrievši se na pitanje postavljeno u naslovu ove rasprave, cienim da neću nikoga iznenaditi odgovorim li: da *bi bilo štetno i ubitačno po sveukupni materijalni i moralni napredak naroda, kad bi se poljodjelstvo ucelo kao obukovni predmet u naše pučke učionice.*

Nego, da bi zadovoljio i onima, koji bi mi mogli primjetiti, da je lako uništaviti i pobijati predloge, ali da nije lako mjesto njih prikazat nešto boljeg i pametnijega, premda sam toga i dosad već nekoliko istaknuo, jer da je pitanje poljodjelskoga obučavanja takove naravi, da se više odlagati nemože, neka mi je u zaglavku još nešto kazati. Ali poljodjelstvo kao takovo nije predmet za pučku učionicu, to se ona ipak po svoj dosadasnjoj naukovnoj osnovi može u prvom redu smatrati pripravnom školom za poljodjelsko obučavanje, te se od nje obzirom na poljodjelstvo nemože više ni zahtjevati. Prirodopis i prirodoslovje su takovi predmeti, da se bez predteĉnog njihovog poznavanja, poljodjelska obuka neda ni pomisliti, jer je ukupno poljodjelstvo najpače na njih osnovano. Dok se oni uče u svakoj pučkoj školi, polaže se temelj za poljodjelsku obuku; a pošto je u svakoj gradjevini temelj prva stvar, a ne polaže se suvremeno sa ostalom zgradjom, onda je i po tomu lako razumjeti, da dok se u pučkoj učionici tumače prvi pojmovi prirodopisa i kašnje prirodoslovja, da se ne može u isto doba tumačiti poljodjelstvo kao takovo. I tu će nam pomoći pedagogija Basaričekova, da se bolje razumjemo*).

„Prirodopisna znanost upoznaje nas s pri-„rodnimi tjelesi i njihovimi svojstvi. Dieli se „pako u nauku ob ustrojnih tjelesih, koja ob-„siže životinjstvo i bilinstvo, i u nauku o ne-„ustrojnih tjelesih, koja obuhvaća rudstvo. — „Prirodopisna obuka je veoma znamenita, te „ne smije manjkati u nijednoj uzgojnoj školi. „Prema tomu ima joj se podati stalno mjesto „i medju učevnimi predmeti pučke škole. Sva-„ki i najneznatiji čovjek treba da upozna razne „stvari, koje ga okružuju. To zahtjevaju razlozi „praktični i uzgojni.

„*Praktična* je vriednost prirodopisne obuke „veoma velika, i malo ima učevnih predmeta, „koji bi ju u tom mogli nadkriliti. Sve, što „čovjek treba za tjelesni život, dobiva od pri-„rode, najme hranu, stan i odielo. Da uzmogne „valjano upotrebiti njezine proizvode, mora ju „što bolje upoznati. Na poznavanju prirode o-„snivaju se i mnogi poslovi u čovječjem životu, „naročito gospodarstvo, obrt i trgovina. S toga „se ne može ni pomisliti pravi napredak u tih „strukah, dok se prirodopisno znanje ne razširi „u sve slojevih naroda, a najpače u puku. U „borbi, koja se je zametnula na gospodarskom „i obrtničkom polju, propasti će doista oni na-„rodi, koji su najviše zaostali u prirodnih zna-„nostih. — I *uzgojna* je vriednost prirodopisne „obuke veoma znamenita. Duševni najme život „dobiva takodjer svoju hranu iz prirode. Ra-„znovrstnimi svojimi predmeti i pojavi djeluje „ona na osjetila čovjeka, te pobudjuje u njem „zamjetbe i zorove, iz kojih se tad razvijaju „ostali duševni tvorovi. Izvan prirode bila bi „duša čovjeka pusta i prazna, jer ju nebi ništa „poticalo na rad. Obrazovno je djelovanje pri-„rodopisne obuke mnogostrano. Ona zabavlja „duševni život u svakom pravcu njegova rada, „najme upoznavanje čustvovanje i volju".

*(Nastavit će se).*

*) Nav. dj. II dio, str. 4.

**) Basariček — Nar. dj. I dio str. 215.

*) Nar. dj. III dio. Posebno obukovanje str. 106-107.

---

zabire tlak vode, pod kojem se je stroj nalazio. Na osnovu ove ubilježbe može se dubljina mora proračunati. Svojstvo se toga stroja sastoji u tom, što se može dubljina mora točno mjeriti bez uporabe konopca. U graditeljstvenom odjelu izložio je Pfister model električne željeznice, koja se giblje na visećoj tračnici. Posebno je svojstvo ovog sustava, što tu nema električnoj željeznici nikakovih neprilika i zapreka od leda i sniega, kao što ih ima kod položenih tračnica. Ovakova željeznica dade se veoma sgodno upotrebiti kod odpreme poštarskih pošiljaka.

U svojoj kućici izložio je Pfister peć sustava Meidingerova, što je on svojim izumom preinačio. U unutarnjoj uzdužnoj osi stoji iznad ognjišta cievlje, koje se počinje tik poda, a prodire do gornjeg kraja peći. Zrak sobe prolazi tim putem brzo kroz ugrijane cievi i ugrije se sam mnogo brže i podpunije nego kod drugih peći, a time nastaje prištednja goriva. — Dužnost nam je sjetiti se jošte nekih u kućici izloženih Pfisterovih izuma, u prvom redu stroja za motrenje prirasta na stablu u vrieme vegetacije. Ovim je strojem polučio Pfister počastnu diplomu kod prošlogodišnje izložbe u Beču. — Zatim ima tu jošte dva sasma originalna za šumarsku tehnologiju važna stroja, naime stroj kojim se može sravnjivati vriednost iste vrsti stabala, što stoje na raznim mjestima, s označkom padanja i prirasta, a drugim se označuje stepen suhoće kod raznih vrstih drva i njihova uporabivost u razne tehničke svrhe.

Osim znamenitih izložaka neumornoga g. Pfistera ima u našoj jubilarnoj izložbi i drugih pažnje vriednih izuma. Tako opažamo u strojbenom odjelu veoma spretno kosilo, što ga je izložio izumitelj Antun Turyj, kolar u Valpovu, nadalje stroj za izrezivanje pila, što ga je izumio i sastavio Ivan Trop u Čabru. Samoborski je obrtnik Onsenak izložio novu vrst vagira, koji se može uekim mekanizmom od kola raztaviti, da poplašeni konji ne izvrnu kola, pa da sami dalje podju. Valentin Lenard, strojbar u Zagrebu, izložio je po svom izumu sastavljeno cmrkalo, a trgovac g. Budi posebnu vrst stepice za pripravljanje maslaca. U šumarskom paviljonu opazismo jošte neke spomena vriedne obrete, napose osobite zamke za grabežljivu zvjerad, što ih je izumio Stevo Šagert, pučki učitelj u Dubravi, stremen Paštikin, koji je tako ustrojen, da sam odkvači, čim konjanik s konja padne, a noga mu u stremenu ostane; slični je stremen izložio i neki Ritt iz Varaždina. Konačno nam se čini pažnje vriednim izum Jose-Kernića, civiln. mjernika u Gori, a to je kišna kabanica, koja je tako skrojena, da se dade na sve načine upotrebiti, kao kabanica, plaid i pokrivač.

**M. Krešić.**

---

## Jubilarna gospodarsko-šumarska izložba.

Porota za ocjenu voćnih proizvoda izloženih u izložbi voća, nagradila je kao sliedi:

Za ukuhano voće: Solc, slastičar u Zagrebu i Vatroslav Zistler u Zagrebu dobili su veliku kolajnu; Ivana pl. Siklosy u Zagrebu priznanicu.

Za gorušicu, malu kolajnu: Praunsperger u Samoboru i C. Lamprecht u Beču.

Za razne farmaceutičke proizvode: Ante Nikolić u Sinju, malu kolajnu.

Za kolekciju vrtljarskog orudja: I F. Meixner u Trenčinu, diplomu priznanicu.

Za bajame, malu kolajnu: Rafo Arneri na otoku Korčuli, Srećko Bakija u Kali (Zadar), Stjepan Katalinić u Novom kod Trogira; priznanicu: Dinko Buzolić u Posedarju, Lamberto pl. Cambi iz Muća, Antun Passabanda iz Vignja na Pelješcu, Srećko Petrić iz Grohota.

Za razne izložke dobili su veliku kolajnu: Andrija Babić iz Makarske za ulje, Gasparo Calligarich iz Zadra za maraskin i limoncello, Ana grofica Pozza-Giorgi iz Dubrovnika za ulje, Aute Cosmacendi iz Zadra za liquere veliku počastnu diplomu i veliku kolajnu, Cambi pl. Bašće iz Kambelovca za ulje, braba Didolić iz Selaca na Braču za ulje počastnu diplomu i veliku kolajnu, Ivan Duboković iz Jese za ulje, dr. Ivan K. pl. Fontana iz Šibenika za ulje. Malu kolajnu: Ivan Zaranić i drug, Tudor Kuzma u Grablju na Hvaru za zumaradovo ulje, Mauro Bandur iz Stona za ulje, Dinko Biankini iz Starigrada za bajame, rogače, ulje maslinovo i ružmarinovo, Vlaho Biašević iz Trpanja za ulje, Pavao Ergovac iz Stafilića za ulje. N. Aljinović iz Splita za elisir želudački, Maro Gučić iz Stona za ulje, Giorgi knez Marin iz Stona za ulje, Ivan Jelić iz Šibenika za liqueur „Robcoccola", Josip Lestuzzi iz Zadra za elisir „Lestuzzi" i maraskin, Šime Lovrović iz Biograda na moru za ulje, Braća Marčetić iz Zadra za maraskin, Spiro Markov iz Murtera

za ulje, Josip Matić iz Skradina za ulje, Pero Perić iz Boce kod Stona za ulje, Pavao Perišić iz Stafilića za ulje, Vicko Radun iz Sta·oga kod Trogira za ulje, Anto Tomasović iz Kučića (Omiš) za ulje, Ante Topić iz Visa za ružmarinovo ulje, Nik. Vezić iz Gradca za suhe višnje. Diplomu priznanicu: M. Celebrini sa Krka, Andrija Babić iz Makarske, Mato Babić in Slivna — Svi za ulje, Šimun Brajnović iz Splita za rozolio „Maraschino", Ivo Franić iz Vrlike za rozolj „Naranča", Franjo Ivančević iz Korčule za rozolj „Srčanica", Ivan Matković iz Knina za „Matković vodku", K. P. Bianchi za razne farmaceutičke proizvode, Josip Perlini iz Zadra za ulje, F. Stampalia iz Zadra za razne esencije i maraskin, Petar pl. Tartaglia iz Splita za lješnjake, V. Vuletić Vukasović iz Korčule, V. Troccoli iz Splita i Kirinčić sa Krka za ulje.

**Naredba kr. zemalj. vlade od 12 ožujka 1891 br. 9026 o konačnom izpitu na kr. gospodarskom i šumarskom učilištu u Križevcih.**

(Nastavak i svrha v. broj. 19).

Izpitniku, kojemu je ponovni izpit iz jednoga predmeta dozvoljen, izdat će se privremena svjedočba, u kojoj još nije naznačen cielokupni uspjeh konačnoga izpita, nu u kojoj se izrično navadja, da će se svjedočba o osposobljenju izdati izpitniku, čim ponovni izpit s uspjehom položi.

Ovu će svjedočbu podpisati samo ravnatelj i dotični predstojnik III tečaja, a obilježit će se zavodskim pečatom.

Nezadovolji li izpitnik i kod ponovnog izpita, onda spada medju „nesposobljenimi" proglašene, te za njega valjaju ustanove u § 26.

§ 26. Nesposobljenim proglašuje se izpitnik, ako mu je u svjedočbi naprednk iz jednoga ili više predmeta označen sa „nije dovoljan".

§ 27. Izpitnik, koji je po izpitnom povjerenstvu pronadjen kao „nije osposobljen", ne može na manje biti reprobovan nego na godinu dana.

Ovakovu se izpitniku izdaje propisana „izpitna svjedočba". U tu svjedočbu valja zabilježiti takodjer rok reprobacije.

Prijavljujuć se takav izpitnik za opetovni izpit, treba da pridonese svjedočbu o prvom izpitu.

Ako takav izpitnik opetuje izpit u roku po izpitnom mu povjerenstvu opredieljenom, oprošten je od polaganja ustmenoga, te eventualno i pismenoga izpita iz onih predmeta, iz kojih je kod prvoga izpita dobio u svjedočbi najmanje red „dobar", a uz to su bile pismene radnje ocienjene barem ocjenom „dovoljan".

Zato treba takovim izpitnikom u izpitnu svjedočbu kod pojedinih predmeta uz ukupni red bilježiti takodjer ocjene pismenih radnja.

Ako li se takov izpitnik ne podvrgne opetovnom izpitu u roku, što mu ga je kod reprobacije izpitno povjerenstvo opredielilo, tada ima koli pismeni, toli ustmeni izpit u svoj cielosti iznova polagati.

Izpitnik, koji na opetovnom izpitu neuspije, može se samo dozvolom kr. zem. vlade odjela za unutarnje poslove, pripustiti trećem izpitu; a to mu treba takodjer zabilježiti u „izpitnu svjedočbu".

Četvrti se izpit nemože dozvoliti.

§ 28. Pristojba za konačni izpit opredieljuje se za redovite učenike s deset forinti. Od ove pristojbe oprašta za prvi put kod dokazanoga izvanrednoga siromaštva učiteljski sbor u sjednici u § 5 navedenoj.

Od školarine u zadnjem semestru oprošteni učenici plaćaju polovicu izpitne pristojbe.

Izvanredni učenici i eksterniste plaćaju pristojbu u trostrukom iznosu, te se od plaćanja ove nemogu oprostiti.

Kod ponovnoga izpita iz jednoga predmeta neplaćaju se nikakove pristojbe; kod svakoga inoga opetovanja izpita plaćaju bivši abiturienti zavoda bez razlike po deset forinti, izvanredni učenici i eksterniste po trideset forinti pristojbe.

Izpitne pristojbe ubrane od gospodarâ odnosno od šumarâ, diele se na članove dotičnoga izpitnoga povjerenstva tako, da svaki izpitatelj dobije za svaki u svjedočbi navedeni predmet, iz kojega je samo ustmeno pitao jedan dio, a za svaki predmet, iz kojega je pismeno i ustmeno pitao dva diela, povrh toga dobije predstojnik III. tečaja kao takav još jedan, ravnatelj pako dva diola.

§ 29. Duplikati o „svjedočbi osposobljenja mogu samo uz dozvolu kr. zem. vlade, odjela za unutarnje poslove, izdavati, te se za takov duplikat plaća pristojba od šest forinti, koja teče u zavodsku blagajnu.

§ 30. Rok, kada izpiti počimaju, oglašuje se na zavodu i putem službenih novina.

§ 31. Naredba od 21 svibnja 1879 broj 10008 i sve ine naredbe i propisi u koliko sadržavaju ustanove ovoj naredbi protivne, stavljaju se ovim izvan krieposti.

**Naredba kr. zem. vlade od 25 ožujka 1891 br. 36676 ex 1890 glede zaračunanja selitbenih pristojba.** Povodom nastavšeg pitanja, kakve da imaju putne troškove šumarski činovnici imovnih općina zaračunati prigodom primieštenja sa jedne postaje u drugu, koje leže u obsegu dotične imovne općine, obnašla je kr. zemaljska vlada, odjel za unutarnje poslove, odrediti što sliedi:

Budué s jedne strane neima dvojbe, da kod premještenja šumarskih činovnik imovnih općina sa službenih obzirah nastaju takodjer vanredni troškovi za dotičnika oštećenjem pokućtva itd i budući se s druge činovnikom imovnih općina, pošto se premjestiti mogu samo iz jedne postaje u drugu postaju u obsegu iste imovne općine, nemogu dopitati iste selitbene pristojbe, koje pripadaju zemaljskim činovnikom, koji se premjestiti mogu od jednog u drugi kraj zemlje na veliku daljinu, to se dozvoljuje, da se u takovih slučajevih, ako dotični činovnik imovne općine usljed premještenja sa službenih obzira nije in utili ili honorifico što dobio, mogu sliedeće selitbene pristojbe zaračunati:

U ime odštete za pokućtvo pripada neoženjenom činovniku polovica mjesečne plaće, oženjenom bez djece i do dvoje djece jedna mjesečna, a koji ima više od dvoje diece, jedna i pol mjesečna plaća.

Nadalje može zaračunati neoženjen i oženjen činovnik bez diece ili s jednim djetetom kilometrinu za jedna kola, oženjen s više diece dvoja kola, a kod putovanja pako na željeznici ili na parobrodu treba zaračunati one pristojbe, koje pripadaju kr. zem. činovnikom i stegnute dnevnice.

Kod promaknuća dotičnoga činovnika u viši čin, kojim što dobiva in utili ili honorifico, a bude isti ujedno primješten na drugu postaju, nepripadaju dotičniku nikakovi selitbeni troškovi.

O tom treba gospodarstveni ured tamošnje imovne općine znanja i budućeg točnoga ravnanja radi odmah shodno obavjestiti.

## SVATŠICE.

**Zaspon kokošiju,** pojavlja se kada se kokoši hrane sočnom hranom, osobito zobi i konopljem, a pri tom ne dobivaju dosti vode. — Zaspon se lieči, ako se kokošim daje za hranu bieloga kruha dobro namočeno u čorbi (juhi). Ako ovo sredstvo nepomogne, onda im se daje ukropine od raži, u koju se primješa i izsječkane mlječike (žabnjaka).

**Solna kiselina** jeste izvrstno sredstvo za zacielivanje rana voćnih stabala. Ako se rana na voćnom stablu zamaže solnom kiselinom, ona brzo i podpuno zaraste. No pošto solna kiselina lako izhlapljuje, valja ju pomješati govedjim izmetinam i ilovačom. Ovom kašom od solne kiseline, ilovače i govedje balege zamaže se rana, i ona odmah i podpuno zaraste.

**Kako se pozna prava kafa od cikorie** Uzme se na vrhu noža malo kave, koju će se kušati i baci se u časi hlade vode. Ako je prava kava voda nemienja boje, a ako je cikoria odmah posuri, i to tim tamnije čim je više cikorie pomješano bilo.

**Grčevi u želudcu** lieče se posve lako, ako se želudac obvije sjećkam od rodakve namočene u kvasini.

**Miši se tjeraju iz stanova,** pomoću lišća od zloljesine (Oleander). Lišće zloljesine posuši se, smrvi u prah, pomješa pržinom, te saspe u luknje u kojima živu miši. Miši ne podnose voнj od zloljesine. pa se razbjegnu.

**Maz za pukotine i spojnice podova** priredjiva se iz 5 dielova sira i jednoga diela vapna Sir za maz mora biti svjež (frišak) a vapno živo. Obe se stvari umjese u maz, pa se zamažu pukotine. Maz nakon malo dana otvrdne kao kamen, pa se ne topi ni u vodi, ni na ijedan drugi način.

**Bistrenje kvasine.** Kvasina ili ocat bistri se na isti način, kako vino t. j. ili bjelancem od jajeta ili morunjim mjehurom, ili hladetinom, ali da učinak čistila bude bolji i veći, valja dodati 10 do 15 grama treslovine (tannina) na svaki hektolitar kvasine koja se čisti.

**Dracaene** se najlaglje razplodjivaju komadanjem struka. — Ako se struk razkomada, te pojedini komad postavi debljim krajem u staklenicu u kojoj ima vode, te ju drži na mjestu toplu 20 do 40° C. za osam dana razviti će se žile.

## Gospodarske Viesti.

Sa žutinom (bielim vinom) razvila se je ljetos takova jagma, kakova se još nitko ne spominje. Žuta vina iz Plaže na otoku Hvaru prodana su po fiorina 25 (dvadesetipet) hektolitar. Ove su ciene nevjerojatne, ali ipak istinite. I crnog se vina dosti prodaje, ali za njim nema jagme, i ciene su mu redovite.

* *
*

Vriedno je da se znade, na koji način g. Prižmić Cirko Mlinar iz Veleluke utamanjuje crv iz grozdja. Crv grozdja ili grozdov savijač *(Tortrix [conchyli] ambiquella)* pravi štetu na grozdju u obliku ličinke ili upljuvka, koji potiče od jedne sitne lepurice, koja na grozdju nese jajasca. G. Prižmić Cirko Mlinar našao je posve jednostavno sredstvo za lovljenje ovih lepurica. To sredstvo jeste kvasina. On postavi u noći u vinogradu više vidričica ili plitica razvodjenom kvasinom. Na razvodjenu kvasinu su lakome lepurice crva; one do kvasine nalituju i u njoj se tope. Svakog jutra nadje se puna posuda lepurica Gosp. Prižmić Cirko pronašao je slučajno ovo sredstvo. Jedne noći ostalo mu je na polju razvodnjene kvasine; u jutro našao je u kvasini utopljeno silu lepurica, koje je prepoznao za lepurice crva od grozdja. On je tada kušnje opetovao, dapače je kušao stavljati vode i drugih tekućina, ali su lepurice crva od grozdja dolazile samo na one posude u kojih je bilo razvodnjene kvasine. I drugi su ovo sredstvo prokušali i uvjerili su se, da izvrstno odgovara. U Blatu i Velojluci rabe već svi vinogradari ovo sredstvo, pa u svibnju, te u srpnju i kolovozu puni su vinogradi posuda razvodjenom kvasinom. Bud ovo izvrstno i jednostavno sredstvo za utamanjivanje crva od grozdja nije još u nijednoj knjizi preporučeno, a pošto znamo da ga izim na Korčuli nigdje još ne rabe, iznašamo ga na javnost, da se i ostali sviet akoristi i da istaknemo ime pomnjivog motritelja, a recimo i izumitelja gosp. Prižmić Cirko.

* *
*

Sa svih nam se strana hvale, da su masline ljetos prilično urodile Tko hoće, da mu masline svake godine prilično rode, mora da ih čisti i gnjoji, inače one će radjati samo svake desete ili dvadesete godine. — Dužnost nas danas zove, da više pomnje posvetimo maslini, jer ako se filoksera pojavi i uništi vinograde, jedini spas će nam biti maslina.

* *
*

Na izložbi u Zagrebu za kućni obrt nagradjeni su sliedeći izložitelji iz Dalmacije, te su dobili:

Počastnu diplomu: Milešić Luka u Dubrovniku (i 30 franaka), hrvatska čitaonica u Kninu.

Veliku kolajnu i 30 franakah: Joso Berić br. 57 i Joso Berić br. 10, Filomena Begović u Vrliki, Simo Janković u Kistanju, Grgo Vidović u Splitu.

Malu kolajnu i 20 franaka: Todora Amanović br. 25, Ana Šarić br. 21, Marija Mitrović br. 28, Juraj Ivanković i Ante Ljubić u Erveniku, Ljubica Lovrović i Fausto Rasol u Šilbi, Joso Vuković u Vrliki, Anton Vendler u Šibeniku i Marija Juch u Splitu; samo malu kolajnu: Benediktinke u Rabu.

Diplomu priznanicu i 10 franaka: Stoja Poprica br. 18, Pera Milak br. 23, Stana Kartalo u Vaćanah, Iko Kantar u Vrliki, Pavao Kovačev u Šibeniku, Kaja Krilić u Gorjaku, Todor Sinobad u Zadru, Marin Marinić u Splitu.

* *
*

I sliedeći dalmatinski izložitelji nagradjeni su na gospodarsko-šumarskoj izložbi u Zagrebu, i to kako sliedi.

Veliku kolajnu dobili su: Josip L. Bilić iz Šibenika za buhač; Ivan Plenković iz Jelse za buhač; Ivan Krst Novak u Zadru za sbirku kukaca, škodljivih i koristnih poljodjelstvu; Josip Matošić iz Splita za užarke radnje; E. Šupuk iz Šibenika za buhač; općina Jelsa sa košaračke radnje; Stanko Rubin, tokar u Zagrebu.

Malu kolajnu dobili su: Šime Ljubić za buhač; braća Didolić za buhač, Aljinović Božo iz Splita za buče; Marinović N. iz Stoliva za buče; Petar pl. Tartaglia iz Splita za buhač; Eugenio Godnig iz Zadra za buhač; braća Matošić iz Splita za užarske radnje; A. Milatović

iz Stoliva za buhač; Josip Voltolini iz Splita za užarske radnje; Herman Mirošević iz Malah kod Dubrovnika za buhač.

Diplomu priznanicu dobili su: Bijašević Vlaho iz Trpnja za buhač; Lambert pl. Cambi iz Muća za buhač; Vicko Deanković iz Stafilića za buhač; Juraj Ivanković iz Ervenika za buhač; Josip Jerić iz Metkovića za buhač; Stjepan Katalinić iz Novog kod Trogira; Niko Lepež iz Stona; Grga Perić iz Broce; Pavao Perišić iz Stafilića; Srećko Petrić iz Grohota; Ivan Radunić iz Starog kod Trogira; Petar Šimeta, Andre Škarica i Nikola Vuletić iz Starog kod Trogira; Liberio Vitović iz Korčule; Marin Vuletin iz Novog kod Trogira i Ivan Zaranić iz Grablje na Hvaru — svi za buhač.

* * *

Još pred više dana izložbu u Zagrebu bilo je posjetilo više od 400,000 posjetitelja, a do zatvora, koji će uzsliediti na 16 ili na 18 t. m. računa se biti ½ miljuna posjetioca. Krasan uspjeh!

* * *

U državnom proračunu Cislajtave za godinu 1892 traži se za redovite potrebe Ministarstva za poljodjelstvo 13,832,395 fiorina, dakle 801,020 fior. više nego ljetos; za prelazne potrebe 270,000 fior., dakle 86,6000 fior. više nego ljetos, a za investicije 3.126,640 fior., dakle 200,118 fior više nego ljetos.

* * *

Kako „Natur“ piše, od godine 1870 do g. 1890 proizvelo se je u Francuzkoj 244,340,000 Hl vina od jabuka, koje predstavlja 2,000,000,000 franaka.

* * *

U Bernskom Kantonu u Švajcarskoj radi se ozbiljno o proširenju gojitbe koza, koje se životinje tamo izvrstno izplaćaju. — U rečenu svrhu obdržane su već dvi smotre, jedna dne 7, a druga dne 10 t. m. Prva nagrada bila je od 800 franaka.

* * *

Dolnjo austrijanski zemaljski odbor, u svrhu da promakne marvogojstvo, kupio je na zadnjoj marvinskoj smotri u Beču jednog bika simentalske pasmine za 900 fiorina, dvi junice za 1300 franaka i jednu kravu za 825 franaka — Ovo blago je prodano na uzgoj zemaljskoj poljodjelskoj školi u Feldsberg

* * *

Sve njemačke sladorane izradile su od kolovoza 1890 do 31 srpnja 1891, dakle u godinu dana 107,230,000 kvintala buraka, od kojeg se je izvelo 11,720,000 kv. sladora prve i druge vrste 880,000 kv. treće vrste i 7,510,000 kv. rafiniranog sladora.

* * *

U Bosni proizvadja se godišnje 400,000 do 450,000 kv. sušenih šljiva, koje se većim dielom izvažaju. Ljetos je izvedeno za Njemačku puno svježih šljiva i izkuhano je puno pekmaza.

* * *

Fond za melioracije sve do godine 1904 povišen je od 500,000 na 750,000 fior. na god.

* * *

Budući vinarski sastanak obdržavat će se u Beču godine 1894. Za predsjednika izabran je Barun Babo, a za podpredsjednike Opat Karl i d.r Rodler.

* * *

Zabranjen je izvoz zobi iz Rusije, a izvoz će ruska vlada dozvoliti samo iz onih pokrajina u kojih je zob obilno rodila.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

### A. Odgovori.

*85. Imali mlinova za žito, koje konj vrti? Koliko žrvanja na jedan put može konj vrtiti? Koliko samelje jedna mlinica za 24 sata radnje?*
*A. M. u M. (Primorje).*

Ima mlinica za žito koje konj vrti, a to su takozvani mlinovi na vitlo. Jedan konj i uz najbolje vitlo jedva, da može tjerati jedan žrvanj, izuzam mlinica za krupicu; obično se hoće dva, tri i četri konja sa jedno vitlo za jedan žrvanj. Koliko samelje jedna mlinica, i to zavisi od razni okolnostih. Najprije od toga, koliko je žrvanja u jednoj mlinici, onda od toga, koliko su veliki žrvnji i od koje su vrsti kamena, a napokon od toga, kako se melje, dali u krupicu ili u više ili manje sitno brašno. Vaše je pitanje odveć obće sastavljeno, da vam se može dati posve konkretan i točan odgovor, jer u svakom pojedinom slučaju valja zatražiti obavjesti od tvornice, a tvornici valja dati posve točne podatke.

*86. Jeli upliva vino na probav i kako?*
*I. L. u S. (Hrvatska).*

Zdravo, naravno vino, podupire bez dvojbe probav, premda sve vrsti vina bez razlike opiru se djelovanju pepsina. Žestoke vrsti vina puno bojadisane, i koje obiluju sriešnom kiselinom najteže se probavljaju, a osobito ako se vino pije prazna želudca ili na tašće. — Biele vrsti vina laglje su probavive od crnih, jer se oecyanina i sriešna kiselina najteže probavi dielovi vina. Ali svaka stvar od mjere i do mjere. Vino umjereno uzeto, osobito kad se jede ili poslje jela podupire probav u veliko i kriepi želudac, a računa se u najbolja kriepila ljudskog organizma i u najbolja tvorila krvi. Ljute vrsti vina slabo podupiru probav, a od umjetnih vrstih vina i te osobito od vrstih umjetno bojadisanih, one vrsti bojadisane metilenskim modrilom, sljezovačom bazgovinom ili sličnim tangami djeluje štetno na probav, dapače jednako štetno, kako fuksina.

*87. Jeli zdravo mlieko od krava bolestnih od slinavke? Smjeli se takovo mlieko piti, i jeli upliva na zdravlje?*
*A. R. B. u T. (Bosna).*

Diele se mnienja učenjaka u tom, dali je mlieko od krava bolestnih od slinavke štetno po one koji ga piju ili ne; ali u novije doba većina naginje na to, da je mlieko šetno, s toga je skorom svudi zakonom zabranjena poraba i prodaja mlieka od krava koje boluju na slinavki. Hartwig tvrdi, da je obolio od slinavke, on i nekoliko liečnika njegovih prijatelja, koji su skupa s njime kušali mlieko od kravah, koje su bolovale od slinavke. Naun i Villain pravili su kušnje na sebi, i nekoliko dana poslje nego li su pili mlieka od krava bolestnih od slinavke, pojavila se je na njih groznica infekcije i slinavka na ustnama, na jeziku i na ustima. — Rayer, Sagard, Tilgner, Lehnard i mnogi drugi istoga su mnienja. Kad se slinavka pojavi na kravam, ondu ja obično ima i na ženam i na djeci, jer oni najviše troše mlieka, a dosljedno mlieka od bolestnih krava. Valja se dakle čuvati i ne piti mlieka od krava bolestnih od slinavke, ali ako su ipak takove okolnosti da to mlieko valja piti odnosno rabiti, onda ga valja dobro izkuhati, jer se kuhanjem uništuje kužívost po slinavki.

*88. Kako se najlaglje uzgaja pravo sjeme stanovite vrsti pšenice?*
*V. K. u M. (Istra).*

Tko hoće, da uzgoji pravo sjeme stanovite vrsti, hoće se prije svega, da sije posve čisto i zdravo sjeme, na čistoj i dobroj zemlji. Odmah po sjetvi valja, da usjev njeguje, i da plievljenje i njegovanje nastavi do podpune zdreloće. Pokošeno vlatje ne mieša se drugim, nego se priveže u snop na pose i osebice se smjesti. Mjesto, da se mlati na mlatilo ili guvno, gdje se je izmlatilo ostalo sjeme, izmlati se za sebe, a onda temeljito izvije i izčisti. — Tko hoće još bolje raditi, te imati bolje i jedrije sjeme, valja da odreže vrh i kraj svakog pojedinog klasa, a da za sjeme ostavi samo sredine klasova, koje za sebe izmlati. Kad se tjera stvar baš do savršenosti, onda se sije sjeme na posebnom i odieljenom komadu zemlje, i ne goje se u blizini nijedna druga vrst pšenice, da se za cvatnje pomoću vjetra ili zareznika sjeme neizkriža. Oni koji najsavršenije rade biraju klasove ili zrnje, koje nosi na sebi najizrazitija obilježja dotične vrsti, i to prebiranje nastavljaju za više godina zasebice.

### B. Nova pitanja.

*89. Od neka doba od kad na zemljam gdje nam je filoksera uništila vinograde sijemo rani kukuruz i žitija razplodili se parcovi (štakori), da im nemožeš odoliti. Molim vas imali kakovo sredstvo proti toj nemani? Koje je sredstvo najbolje?*
*G. T. u P. (Slavonija).*

*90 Molim vas, kako se pravi tanko vino sredstvom dropa, a pomoću vode i sladora?*
*M. B. u K. (Hrvatska).*

*91. Kako se pravi vino od jabuka i krušaka?*
*M. B. u K. (Hrvatska).*

*92. Molim vas, kojim sredstvom dadu se najuspješnije odstraniti od Ananasa medič ili listna uš (Cocus adonidum)?*
*J. V. u C. (Hrvatska).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Bolmarčić Dr. I. K. pr. — Smrkinić prof. V. — Tripalo J. — Franceschi F. — Ibrahim pašić pl. A. B. — Masovčić L. — Topalović G.*

— *V. g. Šabarić I. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja buduće godine 1892.*

— *V. g. Bosek M. — A vaša do konca ožujka t. g. 1891. Kad vam list ne dodje redovito pritužite nam se.*

— *V. g. Topalović G. — Broj 14 odposlali smo vam.*

— *V. g. Senk J. — Jeste li primili onu svezku?*

— *V. g. Polić J. — Knjigu „Mane i bolesti vina“ i „O uporabi dropa“ odposlali smo vam.*

— *V. g. Biliškov L. — Takodjer „O uporabi“.*

— *V. g. Roje L. — 1 vami smo poslali knjižicu „O uporabi dropa“.*

— *V. g. Senegović F. — Viest, koju nam javljate veoma je zanimiva, premda neodgovara načelim zdrave nauke. Molimo vas obavjesti te nas u svoje vrieme o konačnom uspjehu.*

— *V. g. Matulić E. — Knjižicu „Predirno bilje“ poslali smo vam.*

— *V. g. Ljubić T. — Onih se sredstava valja čuvati, da se neprejudicira budućnost.*

— *V. g. Ivičić S. — Drago nam je da ste tako liepo prodali vino, i želimo vam, da ga i unapried tako liepo budete prodavali. — Ali nas čudi, da se ni punim žepovim bankanota nas nespominjete, premda znadete, da su neki računi već zastarili, i da mi valja druge da redovito plaćamo,* Verstanden!?

☞ Molimo gospodu predbrojnike, da nas se sjete i da napokon uplate predbrojbu, jer se ovako neda dalje. — UPRAVA.

## Kod Uprave „Gospodarskoga Poučnika“,

**U ŠIBENIKU**

na prodaji su sliedeće knjige:

**Buhač (Pyrethrum cinerariaefolium),** II. izdanje 1889, ciena novč. 40.

**Predivno bilje.** — Ciena novč. 10.

**O uporabi dropa** i drugih vinskih zaostataka, sa 21 slikom. — Ciena novč. 40.

**Duhan (Nicotiana)** ili naputak kako se goji i priredjuje, sa 32 slike. — Ciena novč. 30.

**Mane i bolesti vina** i kako se lieče. — Ciena novč. 20.

**O uzgoju i njegovanju cvieća**, uresnog grmlja i drveća, sa 952 slike i jednom koloriranom tablom. — Ciena fiorina 3.

**P.D.** Ciena raznmje se franko od poštarine. Tko dakle naruči, valja da pošalje za poštarinu.

Tko naruči deset iztisaka jedne knjige knjige dobiva jedanaestu na dar.

*Ove knjige, kojim je usljed zaključka zadnje sjednice Upravljajućeg Odbora, znatno obaljena ciena, prodavaju se samo za gotov novac, tko daklen naruči, valja da pošalje novac unapred.*

U ZADRU 1891. «Brzotiskom Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 21

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 or. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upravuteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Studenoga 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Studenoga 1891.

## Jeli će biti po nas od koristi?

Mnogi nas pitaju, dali će zagrebačka izložba imati onih dobrih posljedica za nas, kako što imaju izložbe za zemlje u kojima se obdržavaju.

Na ovakova pitanja mi bi mogli odgovoriti jednostavno sa: *hoće!* ali ipak volimo neka razložiti.

Svrha svake izložbe, i velike, i male, jeste, da se na okupu prikaže svietu napredak uma i rada u jednoj zemlji, pokrajini ili kotaru.

To je bila glavna svrha i zagrebačke izložbe, jer slaveć pedesetgodišnjicu gospodarskog družtva, imala je da pokaže svietu napredak Hrvatske.

Na izložbi u Zagrebu, Dalmacija je dosti brojno, i ako ne dosti dostojno bila zastupana. Sviet je imao još jedan put prigode, da se upozna našim glavnim proizvodim, a recimo i našim napredkom.

Stekli smo novih znanaca, koji u našim proizvodim nalaze dobre surovine za dalju izradbu ili za vlastitu porabu. Ovo su nam bez sumnje koristi prama svietu u obće, ali mi imamo i drugih koristi.

Prije svega, sredstvom zagrebačke izložbe, došli smo u bliži duševni saobraćaj našom braćom preko Velebita; od česa je imala dosta koristi narodna misao, jer su izčezle mnoge predsude i jer se je ujačala ideja o sjedinjenju. Svi narodi bez razlike teže danas da se okupe i sjedine, jer i u narodnoj i u ekonomičkoj borbi, tim je sigurniji jedan narod, čim je jači i kompaktniji, i čim imade manje potrebe od drugoga.

Zaštitne carine nisu drugo nego zidine, kojimi se ogradjuju samostalni narodi proti susjednoj konkurenciji.

Mi smo dosad bili vavjek tributarci niemca i taljanca; oni su exploatirali sve naše proizvode, dapače i našu inteligenciju u vlastitu korist, a mi smo za sve druge životne potrebe ovisili od njih, kako dojenče od majke.

Na izložbi u Zagrebu mi smo se uvjerili, da oni imadu mnogo toga, što mi nemamo, a da opet kod nas ima stvarih, koje njima dobro pristaju. N. p. žitija mi nabavljamo iz Rumenije, brašno iz Trsta i Pešte, a Hrvatska i Slavonija obiluje žitijam i često su u neprilici, kako da ih pazare.

Mi naše surove kože šaljemo u Trst, a strojeve dobivamo iz Gorice, Beča itd., dočim na Sušaku i u Zagrebu imade strojarnica koža.

Oni buhač, kupuju od Zaherla u Beču, a mi buhač Zaherlu prodajemo. — Mi tkanine i konca dobivamo preko Trsta iz Brna i bog zna odkle, a kod njih tkaonica izobilj, od kojih svima prednjači ona u Dugojresi.

Mi vino prodajemo Magjarim, a oni ga od Magjara kupuju.

Mi ulje prodajemo u Trst, a oni ga preko Trsta dobivaju.

Naše rano voće neda se pazariti, a oni rano voće dobivaju iz Gorice.

U nas je sve posudje smrekovo i skupo, a kod njih hrastovine na pretič, i hrastove bačve i jeftinije nego kod nas smrekove.

Mi drvo za gradju dobivamo iz Štajerske i Koruške, a kod njih boljeg drva za gradju izobilj i jeftinije.

I sličnih primjera moglo bi se još navesti na stotine.

Izložba zagrebačka ako ništa drugo, upoznala nas je proizvodim naše braće preko Velebita, a i oni imali su prilike, da doznadu što mi proizvadjamo.

Sad kad se izmjenično bolje poznajemo, mjesto da se podmećemo tudjim, moći ćemo dobar dio proizvoda pazariti kod kuće.

### Bi li koristno bilo po sveukupni materijalni i moralni napredak naroda kad bi se poljodjelstvo uvelo kao obukovni predmet u naše pučke učione?

(Svrha vidi broj 20 „G. P.").

Sad evo što Basariček piše o pojmu i svrsi prirodoslovne obuke*).

„Prirodoslovje ili fizika upoznaje nas *s u-„zroci* i *zakoni*, po kojih se *sbivaju promjene* ili „*pojavi u prirodi.* Prirodni se pojavi izpituju „motrenjem i pokusi, te matematičkim proraču-„navanjem. Prema tomu imamo *eksperimentalnu* „i *matematičnu* fiziku.

„Veoma je potrebno, da se prirodoslovje „uči u školah

„Nu u pučkoj školi mogu se obraditi sa-„mo najbitniji dielovi eksperimentalne fizike. „Za shvaćanje matematičke fizike hoće se raz-„vita umna snaga i mnogo znanja iz matema-„tike. S toga se i uči jedino u višim školah. — „Okuka u prirodoslovju pospješuje *intelektualnu*, „*moralnu* i *praktičnu* naobrazbu mladeži.

*) Nav. dj. III dio, sts. 132.

## PODLISTAK.

### Strojarna na jubilarnoj gospodarsko i šumarskoj izložbi u Zagrebu.

Ako iz paviljona crvenoga križa ulazimo u strojarnu, to ćemo najprije opaziti robu iz pletene žice Imre Rothmana. Do ovoga izložio je Eduard Hönigsberg iz Zagreba razne lednjake i nepromočivo platno, a Ignatz Mautner gospodarske sprave. Uz ovoga ima opet remenje i posude iz kože od Ed. Hönigtberga. Za ovim izložio je Gustav Petroci, mjedoljevac i kotlar u Varaždinu razne cievi za bunare i kontinuirani aparat za destiliranje špirita. — Cieli lievi zid (ovima na protiv) zapremaju izložci I. Friedläudera u Beču. To su razne gospodarske sprave, medju kojima se osobito odlikuju plugovi i trijer za sortiranje sjemenja. Pred strojarnom postavila je ista tvrdka Halladay vjetreni motor i elevator.

Podjemo li desno dole, to kraj Hönigsbergove izložbe remenja opažamo izložke umjetnog gnoja tvrdke Ivana Herlingera i dr. u Beču. V. Lenard u Zagrebu izložio je razne sisaljke, štrcaljke i bunare, Franjo Bengyel u Osieku razne plugove, a Ivan Puch i dr. iz Gradca razne bicikle. — Veoma je obilata izložba gospodarskih strojeva tvornica E. Kühna u Mošonju (Wieselbur) u Magjarskoj. Ima tu raznih plugova, drljaća, mlatila, sječkarnica, brana itd. Zapremaju tri zida. Bröhmer, Elmerhausen i dr. u Beču izložili su razne bicikle i tricikle, a Josip Kronast u Varaždinu krasna lovna kola i njemačke kataloge — Do ovoga je Eduard Šiška iz Beča izložio razne sprave za kuhinju. Otrag na zidu izložili su Eduard Herman u Marija Rastu samo kovane lopate, bate, čekiće i drugo razno kovano orudje, a Andrija Nagoda u Samoboru razne vrsti željeznih lanaca, Ferdo Golub, kolar u Zagrebu, izložio je dvie krasne kočije. Na drugoj strani vidimo štednjak od Emanuela Oseka i Dragutina Šoštarića u Zagrebu. Bicikle je izložio i Drucker iz Zagreba.

Nadalje izložiše Umrath i dr. razne gospodarske strojeve, a Budi i Bresslauee uzor-kuhinju, koja stoji zajedno sa štednjakom 650 fior., i u kojoj će svaka gospodarica naći sve, što joj u kuhinji treba.

Uz kočije Golubove izložio je C. Schember i sinovi u Beču i Budimpešti razne vage od kojih se osobito ističe mostna vaga sa izvrstno uredjenim kontrolnim aparatom. Interesantni su nadalje Otovi motori sa plinom sa jednom i sa tri konjske sile, a sa petrolejom sa dvie take sile, izložiše ih Langen i Wolf iz Beča. Motori su ovi radili za cielo vrieme izložbe. Naproti ovim izložio je Vilim Hippius bravarske predmete za vrata i prozore.

Kron i Neutra iz Beča i G. Tönnies u Lubljani izložise opet različite gospodarske strojeve. Kirchner i drug u Lipskom izložio je strojeve za strojarsko i tesarsko radionicu, a Ganz i drug u Budimpešti plinski motor. Tim smo svršili unutarnji dio ovoga paviljona. U vanjskom dielu vidimo najprije mlatilo s lokomobilom iz strojarske radionice ug. drž. željeznice. Geittner i Rausch u Pešti razne štrcaljke i sisaljke, Schlieck u Pešti razne plugove a Luttenberg iz Waitza kose i Ph. Mayfarth i dr. u Beču izložise razna mlatila, sječkarnice, tiskala za vino, Ryllovu sušionu i mnoge druge strojeve. Sada ulazimo u vatrogasni odjel strojarne Tuj je Geittner i Rausch izložio 4 štrcaljke rastavnjače, ekstinkter za vatru i opremu za vatrogasce; Gjuro Andrašević iz Zagreba preseke i kola za ciev; Julijo Trogmayer iz Novoga Sada tri štrcaljke, C. Flader u Sorgenthalu četiri, A. Samassa u Ljubljani takodjer četiri, a Franjo Kernreuther u Beču izvrvrstne hidrofore i štrcaljke.

R. A. Smekal u Prag-Smihovu izložio je 4 štrcaljke, modele vatrogasnih ljestava i opremu za vatrogasce. Ivan Kölsch u Gracu izložio je patentirane svoje ljestve, opremu za vatrogasce i pomične ruče u šir i u vis za škole, a isto tako opremu za vatrogasce. Luis Gutermann, Teirich i Leopolder u Pešti izložili su vatrojavne telefonske i telefonske sprave, mikrofone, telegrafske i signalne sprave za porabu na željeznicama.

Prvi hrv. dobrovoljni vatrogasni sbor u Varaždinu izložio je fotografije svojih vježba i godišnje izvješće po stanju 1 prosinca g. 1890. Na koncu spominjemo još i Deželićev „Obućevnik" za vatrogasce. „O".

„Progovorit ćemo najprije o tom, kako „prirodoslovna obuka djeluje na razvitak *uma* „ili *spoznavanja*. Da učenici uzmognu valjano „spoznati mnogobrojne pojave u prirodi, treba „da jih pomno *zriju*. Tim se vježbaju njihova „*osjetila*, i polaže valjan temelj dalnjemu duše„vnomu razvitku. Razmatrajuć više istovrstnih „pojava, uvidjaju nadalje učenici, da im je isti „*uzrok*, i da se po tom osnivaju na istom za„konu prirode. Tako se nauče sigurno *suditi* i „*zaključivati*, a tim se *vježba njihov razum*.

„Poznavanje prirodnih pojava podpomaže „i *razvitak volje* u *ćudorednom smjeru*. Kad naj„me čovjek upozna *zakonitost*, koja vlada pri„rodom, tad lako uvidja, da su i u čovječjem „družtvu potrebni zakoni, kojih se svaki član „mora strogo držati, da uzmogne cielost uspje„šno djelovati i skladno se razvijati. Strogi red „u prirodi sjeća za nadalje na veličinu, moć i „neizmjernu dobrotu onoga, koji ju je stvarao, „i koji njom upravlja, te podkrepljuje tako u „njem *vjeru* i *uzdanje* u *Boga*.

„Valja nam se napokon osvrnuti i na *pra„tičnu* korist, koju pruža prirodoslovna obuka. „Čovječanstvo je svladalo prirodu, vlastitimi „njezinimi zakoni, te ju upotrebilo na svoju „korist. — Vanredni napredak u prirodoslovju „stvorio je izume, kojimi se je znatno olakšao „rad u svakoj struci, i život učinio mnogo u„dobnijim i ugodnijim. „„Mi živimo u vrieme, „„gdje se munjom piše, suncem slika i parom „„vozi (Kehr)"". Čim se većma proučava pri„rodoslovna znanost, tim se većma može na„predovati u koristnih izumih, i tim se bolje „oni mogu upotrebiti. Ne treba da svatko bude „podpuni vještak u prirodoslovju, ali svatko „treba da prouči barem najglavnije prirodne „zakone, da se uzmogne okoristiti onim, što „su znameniti prirodoslovci izumili dugotrajnim „trudom i radom".

Ob učevnom gradivu za prirodoslovnu obuku piše pak B.:

„Prirodoslovje je mnogo teži predmet od „prirodopisa. S toga se i u mnogo manjem ob„segu može obradit u pučkoj školi. I radi po„manjkanja vremena treba da se stegne na naj„manju mjeru" ....

„Kod izbora učevnoga gradiva za priro„doslovje valja prije svega paziti na to, da se „uzimlje samo ono što učenici mogu shvatiti „i što im se može zorno predočiti" ....

„Svakako valja nastojati da se razjasne „barem oni prirodni pojavi, koji *bitno zasjecaju* „*u svakdanji život te u obrt i gospodarstvo*. Po„najprije spominjemo *pojave u zraku*. Oni zani„maju svakoga čovjeka, ali najviše zanimaju „gospodare, jer u mnogom odlučuju ob uspjehu „ili neuspjehu njihova rada. Nuždno je dakle, „da ih svatko, pa i isti seljak, jasno spozna, i „da im zna pravi uzrok. Tim će se sačuvati „od raznih predsuda i praznovjerja, koje je „najvećom zapriekom svakomu napredku. Isto „tako treba da se u pučkoj školi pokažuju i „tumače razne *sprave i orudje, koje rabi u na„prednjem obrtu i gospodarstvu*, da ih učenici „uzmognu kašnje koristno upotrebiti u svom „poslovanju" *).

U vremenu kad ima započeti prirodoslovna obuka piše B.: „Kao što ostali stvarni predmeti, „tako se i prirodoslovje u pučkoj školi uči tek „u trećem i četvrtom razredu". Isto tako i o prirodopisnoj obuci **) piše, da se uči „u trećem „i četvrtom razredu", dakle u zadnjim školskim godinam. O praktičnosti prirodopisne obuke preporučuje B.***) to, da valja „osobito obra„diti *domaće životinje gospodarske i trgovačke* „*biline, rude*, koje rabe u kućanstvu i obrtu... „Na *zareznike* valja se više osvrtati nego dosa„da". „Da obuka u prirodopisu bude zorna" preporučuje B. „školske šetnje, školske vrtove, „sbirku prirodnina i sbirke valjanih obrazaca „i slika". — Oni koji nepoznaju tačno zadaću pučke škole ciene, da se *školski vrt*, koji je neobhodno potreban za prirodopisnu obuku, zahtjeva radi poljodjelske obuke, pa, mješajuć pojmove, misle, da bi prema vrtu trebovalo uvest i poljodjelstvo kao predmet. Možda sam odviše stranicâ Basaričekove pedagogije ovdje prepisao; i to će mi zamjeriti navlaš moji sudrugovi, koji te stvari već preko prsta znadu, ali sam ja to učinio obzirom na one mnogobrojne čitatelje našeg „G. P.", koji pedagogije možebit nigda ni vidili nisu, pa im inače bio uzalud govorio. Istina je, da se nebi imao počati u školske poslove ni u odgoj djece u obće tko se ne razumije u pedagogiju, ali kad to ipak na žalost biva, potrebno je, pri svakoj prigodi da se stvar razdrobi iz temelja, da se bude na čistu. S toga gledišta uzamši stvar i za ljubav riešenja ovog zlamenitog pitanja, molim da mi bude oproštena ta sloboda.

Dobro je dakle, potrebito i koristno da svaka pučka škola bude obskrbljena prostranim školskim vrtom, u kojem učitelj da se bavi pojedinim granama gospodarstva kao na pr. vrtlarstvom i pčelarstvom, u kojima može na ugled da bude u selu, ali taj vrt nije u savezu sa učionicom već samo obzirom na prirodopisnu obuku.

Hoćemo li zbilja da promaknemo poljodjelsku obuku, podižimo onda samostalne ratarnice, koje će pohadjati učenici koji su svršili pučku učionicu za tri godine kao u Križevcim, ili više poljodjelske škole poput one u Križevcim, u koje će se primat učenici koji su svršili gradjansku ili koju nižu srednju učionicu, ustanovimo gospodarsko družtvo u Splitu sa gospodarskim podružnicama u svim dalmatinskim kotarima, pa će nam onda napredovati poljodjelstvo i poboljšavati će se materijalno i moralno dobrostanje naroda. A to se sve može izvesti uz pravo rodoljublje i uz stalno nastojanje i složan rad prosvjetljenih prvaka naroda kakovih ima, Bogu hvala, u svakom kraju Dalmacije.

Ja sam svoju kazao, i na srcu mi je odlanulo; a pametni neka razvide i sude.

U Korčuli, o jamatvi 1891.

**F. Radić.**

*) Basariček — Nav. dj. str. 134-135. III dio.
**) Nav. dj. str. 111 III dio.
***) Nav. dj. str 110 III dio.

## Gospodarska konferencija.

Na 13 rujna poslije podne u 4 sata sazvao je presv. g. grof Josip Drašković u svoj stan u „Grand hotelu" konferenciju stručnjaka, koja je njegovom inicijativom imala na osnovu iskustva, u jubilarnoj izložbi stečena, viećati o stanju stočarstva u Hrvatskoj i Slavoniji. U konferenciji, koju je domaćina okrstio slobodnim dogovorom slobodnih gospodara, učestvovali su osim plemenitog sazivača p n. gg.: grofovi Milan, Lujo i Miroslav Kulmeri, Drag. pl. Mihalović, Makso pl. Leitgebel, Milan Stanković, E. pl. Kaan, sab. podpredsjednik plem. Francisci, Jul. pl. Jellačić, M. pl. Kiepach, grof Merfeld, Fr. Folnegović, zem. nadzornik veterinarstva dr. Krištof, A. Ohlmüller, N. plem. Mikšić, Marko grof Bombelles, barun Dumreicher i F. Kuralt, te zastupnici štampe.

Domaćina, otvarajući konferenciju, naglasi, da ovo viećanje nije ni u kakvoj svezi s objavljenim sastankom hrv. gospodara, te da neima nikakvog službenog značaja. On se je na prosto ponukanim smatrao, da uslјed pojava na izložbi pozove poznatu gospodu, o kojoj znade, da se interesuju za stočarstvo, koji bi, kad bi se takova viećanja češće nastavljala prije ili kašnje mogao i morao imati dobrih posljedica po hrv. narod. Za tim je g. grof razvio formalni exposé, dobro smišljen i vrlo dobro obrazložen, o suvremenom stočarstvu. Na izložbi pokazale se dvie glavne vrsti goveda: gospodska i seljačka. Gospodske su u svakom pravcu liepa i napredna, premda se gdjegdje opaža zloupotreba pojedinih pasmina, dočim su seljačka goveda, premda gdjegdje na oko vrlo liepa, u cielosti lošija, zaostala. Opazio se je kriv pravac u marvogojstvu i mjestimično favoriziranje izvjestnih pasmina koje nisu prema našim prilikam. Radi se o tom, da se uvadjaju dobre, našim prilikam odgovarajuće strane pasmine, i o oplonjivanju domaćeg blaga, a nesmije se postupati bez obzira na potrebe kao po modi, jer pomodne pasmine nisu uvjek najbolje.

No u koliko se kod vlastelinstva opaža mjestimično zaraza mode u marvogojstru, što se može osuditi, ali što ipak nije na štetu zemlje, u toliko se kod seljaka opaža obćenit slab napredak, jer se jedva vidi marvogostveno nastojanje. Samo konstantnim uzgojem u jednom pravcu polučit će se kod seljaka pravi uspjeh u marvogojstvu. U prvom redu trebovalo bi razvijati dobrim uzgojem dobar postojeći materijal, a uz to nabavljati strani materijal. No to se nemože raditi po jednom kalupu, jer jedna te ista pasmina nije sposobna za sve krajeve, kao što opet različne nemogu uspjevati u jednom kraju i služiti jednoj svrsi. Po mnienju govornika, bilo bi glavno unapredjenje stočarstva, da se čitava razdieli u marvogojstvena područja prema pasminam, te da se nenastoji samo o križanju rasa, nego da se nastoji proizvadjati što vrstnijih individua Tu zadaću moglo bi preuzeti naše gospodarsko družtvo, ili ako ono nebi moglo, posebna zadruga za marvogojstvo. Družtvu — jednome ili drugome — imala bi biti dakle glavna zadaća, da tačno prouči naše prilike i ustanovi područja pasmina i za tim da nastoji stvoriti prema faktičnim potrebam okružja za ucienjivanje marve i njenih proizvoda (Verwerthungs-Kreise). U okolici centra imalo bi se, po njegovu mnienju, u prvom redu nastojati oko mliekarstva, u drugom okrugu radilo bi se naročito o uzgoju pomladka, u trećem o tovljenju, a u četvrtom o proizvadjanju izvrstnog teglećeg i radnog materijala.

Tajnik gosp družtva g Kuralt naglašava da je gosp. družtvo već prije četiri godine stvorilo zaključak o razdiobi njegova područja u kotare pasmina, te se je u tom pravcu pomoću vlade i radilo, jer je pojedinim podružnicam pošiljano ono, što su one zahtjevale. Ali podružnice nisu bile dosljedne, te su jedne godine tražile bika ove, a druge godine one pasmine. Tako je nastala zbirka pasmina. No gospodar, će družtvo, po predlozih ove konferencije i uz privolu vlade, rado i intenzivnije postupati u tom pravcu prema svojoj mogućnosti, samo mu je dužnost ovdje iztaknuti, da bi se jedva mogle podružnice siliti na uzgajanje izvjestnih pasmina. Ima još ovo reći: Vlada je uvjek u prvom redu imala na um podizanje stočarstva u seljaštvu, jer je isto kod vlastelinstva na visokom stepenu, te je učinjeno za malo vremena puno.

Vlada će tako sigurno i u buduće raditi, te će i naročit obzir strogom uzgoju izvjestnih pasmina posvetiti po želji g. grofa D., ako to konferencija zaključi, jer nema sumnje, da bi razdioba zemlje u područja pasmina vanredno koristila, ali on je dužan naglasiti, da nije samo eventualno loš izbor pasmina kriv nedostatnom napredovanju stočarstva, nego u prvom redu nemar ili nemoć seljačtva u marvogojstvu. Nedovoljna hrana, nemarno timarenje, nedostatak vode, močvarno tlo i neuredjeni pašnjaci: to su glavni razlozi slabom napredku. Moralo bi se raditi, da se tim zlima doskoči, osobito da se urede pašnjaci, jer bi onda pasmine igrale po sebi manju ulogu, no svakako je preporuke vriedno i nastojanje oko njegovanja izvjestnih rasa u izvjestnih krajevih.

Gosp. dr. Ivo Mallin: Istina je, što spominje gosp. Kusalt, ali je takodjer istina, da je nesistematično odgajanje rasa i njihovo mienjanje, koje je kod mnogih podružnica na dnevnom redu, takodjer veliko zlo, pa pošto je to načelno pitanje, bilo bi ga i potrebno i moguće najprije riešiti. Gospodarsko naše družtvo nemože preuzeti tu zadaću sâmo, jer neobuhvaća čitave zemlje, nego bi u tu svrhu trebao da postoji naročit forum, koji bi proučio sve prilike i davao konkretne upute narodu i svim ostalim faktorom. Govornik predlaže: Da se uzmogne unaprediti naše stočarstvo, tomu je potrebno dvoje: 1. ustanoviti, kakovo blago u zemlji i u pojedinih krajevih zemlje imamo; 2. u koje se smjeru imade blago dalje uzgajati, t. j. koje pasmine kojemu kraju najbolje odgovaraju. Prvo se ima polučiti razgledom blaga (Thierschau). koje ima biti obligatorno, tako da se blago svakoga kraja (kotara ili podružnice) svake godine na stanovitom mjestu ima razgledati Razgled ovaj (ad 2) ima se obaviti po lokalnih gospodarih uz sudjelovanje strukovnjaka, koji se imadu shodnim načinom birati izmedju gospodara ciele zemlje. Ova pregledna povjerenstva imat će izreći svoj sud, koji će biti mjerodavan za dalji smjer, kojim se imade uzgajati blago dotičnoga kotara.

Gosp. K. pl. Mihalović: Puno vriedi sve, što je dosle rečeno, ali se je zašlo u detaile, o kojih ovdje nemožemo stvarati nikakovog zaključka, nego se moramo držati samo glavnih načela. A doista je takovo načelo i razdioba zemlje u marvogojstvena okružja, jer će samo uz točno provadjano to načelo, stočarstvo napredovati bar ondje, gdje su ostale prilike povoljne: Žao mi je tek, što moram za Slavoniju naglasiti, da ondje intenzivan napredak nije mogućan, dok se mnogobrojni potoci neurede. U cielosti je naše blago ipak napredovalo, premda se o tom tek od nedavna nastoji. Drugdje se je radilo sto i više godina, dok su se polučili sjajni rezultati. Tako će biti i u nas, no pošto je nama do toga, da to bude što prije, valjalo bi — popravljajući i ostale uvjete napredno marvogojstvu — uvedenje pojedinih pasmina u pojedinih krajevih imperativno odrediti, samo ja neznam, na koga da se radi toga obratimo i tko da to provede. (*Glasovi:* Vlada).

Pošto je g. grof Drašković stavio nekoliko primjetaba na dosadašnja razmatranja, te rekapitulirao svoje mišljenje, naglasio je, da ga veseli, što sva gospoda prihvaćaju razdiobu zemlje u pasminska područja kao glavno. To bi

trebalo doista imperativno odrediti, pa ako se nemože inače polučiti, valjalo bi nagradjivati samo onu marvu, koja potječe od diktiranih rasa u pojedinih okružjih, a uz to bi se morala vladina naredba o asentiranju bikova najstrožije provadjati, da se upotrebljuju samo odlični iudividui za razplod.

G. Folnegović spominje već spomenute i neke nove uzroke nazadovanja našeg stočarstva, tvrdeći, da je ono kvalitativno prije 50 godina bolje stajalo. Danas je velika zaprieka razvoju ovrhovoditelj, koji vodi za porez zadnje ili jedino blažče, što se kod pojedinih siromaka već ponovno dogadja, pa stoga gube volju za gojenje marve. Stočarstvo bi se nekako moralo osigurati proti ovrhovoditelju, a proti svim ostalim zapriekam treba vojevati paralelno u isto doba. Što se tiče provedbe naših želja, bilo bi sgodno za kulturno vieće, kad još uvjek nebi bilo samo na papiru. Naše gospodarsko družtvo jedva ima za to dovoljno autoriteta, a uz to ima previše poslova, no pošto ono ima toliko podružnicâ, preko kojih može lako i brzo raditi, on bi predložio, da se u odboru gospodar. družtva stvori naročit odsjek za stočarstvo, koji bi mogao koristnije djelovati, nego naročito družtvo za marvogojstvo, jer bi od njeg proiztjecala inicijativa, koju bi u isto vrieme mogao izvadjati u praksi. Svakako bi vlada morala staviti za stočarstvo više u proračun, nego do sada. Zahvaljuje u velike domaćini grofu, što je počeo nastojati oko unapredjivanja ove važne ekonomske grane i želi, da pri ovom početku neostane, što g. grof i obećaje.

I g. Kuralt naglašava, da su sredstva za preporadjanje stočarstva glavna stvar, pa ako zem. vlada nepriteče u pomoć, jedve će biti željena uspjeha. Za svrhe konjogojstva žrtvuje se mnogo veća svota (dr. Krištof: 120,000 fior.) nego za stočarstvo, koje je bar toliko vriedno i važno. Stvori li se organ za stočarstvo — a on takodjer preporuča poseban odsjek u gosp. družtvu — on se nada, da će zemlja više žrtvovati u buduće za tu privrednu granu. Tome se nada i g. dr. Krištof, ali ujedno očekuje, da će se sredstva upotrebiti u pravu korist naroda, što se uvjek sa subvencijami nedogadja. Gosp. Mihalović svdje bi imao naročit odsjek za stočarstvo kod vlade, jer mu se čini, da se mali odbor gospod. družtva, koji je i onako pretovaren poslom, nebi mogao još u posebne sekcije dieliti.

Govorili su još, upuštajući se u razne detaile, gg. Ohimüller, pl. Kaan, bar. Dumreicher, pl. Miksić, Jul. pl. Jellačić i dr. Napokon je gosp. grof Drašković reasumirao razpravu, te je iztaknuo kao obće odobrene ove točke: 1. razdioba zemlje u pasminska okružja; 2. pregledavanje marve po podružnica naročitim strukovnim povjerenstvom; 3. ima se nastojati da obćine po mogućnosti što više uvršćuju o svoj budget za nabavu bikova preporučene pasmine; 4. ustrojenje posebne sekcije u gospod. družtvu za stočarstvo; 5. treba naći puta i načina, kako bi se vlada sklonula, da znatno poveća subvenciju za stočarstvo; 6. marvinski sajmovi imadu se organizovati tako, da bolje odgovaraju svrham marvogojstva. Te će želje po predlogu g. Folnegovića biti u formi rezolucijah predložene sastanku hrv. gospodara, koji se danas u izložbi sastaje.

Time je viećanje, koje je potrajalo 2 ½ sata, zaključeno, a za tim je presv. g. domaćina pozvao gospodu na diner u posebnoj dvorani „Grand hotela“, o kojem se može u kratko reći, da je bio grofovski, te na kojem je izrečeno više patriotičkih zdravica. Razgovor pri stolu vrtio se je neprestano oko narodno-gospodarstvenih pitanja. Oko 9 satih družtvo se je razišlo „Nar. Nov.“

## SVAŠTICE.

**Jagode u umoku.** — Priredjivanje jagoda u umoku, osobito cielih jagoda, daje ne malo zanoveti gazdaricam i jer jagode lako prevriju, i jer se razpadaju. Jagode koje će se priredjivati hoće se da su zdrele, ali ne prezdrele, i bolje se priredjivaju one maloga ploda, nego li one velikoga ploda. Stopro ubrane, odstrane im se petlje, pa se naslažu u staklenice u koje će se prirediti, valja ih slagati pomnjom, da što moguće više jagode ostane u staklenicama, a da izmedju jagoda bude što manje prostora. — Po jagodam ulije se sladorača, da ih sasvim oblije. Sladorača se priredjuje, ako se dobro prokuha jedan kilogram sladora i pô litre vode. Kad se je sladorača dolila, onda se jagode sa loncim kuhaju u ruskoj kupelji 10 časaka do ¼ sata vremena, a onda se dobro začepi. — Vrienje se preprieči, ako se svaki litar sladorače doda pô grama salicilne kiseline

**Kako se prosudjiva koštano brašno?** Koštano brašno je tim bolje za djubar čim sadrži manje tusta (masti). — Kad mast u koštanom brašnu prekoraćuje 6 postotaka slabo je takovo brašno za djubar. Dušika mora da sadrži košteno brašno najmanje 4 postotka, ako sadrži manje slab je gnoj Ali nije samo dosti da koštano brašno sadrži znatnu kolikoću dušika, ali se hoće da je dušik u razmjeru drugim sastavinam. Dušika od klije mora u brašnu od kostijuh iz kojih nije izvadjena klija biti najmanje 3 ½ po sto. Od fosforne kiseline zavisi dobrota koštanog brašna, a ta mora da iznaša najmanje 20 postotaka. Razmjer izmedju dušika od klije i fosforne kiseline mora da je u dobrom koštanom brašnu, kao 1 : 6.

**Novi način čuvanja svježeg masla** sastoji se u tom, da se svježe maslo postavi u limenim kutijam, iz kojih se pomoću sisaljke izvadi zrak, a onda se kutija zaliepi. — Usljed toga ostane maslo u kutiji bez zraka, pa se uzdrži svježe i zdravo za više mjesecih.

**Plieve hrana za krmad.** Izvrstna hrana za krmad jesu sve plieve bez razlike, ali osobito dobra hrana za krmad jesu plieve od sočivnica, jer izim što su hranive mekšaju izmetine i podupiru njihovo izlučivanje. Osobito su izvrstna hrana pljeve od graška. Kad krmad ne uspjeva, pomažu puno pljeve od sočivnica, jer se je opazilo, da ako im se dade za hranu plievi, da se odmah čiste i da napreduju.

**Osoka za povrće,** jeste izvrstan gnoj, ako se rabi u srpnju ili kolovozu mjesecu. -- U tu svrhu izkopa se jarak izmedju svaka dva reda povrća, zalije se osokom, pa se opet zagrnu jarci zemljom. Na ovaj način ne samo da povrće bolje uspjeha, ali biva veće bujnije i ranije dozrieva Mjesto da se odmah zatrpa jarak, može ostati dulje otvoren, pa se svako tri ili četiri dana za pet ili šest puta zasebice opet zalije osokom. Puno se bolji uspjeh od porabe osoke ima, ako se zalieva za kišna vremena.

**Razplodjivanje bršljana.** Bršljan se najlaglje razplodjiva sadjenicama i to od polovice kolovoza do početka rujna. U tu svrhu odabere se lija na posve sjenastu i vlažnu mjestu, pa se zasade sadjenice od bršljana. Bolji se uspjeh postigne, ako se opetovano zalieva. I u malim loncim posve se lako razplodjuje bršljan sadjenicama, samo što valja držati lonce na posve sjenastu mjestu.

## Gospodarske Viesti.

Prodaja vina još uvjek traje, i ciene su baš dobre. Bielo vino (žutina) može se reći da je skoro sasvim razprodano.

* * *

Ljetos ima dosti jagme i za rakijom, koju u nekim mjestim, tako skupo plaćaju, da po stupnju daleko prekoračuje ciene čiste žeste (alkohola). Ljetos se je doduše posve malo rakije izpeklo, jer je u mnogim mjestim slabo rodilo, a u drugim su se mjestim dropi posve slabo izplaćali.

* * *

Glavni sgoditak lutrije zagrebačke izložbe, dobio je jedan siromah čovjek iz Krivogputa. Glavni sgoditak Pražke izložbene lutrije dobila je srećka Br. 63 seria 7859, a drugi glavni sgoditak dobilo je pet zanatlija iz Hostomica na jednu skupnu srećku.

* * *

Na Orljavi blizu Požege graditi će J. Remlinger talionicu bakra, jer je u tu svrhu već zatražio potrebitu dozvolu od vlastih.

* * *

Odmah sutra dan po zaključku zagrebačke izložbe počelo se je iz dalmatinskog paviljona razprodavati predmete onih izložitelja, koji ih nisu digli. Nama se čini, da taj postupak preuranjen, i da se je moralo barem 8 dana prije putem novina obznaniti izložitelje o toj nakani, e da mogu za vremena odrediti shodno.

* * *

Brodska imovna obćina kupila je od kneza Thurn-Taxiza imanje Pieternicu za 550,000 fi.

* * *

Od dalmatinskih izložitelja u zagrebačkoj izložbi dobili su:

*Počastnu diplomu:* Vicko Rubignoni zlatar u Splitu za razne nakite; Gillardi i Bettizza u Splitu za radnje u cementu; Obćina Korčulanska za okostnicu lješure.

*Veliku kolajnu:* Nikola Androvié iz Zadra za gorušicu; Antun Botta u Splitu za zlatarske radnje; A Bezić u Splitu za nacrt vienca; Niko Katurić prof. u Zadru za osteološke preparate riba; G. Kolombatović u Splitu za ribe; B. Kosić, uprav. muzeja u Dubrovniku za izložene ribe; M Bandur iz Stona za kamenice i dagnje; J. Fazinić iz Korčule, za spužve; J. Jurić iz Krapna za spuge; Obćina Tiesno, za ljušture i prstence; J. D. Nesanović iz Trpnja za ikru; Dr. J. Martinis iz Komiže za suhe i slane ribe; J. Giaconi iz Komiže za slane ribe; G. Ivčević iz Visa za slane ribe u ulju; Braća Mardešić iz Komiže za slane ribe u ulju; A. Topić iz Visa za slane ribe u ulju; P. Lorini iz Saie za slanu ribu; F. Vid iz Trpnja za slanu ribu.

*Malu kolajnu:* E. Miotto iz Splita za zlatarske radnje; M. Radica iz Splita za drvorezbarije; J. Cukrov iz Splita za zvona; Braća Didolić iz Selaca na Braču za izradjene stepenice.

*Diplomu priznanicu:* F. Gelpi i A. Jajac iz Tiesna, za sprave za ribarenje; I. Klaić Baldov iz Ljute kraj Dubrovnika; J. Ivanković iz Ervenika i Hrvatska čitaonica u Kninu za ribe u žesti; G. B. Novak u Zadru, za spužve; P. Vlatković iz Novigrada i Maro Gučić iz Stona za kućice jedaćih mekušaca; N. Hrdalo u Stonu, za morske životinje; A Medi iz Stona za kamenice; F. Radić, teh uč. na Korčuli za gradjevno kamenje sa naznakom specifične težine.

* * *

Zagrebačku gospodarsku i šumarsku izložbu posjetilo je svega 450,000 osoba.

Dnevnoga prihoda bilo je ukupno 54,636 fior. 30 nč.

K ovoj novčanoj svoti valja pribrojiti još ini blagajnički prihod (diferencije) od 2,287 fior. 96 nč. koji nije kod gornjeg dnevnog prihoda izkazan, pa se tada ukazuje sav prihod sa 56,924 fior. 26 nč.

Prema broju od 450,000 posjetiteljâ i svoti od 56,924 fior. 26 nč. ukazuje se, da je našu izložbu poprieèno na dan posjetilo 7377 posjetiteljâ i da je bilo 933 fior. 18 nč. prihoda. — Dvadeset dana bilo je po broju posjetitelja nad poprieènim brojem, a devetnajst dana po broju prihoda nad poprieènim brojem.

Najveći broj posjetitelja jednog dana bio je 23,500 (8 rujna) a najmanji 1613 (9 listopada). Najviše novaca 3031 fior., unišlo je 15 kolovoza, dakle prvog dana izložbe a najmanje 56 dana izložbe 9 listopada, naime 88 fior. i 30 nč.

Izložbu je posjetilo 1 dana preko 23,000 osoba, 10 dana preko 10,000 osoba, 31 dana preko 5000 osoba a 19 dana izpod 4,000 osoba na dan.

Prvih 100,000 posjetitelja izpunilo se je 25 kolovoza, dakle 11 dan izložbe; 200,000 postignuto je dne 7 rujna, dakle 24 dan izložbe; 300,000 postignuto 20 rujna, dakle 37 dan izložbe, — a 400,000 postignuto je 9 listopada, dakle 56 dan izložbe.

Prihoda bilo je 1 dana preko 3,000 fior. 4 dana preko 2,000 fior., 14 dana preko 1,000 fior., 21 dana preko 500 fior., 20 dana izpod 500 fior, a 1 dan izpod 100 fior.

Kolik će u obće biti sav prihod i razhod ovaj čas se nemože reći, ali se svakako očekuje preko 25,000 čistog viška, jer je lutrija doniela 17,400 fiorina čistih.

* * *

„Gospodarski List“ zagrebački donosi u broju 24 od 17 listopada slike osmorice članova dalmatinskog središnjeg odbora za jubilarnu gosp šum. izložbu, stanujući u Splitu. Medju timi ističu se lica, baš onih članova odbora, koji su najzaslužniji, da je izložba u dalmatinskome pavillonu onako sjajno izpala

* * *

Na izložbi voća u Zagrebu nagradjeni su sliedeći izložitelji iz Dalmacije. *Velikom kolajnom:* Šime Ljubić iz Starogagrada i Ivan Plenković iz Jelse, a *diplomom priznanicom:* Zako Lovrović iz Silbe.

* * *

Od koliko velike je koristi mliekarsko udruživanje, najboljim je dokazom to, što se u sjevernim pokrajinam naše države, svaki dan nove zadruge otvaraju. Tako se je ovih dana zavela mliekarska zadruga u Ochteroum i već je počela raditi, a do malo dana zavesti će se u Adlum.

* * *

Murhof u Štajerskom Weitersfeldu prodaje:

Ključeca: Riparia sauvage svaku 1000 komada

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | vrsti prve | 18 f. |
| | | vrsti druge | 15 „ |
| Salonis | svaka 1000 kom. | | 15 „ |
| Yorks Madeira | „ „ „ | | 15 „ |
| Taylor | „ „ „ | | 15 „ |
| Aestivalis | „ „ „ | | 15 „ |
| Noah | „ „ „ | | 25 „ |
| Othello | „ „ „ | | 25 „ |
| Rupestris velikog lista | „ „ „ | | 25 „ |
| Rupestris selectionné | „ „ „ | | 20 „ |

* * *

Kotarsko poglavarstvo u Lušinju zabranilo je, iz onih občina svojeg područja, koje su okužene filokserom ili su susjedne okuženim, izvoz loza i djelova od loza, panjeva, pruća, rozgva, rabljenih kolaca, žila, srčanica i panjeva od maslina, ševara, voćnih stabala, gnoja, crnice, zemlje, mješanca i svih onih stvari od omotaja u kojih je pomješano djelova loze ili drugih stvari gori navedenih.

* * *

Na voćarskom kongresu u Pragu zaključilo se je, da se priredi evropejska izložba voća.

* * *

U Magjarskoj urodio je ljetos duhan, kako još nikada. — Računa se po jutru 20 kvintala lišća, a okupna produkcija procjenjuje se na jedan miljun kvintala. Vas duhan prekupit će erar.

* * *

Tvrdka A. Gibbs and Sons sklopila je pogodbu svim rudnicim guana, te će za 6 ili 7 godina ova tvrdka jedina imati monopol guana u Evropi.

* * *

Kako „Težak" javlja pojavila se je filoksera u vinogradim Župe okružja Niškog.

* * *

Taljanska vlada je opet obnovila naredbu, kojim se zubranjuje sadrenje vina. Ako vino sadrži po litri više od 2 grama sadre, nemože dozvoliti da se prodaje, nego se ima sekvestrirati. Dok vlastnik dobavi ne sadrenog vina, kojim, će se pomješati sadreno vino, da se umanji količina sadre izpod 2 grama po litri.

* * *

Rusko ministarstvo je odredilo, da se od 1 rujna t. g. francuzka i ugarska vina ne podmeću analizi na granici kada ulaze u Rusiju, nego, da se tarifalno ocariue.

* * *

Godine 1889 uvedeno je iz Austro-Ugar. u Njemačku 131,547 kvintala vina u bačvama.

* * *

Srpska vlada podupire gojitbu maka, jer da srpski mak sadrži dosti drienka, i da je tražen u trgovini.

* * *

U Italiji počeo se je osjećati stock u trgovini svilom i proizvodim svilarstva u obće, samo u Milanu ide malko bolje.

* * *

„Journal de Débats" u veoma poučnom članku dokazuje, kako svilarski obrt nazaduje u Lionu, usljed taljanske konkurencije, a „Industria serica, javlja da je taljansko ministarstvo sklonuto da obali sasvim uvoznu carinu na svilu.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

*A.* **Odgovori.**

*89. Od neka doba od kad na zemljam gdje nam je filoksera uništila vinograde sijemo rani kukuruz i žitija razplodili se parcovi (štakori), da im nemožeš odoliti. Molim vas imali kakovo sredstvo proti toj nemani? Koje je sredstvo najbolje?*

*G. T. u P. (Slavonija).*

Za utamanjivanje parcova najbolje je, da si nabavite nekoliko amerikanskih stupica, u svakoj od kojih ćete svake noći po desetak uloviti. Otrovi nisu najbolja sredstva, još je najbolje lišće od zloljesine (Oleander) Uzme se lišća od zloljesine posuši se i izmrvi pa pospe po kutovim i luknjam odklen parcovi dolaze i kud prolaze. Oni netrpe zloljesim, te će se razbjeći i nestati će ih.

*90. Molim vas, kako se pravi tanko vino sredstvom dropa, a pomoću vode i sladora?*

*M. B. u K. (Hrvatska).*

Dropu netiskanu, odmah poslje nego li se otoči cidje dolije se uprav toliko vode, koliko se je otočilo cidja. U ovoj vodi prije nego li se dolije dropu, raztopi se dvaput toliko čistog bieloga sladora od najfinije vrsti, za koliko hoćemo, da nam bude žestoko vino. Dakle, ako hoćemo da tanko vino bude imalo 10 po sto sladora, valja raztopiti na svaki hektolitar vode 20 $k/g$ sladora. Jedan dio i to n. p. deseti dio ove osladjene vode ugrije se do 70° ili 80° C. pa se ulije u badanj u koji nam je druga osladena voda pomješana vodom Ovo grijanje jeste potrebito e da se što prije uvede vrienje, jer ako je voda odveć studena težko da se uvede vrienje. Nakon nekoliko dana počme od sebe vriti isto, kao da je cio mast, a od ovog časa postupa se smjesom isto, kako što sa cielim mastom. Kad prestane vrienje, onda se postepeno izbistri, pa se otoči i s njim postupa kako običnim vinom Čim je bolji drop, tim je razmjerno bolje tanko vino, jer nije dosti da vino ima dosti žestine, ali se hoće da imade i izvadivih tvarih, kiselina, treslovine, vinskog miomirisa itd.

*91. Kako se pravi vino od jabuka i krušaka?*

*M. B. u K. (Hrvatska).*

U novije doba vino od krušaka i jabuka pravi se jedino i samo sredstvom difuzije. U tu svrhu napravi se 7 do 8 badanja sa spojnim cievima od jednoga na drugi. Svaka ciev od čepa (pri dnu) jednoga na vrh drugoga; a badnji su tako položeni, da je prvi najviši, a ostali poput stepenica jedan niži od drugoga, tako da najzadnji stoji na zemlji. Ovako poredanje badnja potrebito je radi toga, da tekućina bude lako mogla iz jednoga oticati u drugoga. Svi se sad badnji za dvi trećine izpune izgnječenim jabukam ili kruškam, odnosno mastom od krušaka ili jabuka. U badanj najviše položen dolije se toliko vode da bude ravan. Tako pun ostane badanj 5 do 6 satih vremena. Sad se opet lije unj vode, koje je badanj pun, kroz spojnu ciev prelazi u bliži badanj. Kad je i ovaj pun prestane se lievanjem. Nakon 5 ili 6 sati opet se lieva vode u prvi badanj, i to toliko dok se kroz drugi badanj napuni treći badanj. Svako 5 ili 6 satih opetuje se ova radnja, dok su svi badnji puni, a nastavi se nalievanje svakih 5 ili 6 satih dok iz zadnjeg badnja izlazi tanko rekuć čista voda. Na ovaj se način izsisaju iz masta svi sokovi. Dobivena tekućina metne se pak u bačve da prevrije, na isti način kako što prevrije samo cidje od masta od vina. Ovo je francuzki postupak koji se danas svudi rabi, i koji se je pokazao najbolji, jer se na ovaj način dobiva najviše dobre i tečne jabukovače.

*92. Molim vas, kojim sredstvom dadu se najuspješnije odstraniti od Ananasa medič ili listna uš (Cocus adonidum)?*

*J. V. u C. (Hrvatska).*

Proti mediču jeste bez sumnje najbolje sredstvo ukropina od lišća od patlicana (rajčica). — Zeleno lišće od patlicana prokuha se u vodi, pa se dobivenom ukropinom, kad se ohladi škropi po bilinam napadnutim od mediča. Buhač u prahu, i alkoholični izvadak od buhača djeluje takodjer uspješno, ali su sredstva nešto skuplja od prvoga. Mnogim pomaže dobra sapunjača, ali nije vavjek djelatno sredstvo. Kojegod bilo vrsti škropljenja valja ga opetovati više puta u razmaku od 3 do 4 dana, e da se poubija onaj medič, koji se otme prvom liečenju i onaj koji izvali poslje prvog liečenja.

*B.* **Nova pitanja.**

*93. Molim vas, kako bi najlaglje mogao utamaniti gliste iz zemlje u loncima za cvieće?*

*S. I. u K, (Hrvatska).*

*94. Uplivaju li vinske gljivice (fermenti) na miomiris vina? Može li čovjek uplivati na fermente, da povoljno uplivaju na miomiris?*

*L. V. u L. (Split).*

*95. Molim vas, kako se priredjuje dobar pekmez od prasaka?*

*A. M. u P. (Istra).*

*96. Može li staro sieno, da nahudi zdravlju životinje, koja se s njim hrani?*

*B. A. u S. (Bosna).*

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Mikiša A. ž. — „Sloga" - Pag — Draganić pl. V. — Petrić pop J.*

— *V. g. Galzigna-Gožinić P. uč. — Ovim fiorinom sravnana je lanjska godina.*

— *V. g. Petrić pop J. — Pisali smo vam.*

— *V. g. Kotur J. — Knjižicu: „Mane i bolesti" i „O uporabi" poslali smo vam.*

— *V. g. Mikiša A. — Takodjer broj 19.*

— *V. g. M. J. D. — Oni su ljudi posve maleni; nije red na njih obzirati se. Kad primimo stvari i utjeramo, poslati ćemo vam.*

— *V. g. Clayton i Shuttleworth — Neće biti moguće onako, kako želite, red je gdje jedno, sve.*

— *V. g. Ivandić S. — Kad vas dodje red biti će te služeni. O praovljenju kvasine na brzu ruku dobiti će te naputak u pismu, premda o stvarima ima obširna govora u knjizi „O uporabi dropa".*

— *V. g. Šarić A. — Ona bolest na lišću patlicana (pomodoro) jeste mildew (peronospora infestans), bolest koja je srodna sa mildewom loze, a jednaka sa bolesti krumpira. Liečí se škropljenjem raztopinom modre galice, na isti način kako se liečí mildew loze. Do godine škropite patlicane još prije nego li se bolest pojavi, jer kad je ljetos bilo, biti će je po svoj prilici i do godine.*

— *V. g. Bartulović S. — Onaj postupak zove se denaturalizacija. Izvadja se kemički sredstvim, a hoće se stvari vješta osoba, da ju izvede.*

— *V. g. Zurić I. — Premda smo se na sve strane razpitali, nije nam bilo moguće dobiti one knjige, ni doznati odklen bi ju sigurno mogli dobiti. Da ste nam zdravo!*

— *V. g. Filipović S. — Broj 16 poslali smo vam na novo.*



U ZADRU 1891. Brzotiskom Narodnoga Lista.

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 22

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razborit rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 fr. na godinu, u Inozemstvu 8 franakâ na godinu. Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. Cliché računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Studenoga 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 16 Studenoga 1891.

## Gospodarstvo i obrt.

Česka se je do nedavno računala najnaprednijom gospodarskom pokrajinom naše države. I ona je dojsto, to prvo mjesto zasluživala, jer se nijedna druga zemlja nemože iztaći takovim orijaškim gospodarskim napredkom, kako Česka.

Nego je pražka izložba dokazala nešto drugo, dokazala je naime, da je Česka došla do granice, gdje prestaje biti gospodarskom zemljom, a postaje obrtničkom.

Mi smo već razpravljali, kako je obrtništvo uzko spojeno gospodarstvom, i kako kad se gospodarstvo dotjera do savršenosti ono se raztaplja u obrtničtvo.

Tako se je i u Českoj dogodilo, a to je najsjajnije dokazala zemaljska izložba u Pragu. Gospodarstvo dotjerano do savršenstva topi se u obrtnišvo.

Strojevi se uporabljaju pri svakoj radnji i što parna, što konjska, što ljudska sila uporabljena je u svakoj gospodarskoj grani do savršenstva.

U Českoj je 52·23 postotka ciele površine, dakle 2,625,402 hektara, uporabljeno ili obradjeno u poljodjelske svrhe, ali na većem dielu tih zemlja goji se sladorna repa i ječam, od kojih se prva izradjiva u tvornicam sladora, a ječam se uporablja u pivarstvu.

Ječam je prvi i glavni zemaljski proizvod, kakogod i sladorna repa, jer daje najbolji i najviše traženi material, toli za proizvodju domaćeg piva, koli za svjetsku trgovinu.

Nema mjesta u Českoj, a da neima barem jedna tvornica, a ima mjestijâ, da su sve samo tvornice.

Veliki posjed i glavničari prednjače u obrtničkim poduzećim, ali neizostaju ni ostali slojevi pučanstva, dapače i težaci imadu vlastitih i udružnih tvorničkih poduzeća.

U nijednoj zemlji nije udruživanje tako razvijeno kako u Českoj. Ima velikih obrtničkih poduzeća na dionice od 15 do 20 fiorinâ, tako da je svaki težak i svaki radnik dioničar.

Na samoj izložbi imadu 52 kolektivne izložbe raznih gospodarskih družtava, koji su razgranjeni po svoj zemlji i blagotvorno djeluju na sveobći gospodarstveni napredak zemlje.

Stočarstvo zauzima prvo mjesto, i posvećuje mu se najveća pomnja, prem da površina zemljišta uporabljena za uzgoj krmnoga bilja, ne stoji u razmjeru sa kolikoćom marve ni sa površinom zemljišta uporabljena za uzgoj žitarica i obrtničkog bilja.

Ova razlika mora, da je odtud što se mnogo tvorničkih odpadaka uporablja za hranu marvi.

Najveći napredak je polučen u voćarstvu. Ne samo da se razno birano voće u nekoliko izvaža, ali se proizvadja veoma puno jabukovače, t. j. cidra, ili vina od jabuka; dapače imade tvornicâ, koje proizvadjaju šampagnac od jabuka na veliko.

Ovom orijaškom napredku na gospodarskom polju svak se mora diviti, jer izim nekih predjela Francuzke i Belgije još nijedna druga zemlja nije postigla takov gospodarski napredak, da bi se gospodarstvo topilo u obrtništvo.

Česka je bez sumnje zemlja od naravi bogata, ali njezino bogatstvo postostručili su njezini stanovnici, i to ponajprije svojim radom i svojom naukom, jer u Českoj svaki gospodar naučan i radin a onda udruživanjem, koje je dalo snage i moći slabijim, koji nebi bili mogli sami ništa proizvesti.

Mi, koji smo na najnižoj stepenici gospodarskoga napredka, nemožemo drugo, nego ugledati se u Česku i zavadjati se za njima. — Velikih skokova neda se na jedanput napraviti, ili postepeno, ozbiljno i postojano dolazi se daleko.

Red je najprije raditi i zauzimati se, jedan hrdjav uspjeh neka nebude nepremostiva rieka, nego bodrilo za dalju borbu i dalji rad. Hoće se više susretanja ljudim dobro razpoloženim, hoće se više bodrenja i moralnog i materialnog podupiranja radioca, pa će svaka ići i teći kao po loju.

## Nešto o našem sirarstvu.

*Piše* M. J. Dudan.

Svakomu je poznata velika važnost sira u gospodarstvu, jer sir i kao dobro hranivo u obitelji, i kao predmet, koji se liepo unovčiti dade imade velike važnosti.

Naša domovina imade sve uslove za razvitak sirarstva, ali zalibože osim nekoliko naprednih vlastelina u Hrvatskoj i Slavoniji ostali gospodari neznadu ili neće da priredjivaju dobroga sira. U Dalmaciji, Istri i Hercegovini, prem se pretežno ovaca i koza goji, nalazimo kâdšto dobrog ovčijeg ili kozjeg sira. Seljaci zagrebačke okolice nose na prodaju posve primitivni i loši sir, što se drugamo neopažava. Dok je taj sir svjež, tko mu je navikan može ga jesti, ali čim se osuši otvrdne i postane loša okusa, da ga nije moguće jesti.

## PODLISTAK.

### Temeljna pravila za uzgajanje svinja.

Kod svih naprednih naroda svinje se racijonalno uzgajaju, i s toga kod njih svinje predstavljaju jednu od najunosnijih grana narodnoga gospodarstva. Oni hrane svinje tako, da vrlo dobro unovčuju sve odpadke iz gospodarstva i kućanstva, jer kroz najkraće vrieme dostignu najveći prirast u mesu i salu t. j. u tovljenju, a imadu i meso i salo prve vrsti.

Kod nas se žalibože još postupa na staru, pa ako se svaka točno računa, hrana što krmče pojede često je put više vriedna nego li novac što se utjera za meso i salo.

U drugim zemljam krmče se utovi za 4, 6 ili 8 mjesecih napram veličini i vrsti, kod nas tovi se najmanje godinu dana, i još koja razlika.

Tim se više pomnje dandanas posveti krmadarstvu što se krmci sve više traže, i tim se skuplje plaćaju, čim su bolje pasmine i bolje ugojeni.

Prvo je i najvažnije pitanje, koju pasminu imamo da gojimo? Na ovo pitanje odlučuju mjestne okolnosti. Gdje je običaj prodavati odojčad, odnosno, gdje se u svako doba može odojčadi kupiti na pazaru, tu je najbolje kupovati odojčad velike biele pasmine.

U posve povoljnim prilikam prodaje, kako što biva u blizini velikih gradova, a isto tako kad se goji za domaću porabu najbolje je uzgajati krmke križance biele i crne pasmine.

Glavni uvjet, ako će nam krmci dobro uspjevati jeste, da često krv mienjamo, to jest da kupujemo od drugih, e da se krv ne mieša, jer kad je puno rodbinske krvi izmješano, onda krmci neuspjevaju, nego okržljave.

Najlaglje se mienja krv, ako se često mienja nerasta. Nerast za razplod hoće se, da je mužkog izgleda, pravilna kostura (kostiju) i da je posve zdrav.

Od dobre krmače zahtjeva se, da je ženska izgleda, da je gustih kostreta na glavi, da ima puno i zdravih sisa, da je tankih a čvrstih kostiju, te čvrstih sglobova.

Prasne krmače, kako što i one koje doje valja hraniti sočnom, a lako probavivom hranom. Pliesniva i uzljućena hrana im hudi, a osobito im hudi razmazana hrana. Odpadci od tvornicâ nisu za krmače. U ljeti im najbolje prija zelena krma, a još bolje ako se tjera na pašu po livadama.

Sočnu hranu daje zob, ječam, kukuruzno brašno, grašak i bob.

Da krmače ne proždern odojčad, valja odmah nakon što se krmača oprasi, odstraniti posteljicu, jer proždere li krmača posteljicu, prije nego li se odstrani, lako da proždere i odojčad. Ako se po prasćenju dobro hrani krmača, riedko kada da će proždrieti odojčad.

Ako odojčad svojim oštrim zubićim odveć škaklju krmaču za sise, valja im izkršiti vrhove zubova, i razastrieti po kotcu pepela od kamenog ugljena i zemlje ili zemlje i prašine od kamenog ugljena.

Odojčad se najbolje hrani, ako se krmaču dobro hrani. Ako se opazi da hrana oskudieva vapnom, valja joj primješati 20 do 50 grama fosforno kiselog vapna ili brašna od kostijuh.

Odojčadi se podastire ječma, a odbija se postepeno sa kuhanim mliekom, i to najprije cielim mliekom, a onda obranim, a najzad sirutkom.

Krmcim bez razlike dobe prija puno kretanje u prostom zraku, valja ih s toga svakog dana tjerati na polje. Za razplod nevalja rabiti odveć mlade životinje, jer je kržljav porod. Nerasti rabe se za razplod od 9 mjesecih do četvrte godine, ni prije ni kašnje, ali uz uvjet da su uvjek dobro hranjeni.

Najbolje oplodjuje nerast u 3 i 4 godini, a najviše odojaka oprasadi krmača u 2 i 4 godini.

Čistoća jeste prvi i glavni uvjet dobrom uspjehu, kako što i zrak i svjetlo.

Umjereno i redovito hranjenje i blago postupanje spadaju takodjer u glavne uvjete.

Glavni uvjet za dobar sir, jeste dobro mlieko. A da se dobra mlieka dobije mora nam marva bile to krave, ovce ili koze, biti dobre pasmine, i uživati sočnu zdravu i obilatu hranu na polju i u staji, a bez tih uvjeta neda se ni pomisliti unosna mljekarstva i sirarstva

Osim pomenutih uvjeta svakomu je gospodaru poznato, da za prired̄jivanje dobrog i ukusnog sira, mora na jedan mah razpolagati prilično velikom količinom mlieka. Ta potreba ponukovala je gospodare alpinskih krajeva Češke, Stajerske, Tirolske i Kranjske, da nenapominjemo oni Švicarske, Njemačke, Francuske i Italije na udruživanje, te su tim načinom ciele obćine stvorile jednu *mlielarsku Zadrugu.* Takova zadruga prima od svakog družinara stanovitu količinu mlieka, koja mu se u dobro upiše, pa po razmjeru predana mlieka svatko dobije odgovarajuću količinu masla ili sira u naravi ili ako zadruga takodjer trgovinu tjera, u novcu.

Višegodišnje izkustvo je pokazalo da *mliekarske zadruge* svudi *izvrstno uspjevaju,* jer kako smo se uvjerili one posjeduju od naravi sve prirodne uvjete obstanku, pa s toga moraju svakako dobro uspjevati.

Obzirom na to upozorujemo naše župnike, učitelje i načelnike, da oni medju narodom nastoje širiti uvjerenje o velikim koristim „mljekarskih zadruga“, i da oni primierom prednjače i osnivaju takove zadruge osobito u onim obćinam, gdje ima dosti marve. Jedino putem zadruga moći će se *mljekarstvo* odnosno *sirarstvo* kod nas podići.

Sad da vidimo kako se u obće sir pravi a napose svicarski Sir je usireno mlieko, kojemu se je sirutka izciedila pritiskom. Kad se mlieku ovce mast (tusto) u obliku masla (butra) odstrani za sirenju, onda dobije takozvani *mršavi sir,* a to je najslabija vrst i što se slasti, i što se hranivosti i probavivosti tiče. Ako mlieku samo jedan dio mastnih tvarih oduzmemo pod sirenjem, onda dobivamo takozvani *polumastni sir,* koji napram dobroti mlieka jeste prilično slastan i hraniv. Napokom ako se rabi posve mastno mlieko, t. j. mlieko kojemu se nije vadilo masla, onda se dobije takozvani *mastni sir.* Da se pobliže upoznamo sa pravom vrednosti tih triju vrstih sira, evo što poprieko sadrže:

*Mršavi sir* sadrži u 100 dielova: 48·02 diela vode; 32·65 diela dušičnatih tvari; 8·41 diela masti; 6·80 diela nedušičnatih tvari; 4·12 diela pepela.

*Polumastni sir* sadrži: 46·82 diela vode; 27·62 diela dušičnatih tvari; 20·54 diela masti; 3·35 diela nedušičnatih tvari; 3·02 diela pepela.

*Mastni sir* sadrzi: 35·73 diela vode; 27·16 diela dušičnatih tvari; 30·43 diela masti; 2·53 diela nedušičnatih tvari; 4·13 diela pepela.

*(Nastavit će se).*

## Izkustva kod oplemenjivanja domaće na američku lozu.

Zanimati će gospodare izkustvo, što no ga polučih sa ciepljenjem domaće na američku lozu, pa me to pobudjuje, da obielodanim ovo nekoliko redaka.

Umah, čim sam godine 1889 opazio zarazu filokserom, izkrčio sam po prilici jedno jutro vinograda. Tlo bje nuždno rigolati. Ovaj rad stajao je 14 nč na četvorni hvat.

Nakon toga bje nuždno čitavi prostor dobro pognojiti. U proljeću 1890 dobio sam nešto riparije od prijatelja, a 4000 kupio sam posredovanjem vis. kralj. zemaljske vlade iz Francuzke. Sve jednogodišnje korenike. — Potonja naručba bje skroz riparija, dočim druga podloga nebijaše sama riparija, već nešto i drugih vrstih. Medju potonjimi bijaše i takovih, koje neodoljevaju filokseri. Ovo napominjem zato, jer sam izgubio vremena i troška, da one praznine izpunim riparijom. Valja dakle paziti, da posadiš lih ripariju u tlu, kakovo je moje: ilovača sa kremencem pomješana. Da nebudem imao posla sa presadjivanjem, umah sam posadio na mjesto za konačni vinograd odredjeno i to daljinom od poldrugi metar. Odlučih bo ciepiti u zeleno, pa sam razpitivajuć i tu i tamo čuo, da je ova odaljenost redova primjernom.

Godine 1890 liepo su potjerali amerikanci, te nije zaostalo preko 5%. Imenito liepo ponieli se francuzi, kojih nije propao nijedan. — Koncem svibnja i tečajem lipnja 1891 ciepili su mi u zeleno težaci iz okolice vizelske uz naduicu od 2 fior. Prosječno ciepio je težak po 150 komada na dan. Vezali su plemenitu lozu na amerikanca gumi-elastikom, a nešto i pamukom. Što da je bolje, nebi mogao kazati, jer uspjeh je jednak. Ipak se čini, da je gumi elastika bolja, jer uz veoma bujnu rast nije se bojati ozlede, ako nebi u pravi čas odmotao pamuka. Uz to prištediš si posao odvezivanja, jer gumielastikum odpušća sve dotle, dok nepukne sam. Za pamuk govori okolnost, da je jeftiniji. Gumi-elastikum stoji bo ½ nč. na komad. Moraš ali paziti, kad vežeš pamukom, da po prilici za 14 dana iza ciepljenja odmotaš pamuk, jer bi ti inače konac stabliku ozledio, pošto brzo deblja, a pamuk, jer neelastičan, nepopušća. Ciepljenje u zeleno ponielo se izvrstno. Od 8000 ciepova nije se uhvatilo po prilici 5%. Već za 14 dana plemenke ponarastoše do blizu ¼ metra, a za mjesec dana, već bje kolac prekratak, pa se pokazala nužda na novo koliti sa kolci od 2 hvata dugačkimi, a i ovi bili su prekratki. Za 4 nedjelje dana opazih, da su počele plemke nekoje cvasti, a 18 listopada 1891 ubrao sam grozdove: muškat, traminac, vrhpoljac, već prilično dozriele.

Tko bi se htio o toj činjenici osvjedočiti, može naći jošte i sada na pojedinom trsu grozdja.

Napominjem, da nisam mladica amerikanskih pogrobao. Bilo je kroz tri nedjelje posla sa čišćenjem podočnika na podlozi. Ako se to zanemari, zahiri plemenka.

Dne 20 listopada g. 1891 pristupio sam grobanju. Ovaj je posao dosta zamršen. Ciepljeno je naime po 3, 4, 5 i 6 mladica na jednom trsu. — A jer su ovi posadjeni poldrugi metar jedan od drugoga, neimadem za sve mladice prostora. Što uraditi? Suvišne s korenom izkopati pa na drugo mjesto presaditi. Ovaj je posao dosta spor i skup, pa valja paziti, da posadiš podlogu tako daleko jednu od druge, da budeš imao prostora za mladice.

Po mom mnienju dovoljno bude, ako posadiš na svaki četvorni hvat jednu, jer dobiti ćeš mladica najmanje po tri na maticu, pa ćeš na ral imati 4800 trsova, što je sasvim dovoljno.

Ciepio sam nešto i u suho.

Nu ovaj se način kod mene nije poneo. Jedva se uhvatilo do 15%, a što se prihvatilo, kržljavo je.

Po mom izkustvu nebi savjetovao ciepljenje u suho, već u zeleno. **Dr. L. Vidrić.**

## Prazne bačve.

Bačva mora vavjek biti čista i zdrava kakogod i stakleno posudje. Ako se stalno i vavjek ne uzdrži bačva čista, nije ju moguće s jednog puta temeljito izčistiti, pa sve svoje mane priobćuje vinu.

Dok se iz bačve iztoči vino valja ju izprati, a onda izciediti, prosušiti i osumporiti.

Izpirati smie se samo čistom vodom, a prosušivati smje se čistom krpom.

Krivo se shvaća vriednost bačve ako se misli, da je svaka voda za pranje dobra, a nečine dobro ni oni, koji izpiru bačvu vinom, jer izim što se vinom obično štedi, može se ono u doticaju sa zrakom brzo uzljutiti.

Imali stati dulje vremena prazau, valja ga po sumporenju dobro začepiti, te svake treće ili četvrte nedjelje po novo sumporiti.

Na ovaj način uzdrži se bačva zdrava i čista za više godina. U praznoj, neosumporenoj bacvi i uz malo vlage zametne se pliesan, osobito se lako zametne pliesan ili drugovrstne gljive u onakovoj bačvi, koja imade striša.

I samo sumporenje nije stvar jednostavna. Za sumporenja bačve valja birati čist sumpor. Nečisti sumpor, kako što onaj kojemu je pomješano mirodija nije za sumporavanje bačava. Prazne bačve sumporavaju se tako, da sumpor gori u bačvi. Sumpor gori dok ima kisika, kad izgori kisik prestane gorenje sumpora.

Sumporenju nije samo svrha da izgori kisik zraka u bačvi, nego i to, da izpuni bačvu sumporitom kiselinom, koja prodire u puči drva. Sumpor, koji se slučajno za gorenja izciedi na dno bačve valja odstraniti, jer kašnje djeluje štetno na vino.

U pliesnivim bačvam težko gori sumpor, takove bačve valja prije izprati vrelom vodom ili vrelom lukšijom.

Bačve u kojima ima vina, ali nisu pune, ne sumpore se izgaranjem sumpora u bačvi, nego izgoranjem sumpora u spravi, jer se isto postizava svrha, da se izgori kisik i izpuni prostog sumporitom kiselinom.

## Smolica koštičavog voća.

Sve vrsti koštičavog voća bez iznimke podvržene su smolici. Mi nalazimo smolicu na praskvi, na kajsiji, na šljivi itd.

Ipak od svih vrstih koštičavog voća, smolici su najviše podvržene praskve i kajsije.

Mnogi misle, da je uzrokom smolice velika gnojnost zemlje, no ta tvrdnja pada već po tom, što mnogo stabala propada i u posve mršavoj zemlji.

Drugi su smolicu prepisivali klaštrenju na kratko, ali se je dokazalo, da se smolica pojavlja istom snagom i kod onih stabala, koji nisu nikad bili klaštreni. — Sad se tvrdi da je uzrokom smolice jedna tajnocvjetna nametnica, koju zovu: *Coryneum Beyerinckii.* Ova se gljivica pojavlja na takav način, da se na mladicam napravi uzvisina punih tekućine poput prišteva. Ovi prištevi postanu okrugli, uvali im se sredina i predočuje se smedje sure boje, dočim se krajevi uzdignu i predočuju se mutno crljene boje.

Ove okrugle ranice promjene vremenom svoj oblik, a na sredini istih pojavi se kapljica smolice ili neka vrst crne gljivice.

Prištevi se najprije pojavljaju pokraj popoljaka, ali tik istih. Ovi prištevi odnosno rane posve se brzo šire i rastu na sve strane, dok izrane cielu mladicu, a dok se krajevi rane s jedne i s druge strane dotaknu odmah mladica izumre.

Toliko put se prišt ne širi, nego se ranjena mjesto opluti pa odpadne.

I na lišću se zna naći tragova ove bolesti, ali se na lišću prištevi ne šire, nego se oplute i odpadnu.

Bolest se pojavlja češće na mladicam, koje bliže zemlje, nego li na onim koje stoje visoke.

Bolest napada radje slabija stabla. Puno pomaže, ako se stabla pomnjom njeguju, ako se za suhih dana zalievaju i ako se vodi kojom se zalievaju dolije za $^1/_{10}$ osoke ili drugog dobrog tekućeg gnoja.

Lieči sumporenjem, no da uspjeh bude bolji valja izklaštriti sve oboljele mladice, i izgoriti ih da se bolest ne množi trusjem.

## Razborito hranjenje peradi (živadi).

Često se traže uzroci zašto perad, a osobito kokoši neuspjevaju, a uzrok leži u nerazboritom hranjenju.

Razborito hranjenje sastoji se glavno u tom, da im se i ljeti i zimi daje takova hrana, koja sadrži u sebi sve one sastavine *ili hraniva*, koje bi si živad sama potražila u slobodnoj pustopašici.

Red je zimi posvećivati više pomnje hrani, kada je živad radi studeni privezana kokošinjaku. Živad, a navlaš kokoši nesmje se hraniti samo zrnjem, ili krompirim ili sa plievi, jer je takova hrana jednostrana, pa i ako starijim kokošima nebi udila, nebi imali od njih koristi, a mlada perad bi bez dvojbe okržljavila.

Ličinke, gusjenice, crve, i druge zareznike, kojimi se živad rado hrani, može im se u zimsko doba nadomjestiti odpadcim od mesa, ugušćenom krvi, posušenim kukcim, brašnom od mesa na gusto umjesenim sa plievi ili krompirima.

U zimsko doba podupire se nesenje jaja, ako se kokošim daje hrana, koja podupire razvoj tjelesne topline. U jutro daje se kokošim tople i meke hrane, a kašnje daje im se zrnja, osobito kukuruza.

Poznato je da kokoši trebaju i zelene krme. Tu zelenu krmu daje im se zimi u izsječkanom lišću od kupusa, mrkve ili vrgine, i to ili zeleno ili prokuhano u čorbu.

Zimi prija kokošim izsječkano zeleno lišće od kapule. češnjaka ili poriča. — Zelinu, koje vrsti nesmje se davati kokošim ondje gdje se podaje druga hrana, nego postavi negdje povišje u jednome košu, jer na taj način ne razbace i neizbrljaju zelinu.

Mekoj hrani valja primješati malo soli, riečju osoliti ju, a dobro je takodjer pomješati i nekoliko zrna papra.

Voda ljeti neka im je hladna, a zimi mlaka. U tu svrhu grije se zimi voda petrolejkom, koju se drži izpod lonca u kojem je voda. — Vodu valja svaki dan mienjati, isto tako valja svaki dan zračiti kokošinjak i držati ga čista, jer su svježi zrak i čistoća glavni i prvi uvjeti zdravlja

## O ranom i kasnom branju maslina.

Mienja se uljara razilaze o tom dali je bolje brati masline rano ili kasno.

Doktor Braschi bavio se je dugo tim pitanjem za račun poljodjelske zadruge u Peru-

gia, a list „Umbria Agricola“ izvješćuje o tom, kako sliedi:

Od samog načina i pomnje kojom se rano ili kasno beru masline upliva na kolikoću i dobrotu ulja.

Po profesoru Braschi najprikladnije doba za branje maslina jeste onda, kad masline počimlju postajati mrkoljaste, a meso im je crvene boje poput vina.

Ovo je baš prava obrtnička zdreloća masline, jer maslina sadrži najviše ulja, a ulje koje se dobije dobre je vrste.

Ima ih koji tvrde, da se od maslina vadi više ulja ako su posve zdrele, a o tom se je i profesor Braschi uvjerio, jer su njemu zdrele masline bacile vavjek jedan po sto ulja više — Ne valja ali zaboraviti, da je ulje od posve zdrelih i prezdrelih maslina puno tušće (mastnije) od ulja nedozrelih ili jedva dozrelih maslina, i da je takovo ulje puno laglje podvrgnuto uplivu vazdušnina, te da posve lako ogrančavi.

Kasno branje ima i drugu zlu stranu, naime da puno maslina poodpada, i to tim više, čim prije zahladi i čim je studenija zima.

Kasnim bran em podupire se takodje razvoj maslinove mušice, koja se razvija u plodu.

Držanje ploda na stablu upliva na sliedeći rod, jer se držanjem ploda stablo izmara pa do godine cvate manje i manje radja.

Nema dakle sumnje, da se kasnim branjem dobiva više ulja, ali je ulje mastnije i laglje ogrančavi, dočim se ranim branjem premda i ono imade svoje zle strane dobiva finije i trajnije ulje

**Na koji se način jednome vinu priobćuje miomiris drugoga vina?**

Glasoviti Pasteur, koji je odkrio fermente, bavi se još uvjek proučavanjem istih i djelovanjem istih na tekućine koje čine prevriti. Tako je nedavno opazio, da pivo, koje prevrije pomoću vinske taložine (fermenta) dobije miomiris po vinu, i obratno, vino, koje prevrije pomoću taložine od pive dobije miomiris po pivi. Na temelju tih opažanja on je došao do zaključka, da taložine (fermenti) za vrienja razvijaju osobiti miomiris, koji je njihova osebujnost. — Vinska taložina (fermenti) držali su se dosad, kao jedini fermenti takove vrsti, ali ih se danas već dieli na toliko suvrstih, koliko suvrstih miomirisa priobćuju tekućinom, koje čine prevriti, a koji miomiris spominje vavjek na dotično vino.

Ima usljed toga, toliko vrstih taložine (fermenta); koliko ima vrstih miomirisa, te ako se vinu za vrienja promieni taložina ono promieni i miomiris

Ali da radnja izpadne podpuna valja prije stirilizirati vino t. j. ubiti u njemu grijanjem sve one fermente, koji bi se bili naravskim putem u njemu razvili i proizveli njegovo naravno vrienje, odnosno priobćili mu naravski miomiris. Ali radnja stiriliziranja, nije baš laka radnja, i zahtjeva osobitih sprava

Gosp. Rommier, koji je u ovom pogledu napravio više kušnja tvrdi i opaža, da stvar nemože da služi za nizke topline.

Ako se grozdju za mašćenja (gnječenja) doda taložine od jednog masta koji burno vrije, ova taložina zaokupi vas mast i obustavi vrienje naravskih fermenta vina. Ako se toplina povisi do 21° ili 22° onda počmu naglo vrieti naravski fermenti vina i vriju uzporodo onim dodanim.

Kušnje su dokazale, da i u ovom slučaju dodana taložina ima svojstvo priobćiti dotičnom vinu svoj miomiris.

## Paome po stanovim.

Paome se veoma rado goje po stanovim, ali mnogi nisu sretni da im uspjevaju.

Uspjeh paoma po stanovim zavisi toli od njege i uzgoja, koli od vrsti paome. Nisu sve paome za gojitbu po stanovim, a i one koje se mogu gojiti po stanovim valja ih za mlada priučiti, jer se odrasla stabla, koja su privikla zraku postave, posve težko priuče zraku stanova.

Zimi hoće paome prilično svietla, a ljeti ih žarko sunce ubija, osobito, ako su mu izravno izložene, pano im više prija polusjenasti položaj.

Zemlja za paome hoće se da je smjesa od jednakih djelova ilovače, treseta i na polak raztrošena gnjoja iz klijališta; uz primješaj od nešto oštre pržine i $^1/_{10}$ diela pilotina od rogovâ. Gdje se diže puno prašine valja lišće često izpirati ili škropiti vodom, a isto tako nesmje se dopustiti, da se gamad na paoma nasedne i razplodi.

Od svih vrstih paoma najmukotrpnije, pa zato i najprikladnije za gojitbu po stanovim jesu:

*Phoenix dactylifera* i *P. farinifera*. Mukotrpne su, znadu se prilogadati svakom odnošaju, kad porastu u južnim predjelim prezimljuju na polje, inače prezime posve lako u svakoj sobi. Ljeti, dok su mlade, valja ih držati na polusjenastu mjestu, no kad porastu odole i najjačoj sunčanoj žegi.

I *Chamaedorea concolor*, *C. elegans* i *C. elatior* uspjevaju izvrstno po stanovim. Krasna su tankovita uzrasta.

Najlaglje uspjevaju: *Chamacrops humilis*, *C. excelsa*, i *C. palmata*. One su lepezasta, gusta lišća, a odole svakoj nepogodi, dapače i to plini od čak 5 stupanja izpod ništice. *Latania borbonica (Livistonia chinensis)* je krasna paoma, velikoga lepezastoga lišća. Ljubi puno svjetla, a osjetljiva je na studen. Puno laglje podnosi studen *Cocos Weddeliana*, krasna malena paoma. I *Raphis flabelliformis* preporuča se za gojitbu po stanovim A. E. F.

## SVAŠTICE.

**O sjetvi spinata.** — Spinat jeste povrtlina, koja netrpi toplinu. Dok i malo ugrije razvija kratko lišće i prede se u sjeme. Spinat valja s toga sijati jeseni i rano u proljeće do polovice travnja, ali kašnje ne, jer samo rano zasijani spinat daje veliko točno i sočno lišće i neprede se u sjeme.

**Grčice na sparožišta.** Mlada sparožišta vehoma često nastradaju od grčica, dok se opazi, da neki strukovi mladih sparoga počmu žutiti i vehnuti valja potražiti sparožište, i nadjeli se i jednu samu grćicu, to je dokaz da su grčice, koje kvara prave. Pošto su one takove, da u 5 ili 6 mjesecih mogu uništiti sve sparožište valja se odmah ozbiljno latiti utamanjivanja. U tu svrhu izkopa se na sparožište nekoliko jama pa se u njih zakopa starih košova punih konjskoga gnoja. Grčice se odmah došuljaju do gnoja, i jer ćuju toplije i jer se nadaju obilnoj hrani. Nakon nekoliko dana za liepa vedra dana izkopaju se koševi, razaspe se konjski gnoj i probijaju se grčice, koje se u njemu nadju. U svakom košu nadje se po više grčica, a kadšto čak njih 50 i više. Ovu radnju valja više put opetovati.

**Vadjenje pupova za okuliranje.** Poznato je da se za suha vremena pupovi težko vade. — Biva obično, da se odliepi kora, ili srce pupa ostane pri drvu. Takav pup navrnut ne prima se. Pomoću konjske dlake može se cio pup u svako doba izvaditi. U tu svrhu izreže se kora oko pupa, kako po običaju, onda se dlakom konjskom, koju se obvije na palac i kažiprst desne ruke povuče u gornji zarez i potegne nizdol izmedju kore i drva. Takav potez ima za posljedicu, da se pup odliepi sa srcem i da se primi kad se navrne.

**Prhntavica ili ćaćavica na glavi** lieči se, ako se svake nedjelje izpere jedanput glava smjesom od 150 grama daždevice ili distilirane vode, 100 grama čiste vinovice (alkohola), 10 grama tinkture od veprovca (arnica) i 10 grama ugljično kiselog amonijaka. Ulije se malojove smjese na dlan od ruke, pa se dobro natare glava. Nešto kašnje nastane svrbež u glavi, ali to je baš znak da tekućina djeluje, i da je u koži od glave nastalo jače kolanje krvi, od koje se ona kriepi.

**Neugodan vonj iz krletka** (kovčega) u kojimi živu ptice, odstranjiva se posve lako, ako se po dno saspe sadre. Najviše i najčešće valja sadru sipati izpod i blizu čašice za vodu, onda izpod i blizu kutijce za hranu. Povrh sadre pospe se malo pržine, i svake nedjelje mienja se jedanput. Ovo je sredstvo izvrstno i za kokošinjake i za golubinjake, a sadra sa pržinom i izmetinam daje izvrstan gnoj.

**O tovljenju kunića.** Mnienje se stručnjaka razilaze u tom, dali je bolje zatvarati kunce u drvene skrinjice u kojimi se nemogu micati, kako što je običaj u Francuzkoj, ili je bolje da su slobodni za tovljenja t. j. da se mogu kretati po volji. Kod dobro uredjenog načina tovljenja kunci mora da se utove kroz 4 nedjelje dana, odnosno u četiri nedjelje dana, oni postignu maximum prirasta. U tu svrhu hrane se tri do četiri puta na dan, a daje im se izmjenično plievi, krompira, ili kukuruza, a preko dana zeline t. j. trava zelenih. Ako se pri takovom hranjenju drže životinje čiste, u četiri nedjelje utove se, da se nemože željeti bolje.

## Gospodarske Viesti.

Porota za vino izloženo na gospodarsko-šumarskoj izložbi u Zagrebu, nagradila je sliedeće izložitelje iz Dalmacije:

*Počastnom diplomom i velikom kolajnu.* — Za plemenita vina: Ante Petrić iz Komiže; Ante pop Šurija iz Prvić-Šepurine; Braća Didolić iz Selaca na Braču; D. Biankini iz Starograda na Hvaru; Ivan Lukšić Jerkin iz Stivana na Braču; Braća Mazzura iz Tiesnoga; Grgur Ivčević iz Visa.

*Velikon kolajnu.* — Za vino: Ante Čipin iz Lukšića; Martin Vuletin iz Novog kod Trogira; Ante pl. Cippico iz Stafilića; Nikola Petrić i sinovi iz Bola; Niko pl. Giaxa iz Visa; Juraj pop Marušić iz Svinišća; Ante Pavišić iz Omiša. — Za maraškinu i plavac: Jelisava Ćorić iz Vodica. — Za vino: Diocezansko Sjemenište u Splitu; Ivanišević Josip iz Splita; Marta ud. Kadić iz Jesenica. — Za maraškinu: Ante Jajac Tomin iz Tiesnova. — Za vino: Ivan Matković pok. A. iz Knina; Antun Pašabanda iz Vignja. — Za prošek: Filip Vojnović iz Duća kod Omiša. — Za maraškim: Mato Mrša iz Zatona kraj Šibenika; Baštinici Bane iz Šibenika; Andrija Ćićin Šain iz Vodica. — Za vino: Romano Vlahov iz Šibenika. — Za prošek: Vicko Juras iz Splita. — Za stolna vina: Ante Topić iz Visa. — Za crna vina: Ante Čepić iz Duća kod Omiša. — Za muškat rosa i crno vino: Ivan Grubišić iz Omiša. — Za vino: Ante Kuzmanić iz Novog. — Za maraškinu: Ivan Jelič iz Šibenika. — Za prošek: Braća Mimica iz Omiša. — Za pečeno vino: Franjo Vid iz Trpnja. — Za maraškinu: Manfred Borelli iz Zadra. — Za vino: Niko Lokas iz Šibenika. — Za muškat: Josip Perasović iz Blata. — Za vino: Petar Šimeta iz Staroga. — Za galicu: Mato Galzigna iz Raba.

*Malom kolajnom i novčanom nagradom.* Za vino: Pavao Perić, Stafilić kod Trogira. Vicko Žanetov, Novi kod Trogira (i 5 dukata) Andrija Škarica, Stari kod Trogira (i 5 dukata). Stjepan Katalinić, Novi kod Trogira. Srećko Petrić kok. Filip, Gornje selo Solta. Za crno vino: Franjo Radić, Bol (Brač). Za vino: Bartul Matijaca, Trpanj; Sebastijan pl. Camby Kambelovac kod Splita. Za rakiju: L. Škovrlj, Promina. Za rakiju i vino: Braća Šarić, Opuzen. Za maraškin i tartar: Ante Roca, Vodice (Šibenik). Za vino: Braća Joković, Velaluka (Otok Korčula); Nikola Vezić, Makarska; Božo Kovrićev, Korčula Lombarda; Marin knez Giorgi, Gruž kod Dubrovnika; N. A. Duboković, Jelsa; Juraj Novaković, Tugari kod Omiša. Za grk: Dr. Smrkinić, Korčula. Za vino: Ivan Marun, Skradin (i 5 dukata). Niko Marin, Skradin (i 5 dukata). Petar Knežević, Skradin (i 5 dukata); Niko Zoričić, Skradin (i 5 dukata); Dr. Rafo Arneri, Korčula; Špiro pop Luketin. Split; Dr. Joso Martinis, Komiža; Braća Novaković, Supetar (Otok Brač); Mato Lovrić, Ostrovica; Jakov Giaconi, Komiža. Za maraškin: Jajac Ante, Tiesno. Za vino: Vinko Matas, Skradin; Ivan Boški, Korčula. Za maraškin: G. Ivanković, Ervenik. Za vino: Ivan Radunić, Stari kod Trogira. Za maraškin: Joso Guberina, Šibenik. Za vino: Otac Mate Šimić, Zaostrog; Roko Orada, Tiesno; Dinko Buzolić, Posedarje; Petar Giunio, Korčula Za vino gjeverske i maraškin: J. Bilić, Šibenik. Za vino: Vicko Radun, Stari kod Trogira (i 5 dukata); Srećko pop Bakija, Kale kod Zadra. Za vino: Ante Zorić, Šibenik; Marko Pelicarić, Kata udova Janešić, Korčula Za vino stolno: Dinko Vezić, Gradac. Za vino: Paško Čikara, Šibenik; Vladimir Lalić, Skradin (i 5 dukata). Za vino desertno: Mato Lovrić, Ostrovica. Za višnjak: Franjo Cucelj, Metković. Za ocat: Janko Lovrić, Silba. Za rakiju i šljivovicu: Simo Brajnović, Split. Za rakiju: Braća Šarić, Opuzen; P. Christofidis, Zadar. Za pečeni crljenjak: Dujan Pletikošić, Solin kod Splita. Za vino: Vjeko slav Miotto, Split, Ludvig Riboli, Split.

*Sa diplomom priznanicom i dukati.* — Za vino: Sava Dragišić, Skradin (i 2 dukata); Josip Maleš, Skradin (i 2 dukata); Marko Mudražija, Skradin (i 2 dukata); Grgur Ćaleta, Skradin (i 2 dukata). Za vino žuticu: Braća Margetić, Zadar; Lujo Vlajki, Orašac (Dubrovnik); I, Duboković, Jelša na Hvaru; Baldo Jerić, Trpanj; Boganović kap:, Rieka (Dubrovnik); Ivan Marković, Novalja (i 2 dukata); Antun Carić, Zadar; Maro Gučić, Ston-Mali. Za crno vino: Jurić Joso, Krapan (Šibenik) (i 2 dukata); Guberina Joso, Šibenik; Nikola Gabrić, Metković; Ante Ljubičić, Ervenik. Za prošek: Bartul Matijaca, Trpanj. Za vino: Glovacky, Dubravica (Skradin). Za bielo vino: Miloš Dobrota, Skradin; Mato Škatko, Silba (i 2 duka-

ta); Jerko Marinković, Šibenik. Za vino i ocat: Braća Dobrović, Jelsa, Antun Mlikotin, Luksić (Trogir); Ivo Bielić. Kučište na Pelješcu. Petar Ivulić, Bol (Otok Brač); Joso Matić, Skradin (i 2 dukata); Pavao Ergovac, Stafilić (Trogir); Pavao Roca, Vodice (Šibenik). Za ocat: L. Skovrlj, Promina; Petar Ivulić, Bol (Otok Brač); Špiro pop Luketin, Sućurac. Za ocat i šampanjac: D. Biankini, Starigrad. Za ocat: Franjo pop Torre, Vis; Kunjašić, Blato (Otok Korčula); Franičević i Pavišić. Jelša; Andrija Cićin, Vodice. Za absincij i rakiju: Ante Ljubičić, Ervenik. Za rakiju: Braća Didolić Selca; I. Goić, Sv. Petar (Otok Brač); Ante Jajac, Tiesno; Vinko Radun, Stari kod Trogira; I. Duboković, Jelša; Franjo Vid, Trpanj. Za vino: Šime Janković, Kistanje; Jakšić Stjepan, Opuzen; Sava Dragišić, Skradin (i 2 dukata). Za mieh proti oidiumu: Antun Bogdanović, Starigrad na otoku Hvaru (i 2 dukata).

* * *

Dne 8 t. mj. otvorio se je u Salim treći zimski večernji tečaj za odraslu čeljad. Predavanja drži vriedni učitelj Petar Lorini, a predavanja pohadja više od 100 osoba. Vriedni učitelj Lorini razpravlja narodu praktično i na pučku važnije životne predmete a osobito rado bira, gradivo iz poljodjelstva, nastojeći svim silam da uputi narod u noviju zdraviju poljodjelsku nauku, porabom koje on može imati mnogo više koristi, nego li je danas ima. Nastojanjem vriednog učitelja Lorina zavela se je u Salim težažka zadruga, koja stoji pod njegovom upravom, i koja obradjuje već 20 hektara zadružnog zemljišta. — O ovom važnom predmetu, mi ćemo se još baviti, a nuzto napominjemo, da bi dobro bilo, da se drugi učitelji ugledaju u učitelja Lorini-a

* * *

Zadnjih dana neprodaje se vina, koliko pred 15 dana. Tomu je krivo što su posjednici tražili visoke ciene, i što su izvanjski trgovci obustavili naručbe. Nade je ipah da će se još prije Božića uputiti redovita prodaja, i da će više kupovati domaći trgovci, koji su dosad stali prekrštenih ruku.

* * *

Nenadna ljuta zima nahudila je znatno povrću, a po štogod i usjevim, koji nisu bili zastrti sniegom, te raznom drveću, koje je uslied neobično tople jeseni, bilo još uvjek u vegetaciji.

* * *

Čujemo, da su dobro upućeni pregovori za ustrojenje poljodjelske škole u Sinju, dočim da zapinje ustrojenje one u Zemuniku.

* * *

Očevidac nam pripovjeda, da vojnici odredjeni od vlade za uredjenje šteta napravljenih od bujice na Bolu, prave baš čudesa. Nebi zar bilo dobro, da se vojnici odrede i za ponapravljenje puteva na otoku Hvaru, koje je takodjer zadnja bujica razrovala?

* * *

Od 20 t. m. do 5 budućega obdržavat će se u Gružu tečaj o klaštrenju i gojenju maslina i pravljenju ulja. Vlada podjeljuje u tu svrhu podporâ od 30 do 50 fiorina.

* * *

Usljed dozvole ministarstva, podkivač državnih pastuha u Sinju, obilazeć budućeg svibnja razne postaje, škopiti će privatne pastuhe (angire) uz odštetu od fior, 3 za svakog.

* * *

Hrv. slav. gospodarsko družtvo u Zagrebu priredjuje od 9 do 19 prosinca t. g. naučni tečaj o navrćanju amerikanskih loza. Predavanja držat će se na gospodarskom pokušalištu svakoga dana od 7 satih u jutro do 5 satih poslje podne.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*93. Molim vas, kako bi najlaglje mogao utamaniti gliste iz zemlje u loncima za cvieće?*
*S. I. u K, (Hrvatska).*

U novije doba, kao najbolje i najuspješnije sredstvo protiva glistam preporučaju ukropinu od madjala (divljeg kestena). — U tu svrhu uzme se zelenog ploda od madjala, izsječka se na komade, pa se ukuha u vodi. — Ukropina se prociedi i pusti da ohladni, a onda s njom zalieva u lonce. Najbolje djeluje, ako je zemlja u loncima prilično suha. Dok sva ukropina promoči zemlju, odmah sve gliste i svi drugi zareznici izplaze na površini zemlje, pa se pokupe i poubijaju.

*94. Uplivaju li vinske gljivice (fermenti) na miomiris vina? Može li čovjek uplivati na fermente, da povoljno uplivaju na miomiris?*
*L. V. u L. (Split).*

U novije doba stručnjaci tvrde, da fermenti (*Saccharomyces ellypsoideus*) ima izravna upliva na miomiris vina. *Saccharomyces* odnosno fermenta imade više vrsti, i reb bi da svaka pojedina vrst za vrienja raznovrstno upliva na miomiris, odnosno na tvorbu miomirisa. — U zadnje doba pisao je „Journal vinicole", kako razni francuzki vinari rabe razne uzgojne fermente, koji stalno djeluju na miomiris vina. Te uzgojene fermente dobavljaju od gospode Martinand i Rietsch, a rabe ih po propisu Rommierovu, koji je prvi pravio kušnje na veliko uzgojenim fermentim. Premda se nismo mogli potanko obavjestiti o porabi i djelovanju fermenta, ipak nema sumnje o tom da fermenti djeluju na miomiris vina, i da je moguće popraviti vino i dati mu stalni ugodni i obljubljeni miomiris, ako se mastu prije nego li počme vrieti doda fermenta (taložine) pomnjivo uzgojenih, koji potiču od vrstih masta, koji su danas priznate, kao najbolje vrsti masta. Ako što pobliže o stvari doznademo, obavjestiti ćemo vas.

*95. Molim vas, kako se priredjuje dobar pekmez od prasaka?*
*A. M. u P. (Istra).*

Od prasaka prave se razne vrsti pekmeza. Jedan od tih načina jeste sliedeći. Uzme se zdrelih prasaka, i izvade im se pećke (koštice) i sve one tvrde djelove, što se nadju na koži. Onda se izsieču na komade i metnu se u lonac pa na vatru, ali im se doda po težini uprav toliko sladora, koliko teže izsječkane praskve. Kuhanje traje obično četvrt sata t. j. nakon četvrt sata kuhanja praskve su ukuhane. Za kuhanja valja neprestano mješati da ne progori. Pri neg se dokuhaju, t. j. nekoliko časova prije nego li se odstrane sa vatre, da im polovica jezgrica od koštica, koje se prije iztuku i popare vrelom vodom, a da im se laglje odstrani kožica. Praskve ukuhane na ovaj način stavljaju se u staklenice. Na drugi način priredjivaju se praskve, kako sliedi. U okalajsanoj mjedenici postavi se kuhati 125 grama sladora i časa vode sa praskvam bez koštica. Kad počmu kuhati skida se pjena, kako se pravi, a kad su dokuhale metnu se staklenice i dolije im se sladorača. Stanovnici predjela Auvergnat priredjivaju praskve, kako sliedi: Uzmu posve zdrelih prasaka i izvade im koštice, onda ih izsječkaju na komade, pa ih kuhaju u toliko vode, da ih oblija. Kad su ukuhane, odstrane ih od vatre, i čine ih proći kroz gusto sito, kroz koje prolazi samo meso, a ostaju kožice. Ono što prodje kroz sito izmjeri se, pa se po težini doda toliko sladora u komadu, koliko je prociedjenih prasaka. Sve se ovo pak skupa kuha, dok se napravi hladetina. One što preostane na situ ne baca se, nego se pomješa dvaput toliko sladora to težini, koliko ono teži. Ovo se dobro umjesi i izvalja, pa se čašom odreže toliko okruga, koliko izadje. Ovi okrugi poredaju se na čistoj hartiji, a onda se posuše u krušnici. U krušnici suše se 12 do 15 satih, a postave se sušiti 5 ili 6 satih nakon što se je pečeni kruh izvadio iz krušnice.

*96. Može li staro sieno, da nahudi zdravlju životinje, koja se s njim hrani?*
*B. A. u S. (Bosna).*

Staro sieno, ako je zdravo nemože da nahudi životinjama, ali je staro sieno obično odveć prašno, pa prouzrokuje životinjam, koje ga jedu kašalj, koji kadšto može biti ubitačan i može prouzrokovati drugih bolestih na ustrojim za dihanje. I s drugog razloga može biti kadšto sieno štetno po zdravlje životinja. Kako „Bull. des séanc. de la sod. nat. d' agr. de France" piše profesor Prilleux, je lani našao jedno sieno posve okuženo sitnim gljivicam (*Epichloë typhina*). To sieno je prouzrokovalo žestoki kašalj svakoj životinji, koja ga je jela, premda je inače bilo posve dobro i pokoseno na pitnoj i dobroj livadi. — Sieno, koje potiče sa odveć vlažnih livada, koje su kisele i oskudievaju vapnom, može da nahudi zdravlju životinja, kakogod blativo sieno, te pljesnivo i upaljeno sieno.

### B. Nova pitanja.

*97. Ako kiše nedopuštaju da sieno posve posuši, može li se ovo pospremiti prije nego li je sasvim suho? Može li se soliti? U kojem se razmjeru rabi sol za solenje siena i uplivali sol na njegovu dobrotu?*
*I. V. u K. (Hrvatska).*

*98. Mogu li se krave hraniti lišćem od kardune?*
*S. T. u P. (Istra).*

*99. Iz naših strana izvažaju se sve više jaja. Molim vas podučite me, kako se jaja najlaglje čuvaju?*
*T. Č. u T. (Cetina).*

*100. Na koji se način najbolje čiste bačve?*
*B. P. u R. (Dubrovnik).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Raimondi J. kan. — Zgaga A. ž. — Bulat Dr. F. G. — Čukli J. — Bakovec M. — Bosek M. ž. — Colombis Dr. A.*

*— V. g. Bujas K. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca ožujka god. 1892. Broj 17 odposlali smo vam po novo.*
*— V. g. Senk J. — Još nismo primili.*
*— V. g. Jerić P. — Na vaš upit glede zloljesine i pržine, odgovorili smo vam pismeno.*
*— V. g. Furčić P. — Nemožemo vam odgovoriti na zadnje pitanje, dok nam ne pošaljete jedan primjerak ili ne raztumačite, što je to „lapak".*
*— V. g. Plazović I. J. — Pisali smo vam, što smo znali. Bože daj, da se zadruga skorom oživotvori. Živili!*
*— V. g. Rošić M. — Knjižice: „O uporabi", „Mane i bolesti vina" i „Duhan" poslali smo vam.*
*— V. g. Bosek M. ž. — Knjižica „O uporabi" i „Mane i bolesti" poslali smo vam, i primili smo podmiru za iste. — Ostatak od f. 2·30 sravnao je taman predbrojbu za t. g. 1891.*
*— V. g. Katalinić S — Knjige „O uporabi" i „Mane i bolesti" poslali smo vam.*
*— V. g. Dr. V. Perko — Vami takodjer iste knjige.*
*— V. g. Jović V. — A vami dva žestomjera po Cartieru.*



U ZADRU 1891. «Brzotiskom Narodnoga Lista».

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 23

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vieštu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 or. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Prosinca 1891. Ciena je listu 3 fiorina na godinu. ŠIBENIK, 1 Prosinca 1891.

## POMOZIMO BRAĆI BOLJANIMA.

Pitomu i ubavnu varošicu Bol na otoku Braču, snašla je nedavno velika nesreća. Povodnja silna, nesamo da je razrovala puteve i razkopala kuće, ali je razniela svu težatnu zemlju, bilo je i ljudskih žrtava.

Takova velika nesreća neda se opisati. — Valja vlastitim očima viditi, a da se može daleki pojam dobiti od te grozote.

U deset godina naporna rada jedva da će se polovica štete moći izpraviti. Propalo je sve, što je najgore, raznešena je zemlja...

Štete su svi pretrpili, ali je najviše štete pretrpio težak jadan, koji je ostao bez svega.

Ovakova grozna nesreća traži sveobće pomoći.

Jadnim Boljanima priteklo je odmah u pomoć N. V. kralj, i mnogi drugi, ali je sve to kaplja u sinje more, jer su štete neprocienjive. Dužnost je s toga svakoga gospodara i težaka, da im priskoči u pomoć, jer oni sami najbolje mogu shvatiti, kakova je to nesreća, kad voda sve pa i zemlju raznese.

I mala svotica dobro je došla, ali jer se puno hoće valja da svak nešto doprinese.

Mi ćemo rado primati takove milodare, a imena darovatelja priobćivati ćemo u listu dočim ćemo primljeni novac slati obćini. Nuzto doprinašamo i mi fiorina 5, da otaremo barem jednu suzu.

**Uprava „Gospodarskoga Poučnika".**

## Vriedno je da se i drugi ugledaju.

Dobar primjer valja nasljedovati. U Salim vriedni učitelj Lorini, zaveo je zimska predavanja za odraslu čeljad, ovo je već treća godina, a ljetos ta predavanja pohadja više od stotine ljudih.

On im razpravlja važnija životna pitanja, a ponajviše pitanja iz poljodjelstva.

Zaveo je dapače i težačku zadrugu, koja skupno obradjuje već 20 hehtara zemljišta.

Ovo je sve početak, ali kakovim će blagoslovom za Sale uroditi ova predavanja, to može prosuditi samo onaj koji im shvaća zamašaj.

Svojim radom vriedni gosp. Lorini, nesamo da si diže spomenik u srcu svojih mješćana, ali će on viditi i moralne i materialne plodove svojega rada u napredku svojih seljana i svojega mjesta, a to ćemu biti svakako najljepša i najveća naslada i nagrada.

U pokrajini raztrkano je kojn pol holjade učitelja. Mnogi su od tih sposobni, da se povedu za primjerom gosp. Lorinia.

Učitelj na selu, pošlje škole, ili je red da se lati knjige ili da provadja vrieme po krčmam. U krčmi nalazi svoju moralnu i materialnu smrt, a knjiga, ako ju je na silu držati u ruci teža je od motike.

Nebi zar pametnije bilo, da i drugi učitelji zavedu večernja predavanja, te da tako krateć pametno vrieme, šire zdrave nauke medj odraslim ljudim?!

Mnogi će reći nije svako mjesto Sale, neda se takova šta svugdje izvesti. I mi smo o tomu uvjereni, i znamo da takova predavanja nisu moguća ondje, gdje su selišta raztrkana. Ali ima mnogo mjesta, gdje bi učitelj, kad bi hotio, mogao biti preporoditelj.

Istina, mnogi su učitelji ozlovoljeni, rad ponašanja njihovih starešina, i rad toga što ako nisu sliepo orudje u rukuh kotarskih nadzornika, ovi ih nemilo proganjaju. Ali ozbiljna čovjeka, koji ima namjeru da dobra čini, nesmje ništa sustavljati, on će tim više naslade imati, čim se više bude borio, da postigne svrhu.

**S E.**

## Nešto o našem sirarstvu.

*Piše* **M. J. Dudan.**

(Sliedi. Vidi broj 22).

Glavne radnje kod pravljenja sira jesu: sirenje, odstranjivanje sirutke, kalupljenje, tištenje, solenje i vrienje ili dozrievanje sira.

Sirenje obavlja se na dva načina, t. j. ili prepuštajuć da se mlieko samo po sebi ukiseli i usiri ili pomoću *sirišta*. Prvi način najviše rabe neuki seljaci, pa s toga im sir nije nikada dobar. Najbolje je rabiti *sirište*, koje se priredjuje iz lonjaka mladih preživaoca ili svinja. *Sirište* najbolje djeluje na mlieko pri stanovitoj toplini, n. p. izmedju 20° do 35° Celsiusa. U praksi mora se strogo paziti na toplinu, jer razlika od $1/2$ do 1° Celsiusa znatno upliva na vrstnoću proizvoda. Osim toga i vrieme djelovanja sirišta na mlieko upliva znatno na dobrotu sira. Čim se trajnija vrst sira želi napraviti, tim više mora *sirište* mliekom u dodiru ostati. U praksi to vrieme traje 15 do 90 časa, ali obično i u većini slučajeva neprekoračuje se 40 do 45 minuta vremena. *Sirište* djeluje na

## PODLISTAK.

## BEZPOSLENOST.

„Mučna li je bezposlenost",
Udružena s njom sdvojenost"
„S pomanjkanja svakog rada",
„Jer poradi trista jada!"

Nema većega zla na svietu, nego što je bezposlenost. Ako govorimo o bezposlenosti, moramo svakako razlikovati da li je čovjek bezposlen, što je lijen — neće da radi — ili što nema posla; nezna se da li je bezposlica s ljenosti ili s neštasice rada opasnija po čovječanstvo i javni poredak. Kada iznašamo naslovno naznačeni predmet na javu, uvjereni smo, da smo se taknuli veoma opasne rane današnjega družtvenoga poredka.

Već negdje godine 1874 čule su se riječi u skupštini saveznoga vieća republike Švicarske: „Danas je pred svačijom kućom otvoren stečaj"; s toga je probitačno, da zakonodavac prouči najprije uzroke i tek onda ustanovi posljedice stečaja. — Isto tako možemo punim pravom uztvrditi: „Bezposlenost je sveobća pogibelj", ne samo zato, jer je pred svačijim vratima, već, jer ona prieti sa svojimi posljedicama najglavnijim osnovama ljudskoga družtva.

Bezposlenost je po svojoj naravi snovana na ovovremenim družtvenim prilikama. Sustav osebnoga proizvadjanja (privatne produkcije) prouzročio je, da su suvišne ljudske radine sile, da ih nitko ne traži i neće tražiti nitko tako dugo, dokle goder potrebštine na radničkom sajmištu ne prouzroče veći upit.

Do sada ne postoji nigdje takova uredba, po kojoj bi proizvoditelji bili obvezani, da inače upotrebe suvišne radničke sile; na žalost imade vrlo malo, ili dapače niti neimade takovih proizvoditelja, koji dragovoljno preuzimlju ovakove dužnosti i takova što mogu uraditi opet samo oni, koji razpolažu sa znatnijom novčanom pričuvom. U svem svega kreće se razvitak današnjega obrta (industrije) posvema protivnim smjerom, gdje no sve to manje trebaju ljudskih radničkih sila. Bezposlenost ne samo da se je udomila kao stalan pojav u gospodarskom životu. već je neoboriva činjenica, da broj bezposlica svakim danom sve to većma se umnaža, umjesto što bi se morao umanjivati prema obćoj želji.

No zadružni red pako, koji je sam stvorio cielokupnom svietu prieteću nevolju, dužan je da sam pronadje puteve i sredstva, kojima da se izkopa iz škripca; ista zadruga je odgovorna za svako zlo i moramo joj naložiti dužnost, da odstrani svako takovo zlo. Ne uzmogne li takovo družtvo samo da se izkopa iz te nevolje — iz kobnoga škripca, tada si neka samo izreče ma još tako gorku odsudu.

Današnja je državna vlast, koja se je postavila na stanovište osebnoga proizvoda, po našem nemjerodavnom mnienju upravo dužna, da svom odlučnošću nastoji oko zadatka bezposlenosti. Ne dade se duže otezati niti je dostojno čovječanstva, da se umiče toj dužnosti poznatimi izgovori i izvinjivanjima pozivom na gospodarske učione, koje su se pokazale upravo nedostatnim sredstvom u ovoj stvari i u današnjim prilikama. — Na mjesto poznate francuzke rečenice *laisser faire* (t. j. već će se uraditi) moramo si kao ljudi svjestni biti svoje odgovornosti i dužnosti. Dakle državna vlast mora utjecati svojim ugledom i svojom odlučnošću, da doskoči svakoj i najmanjoj bezposlenosti.

Kao što postoji zakon, po kojem smo obvezani da radimo, dakle nepobitno pravo na poslenost, te pravo da dišemo i živimo, tako isto mora da propade uslied protuslovja svako zadružno ustrojstvo, koje neće da priznade ovo pravo.

Sve je prolazno — svega će nestati jednom! — Samo će ostati istina, koja je sam život. Istina je pako ljubav i pravednost, ali takodjer i mač! — Mi živimo doduše u dobi, gdje sve i svagdje vapije: mir, mir! pa ipak neimade željenoga mira, jer je danas sama istina onaj bridki mač — bezposlica, koji žudi za radom, — koji se bori za obstanak svoj i svoje nejake dječice!

Dakle nastojimo da nestane bezposlice, pa ćemo upoznati istinu, slomiti ćemo taj bridki mač — nestati će oboružanoga mira, sve i posvuda će raditi i uživati blaženi mir i spasiti si dom i dušu **M. M.** u **„Obrtniku".**

mlieko osobitim *fermentom* ili kvascom što sadržaje.

Sirutka se odstranuje ciedjenjem i pritiskanjem sirca u osobitim tiskovim. Kalupljenje t. j. oblik, daje se siru pomoću kalupa. Soli se fino uprašenom čistom bielom soli, a vrienje i dozrievanje sira, nastavlja se u posebnim pivnicam.

Pošto je zadaća ovog članka opisati način, kako se priredjuje švajcarsi sir, prelazimo na praktični dio.

U Švajcarskoj za priredjivanje tako zvanog *Ementalskog sira* rabe izključivo kravje mlieko. *„Mliekarske zadruge"* muzu svoje krave od Jurjev dana do Velike Gospe, i to svakog dana u 4 sata u jutro, i u 3 sata popodne; a od Velike Gospe do Jurjev dana u jutro i u večer. Sir prave samo od ožujka do rujna, jer u ovo doba krave najviše obiluju mliekom.

Budući da u trgovini *ementalski sir* dolazi pod oblikom okruglih gruda, koje imadu težinu od 25 do 30 $k/g$, to se odmah uvidja da svaki pojedinac nebi mogao u jedan dan smoći toliko mlieka, pa od tud nužda udruživanja. S druge strane sve poslove zadruge jeftinije, savršenije i brže obavlja nego li bi pojedinac, jer se tu na veliko radi i tim u svakom pogledu uštedjuje novca i vremena. Kad se još promisli da posao obavlja i nadzire najvještiji i izkusniji sirar ciele občine, onda nema dvojbe da će i vrstnoća sira biti uviek jednovita, pa podpuno odgovarati zahtievom trgovine.

Da se uzmogne napraviti velikih lubova sira, treba po izkustvu 300 $k/g$ mlieka. Dakle 300 $k/g$ mlieka dodje u jedan veliki gvozdeni kotao, koji treba da je iznutra posve dobro *okositren* (pokalajsan), pa se pomnjivo ugrije miešajuć mlieko velikom drvenom kuhačom, dok se jednovito ugrije do 25° Celsiusa. To se doznaje pomoćju točna toplomjera, kojeg treba uroniti u mlieko. U ovako ugrijano mlieko ulije se raztopljeno *siriště* ili čisti izvadak siršta, koji se danas prodaje pod imenom raztopljena sirišča, a ista tvornica kaže koliko ga trebuje, da se usiri stanovita količina mlieka. *(Sliedi).*

## Zakon od 7 lipnja 1891

*kriepostan za Kraljevinu Dalmaciju, o sutjecaju zanimanika na obranu od peronospore (peronospora viticola).*

Na predlog i dogovorno sa Saborom Moje Kraljevine Dalmacije, nahodim narediti što slied:

§ 1. Občinsko upraviteljstvo odlučuje, dali se u obsegu kojeg odlomka, ili u kojem dielu istoga, gdje bi se ukazala peronospora (lozova medljika), vlastnici i kmetovi imadu zauzeti za liečenje svojih vinograda kroz opredieljeni rok i načinom jednako ustanovljenim.

Odluka postaje krjepostna danom proglašenja, a utok proti istoj nema obustavne moći

§ 2. Obvezano je občinsko upraviteljstvo po sebi odrediti, da se upotrebi liek proti peronospori na trošak i pogibelj vlastnika i kmetova, koji se toga nebi zauzeli kroz opredieljeni rok i na način ustanovljen.

Naknada se troškova može utjerati upravnom ovrhom, a samo proti istinitosti istih može se kroz 8 danâ uložiti utok c. k. kotarskome Poglavarstvu, koje rasudjuje konačno.

§ 3. Ovaj zakon postaje pravomoćan danom proglašenja, a izvršba istoga naložena je Mojim ministrima unutrašnjih posala i poljodjelstva.

Lainz, 7 lipnja 1891.

**Franjo Josip** s. r.

*Taaffe* s. r. *Falkenkayn* s. r.

## Naredba c. k. dalmatinskog Namjestništva od 8 listopada 1891 Br. 20406,

*kojom se izdaju provedbene odredbe pokrajinskom zakonu od 7 lipnja 1891 (P. Z. L. Br. 19) o sutjecaju zanimanika na obranu od peronospore (lozove medljike).*

Na provedenje pokrajinskog zakona od 7 lipnja 1891 (P. Z. L. Br. 19) o sutjecaju zanimanika na obranu od peronospore (lozove medljike) naredjuje se privolom Visok. c. k. Ministarstva unutrašnjih posala i poljodjelstva, i nakon obavljenog dogovora sa dalmatinskim zemaljskim odborom što slijedi:

Članak 1.

Kad bi se peronospora (lozova medljika) u vinogradim kojeg občinskog odlomka bila pojavila godine predjašnje, ili bi se počela pojavljivati prije viseće ljetine, občinsko je upraviteljstvo, pokle sasluša zbor poglavitih posjednika i kmetova, vlastno narediti da se kroz stanovito doba, obzirom na prostranost vinograda, uporabi obće liečenje škropljenjem modrom galicom.

Ove odredbe občinskog upraviteljstva imaju se razglasiti oglasom po priloženoj ogledniċi proglašenim običajnim načinom, a proti tomu slobodno je uteći se kotarskoj političkoj vlasti ali bez krieposti obustavne.

Iste odredbe, na isti način, mogu se ponoviti, kad bi se pokazalo da prvo liečenje nije bilo dovoljno.

Članak 2.

Kad politička vlast nebi ukinula naredbu, a pribilježeni bi rok bio iztekao, bez da su vlastnici i kmetovi vinograda u obilježenom okolišu izvršili svojevoljno odredjeno škropljenje, dužno je občinsko upraviteljstvo dati da se škropljenje obavi pod njegovom pažnjom na vinogradim vlastnika.

Kad kmetovi nebi htjeli škropiti vinograde od njih obradjivane, imadu se povlastiti gospodari da ih oškrope kroz stanovito vrieme, što će se u oznani napried označiti, a kad bi i to povlaštenje ostalo bezuspješno, občinsko će upraviteljstvo obaviti škropljenje i po vinogradim obradjivanim od kmetova.

Članak 3.

Občinsko upraviteljstvo, prije nego prihvati odredbu sadržanu u čl. 1 ove naredbe, ima se osigurati da su mu pri ruci sredstva potrebita a da bude izvršena sa uspjehom, te u tom nebude zapriečena ili s nedostatka, potrebitih strojeva, ili s nedostatka potrebite količine modre galice.

U tu svrhu, kad broj strojeva nahodećih se kod privatnika u okolici nebi bio dovoljan, ili na razprodaju nebi bilo zadosta modre galice, ono je ovlašteno toga nabaviti o trošku občine

U objavi propisanoj na čl 1 ima se označiti sa koliko strojeva i sa koliko modre galice može razpolagati občina i površina zemlje na kojoj se škropljenje ima obaviti.

Članak 4.

Kad se je škropljenje obavilo, občinsko će upraviteljstvo napraviti ukupni račun troškova učinjenih, u to ubrojiv i potroš strojeva nabavljenih o trošku občine. Taj račun, pokle bude odobren od Vieća, služiti će temeljem razdiobi naknada koje će odmjeriti prama površini škropljenoj.

Članak 5.

Proti razdiobi mogu se stranke uteći kotarskoj političkoj vlasti kroz osam dana od dostave, obustavnom moći.

Daljeg utoka nije pripušteno.

Članak 6.

Občinsko je upraviteljstvo vlastno postupati priekim upraviteljnim načinom proti onim koji nebi podmirili dužne iznose kroz 14 dana iza kako odnosna odluka zalege.

*Oglednica objave* (k čl. 1).

Pošto se je lanjske godine pojavila bila peronospora (lozova medljika) u odlomku . . . . . . . (ili) u mjestim odlomka . . . . (Jali) Pošto se je priznalo, da se je peronospora (lozova medljika) pojavila u vinogradim odlomka . . . . . . . (ili) u mjestim odlomka . . . . . . .

Občinsko upraviteljstvo, pokle je saslušalo zbor gospodara i kmetova obdržan dne . . na temelju pokrajinskog zakona 7 lipnja 1891 (D. Z. L. Br. 19) odlučilo je da vinograde predpomenutih mjestija gospodari imadu oškropiti modrom galicom (2 kila modre galice i 3 kila ogašena vapna na svako 100 litara vode).

Ovo se škropljenje ima obaviti od dneva . . . . . do dneva . . . . uz zapelu da kad ga nebi oni obavili, občinsko će upraviteljstvo dati da se obavi pod njegovom upravom, a o trošku zanimanika

U slučaju da kroz ustanovljeno doba nebi kmetovi oškropili vinograde po njima obradjivane, ovlašteni su obaviti škropljenje gospodari odnosnih zemalja kroz $\frac{\text{osam}}{\text{tri}}$ suslijed $\frac{\text{nih}}{\text{na}}$ dana, a kad bi taj rok iztekao bez uspjeha, vlastno je občinsko upraviteljstvo oškropiti i vinograde kmetova.

Ukupna površina što se ima oškropiti obuhvaća hektara . . . ara . . . . vinograda, te za obavu škropljenja, osim strojeva i galice što privatnici imaju, občinsko upraviteljstvo drži pri ruci strojeva . . . modre galice kila . . . .

## Crljeni luk ili kapula.

Kapula je jedna od onih vrstih povrća, koja se najviše troši u kuhinji, jer služi za začin. Nego, jer lako izgnjije ili izklica, gazdarice su s njom često u neprilici. — Dobro je dakle znati kako se kapula ima čuvati, da se dugo uzdrži zdrava, i da se neizkvari.

Prvi i glavni uvjet jeste, da se kapula pobere zdrela, a da je kapula zdrela pozna se po tom, da je vrat glavice omekšao, i da se je požućelo batvo previlo.

Prezdrela kapula, protjera žile u kolovozu ili rujnu ako nastane vlažno vrieme, pa izgnjije isto, kako i nezdrela kapula.

Ako kapula nejednako dozrieva, valja ju s toga brati u više navrataka.

Pobrane glavice razastru se najprije po suhoj zemlji, da se posuše, a ako je vlažno vrieme onda se ovjese u zaklonici od kiše, ali na promašnu mjestu. Mogu se dapače pomoću zeline (lišća) oplesti struke (rešti) od kapule a na takav način laglje se vjese i suše. Prosušene i provjetrene glavice priberu se u mjesecu studenome, pa pospreme po vrsti i veličini.

Najbolje se čuva kapula na hladnu mjestu privežena u mrežu i ovjesena. Velika količina kapule čuva se u konobam ili tavanim na hladnu mjestu, u slogove od 60 do 80$\%_m$ debljine.

U posve studenim prostorijam nesmje se čuvati kapula, jer prozebe, ali ako se nema boljeg mjesta očuvat će se od prozebe, ter se pokrije vrećam i slamom ili sienom. Ali, ako kapula ostane dugo zastrta lako se zapari i počme gnjiti. Valja s toga zastor dignuti, kad god to vrieme dopušta, te što bolje moguće kapulu zračiti, a pri tom odstraniti sve nagnjile dielove.

Prozeblu kapulu nevalja dirati dok se ne razmrzne, a valja nastojati da se posve polako razmrzne, jer ju samo u tom slučaju mraz ne ubija. **L. P.**

## Njegovanje loza na odrenam.

Loze gojene na odrenu pokraj stanova, nesamo, da su veliki ures i da prave liepo hladište ljeti, ali mogu nositi prilično veliku korist.

Obično čuje se tužba, da loze gojene na odreni slabo rode, ili da im groždje ne dozrieva ili da izgnjije.

To je doduše često živa istina, ali tome je skorom uvjek kriv sam gospodar, prije svega, što nije birao vrst prikladnu za odrenu, što je neće pomnjivo njegovati, osobito što ju neće pomnjivo privezavati i škropiti u ljetno doba.

Ima vrstih loze, koje nisu za odrenu, jer na odreni ne rode. Takovu lozu nevalja saditi, kako što ni one, koje kasno dozrievaju, jer obično izgnjije grožđje prije nego li dozrije.

U preveć sočnoj ili odveć vlažnoj zemlji slabo uspjeva loza, isto kako što slabo uspjeva u čvrstoj gnjilači ili u drugoj čvrstoj i žilavoj zemlji.

Poznata je stvar, da u odveć vlažnim i odveć mastnim zemljam loze tjeraju preveć bujno i razvijaju mnogo lišća, a malo plodonosnih pupova, a i ti su riedki i na velikom razmaku, jer drvo slabo dozrieva, bud tjera loza do kasne jeseni.

I veliki guštiš mladica i lišća djeluje šteтно na plodovitost, kako god i to ako su loze odveć gusto posadjene.

U gustoći matrake se odveć križaju, a u obće neima loza dosti zraka, svjetla i sunca, ne dozrieva drvo niti se razvijaju plodonosni pupovi.

Vrsti, koje čvrsto tjeraju, nadju si prvih godina mjesta, ali se kašnje zaguste, pa uslјed slabog djelovanja svietla postanu neplodne.

Tko hoće da mu loza na odrenu dobro usjeva hoće se:

1. Da bira prikladnu vrst; 2. da ju sadi u prikladnoj zemlji; 3. da ju pravilno uzgaja; 4. da ju redovito reže; 5. da ljeti mladice priveživa; 6. da ljeti mladice škopi i da ih reže ako su guste, i da odstranjiva gusto i suvišno lišće. **A. B.**

## Kako se čuvaju jaja u zimsko doba?

Puno se načina preporuča za čuvanje jaja a svi ti načini idu za tim, da se unutarnjost jaja osami, odnosno, da se prepreči pristup zraka. Načini koje ćemo opisati jesu bez sumnje najbolji i najjeftiniji.

U tu svrhu razmuti se stalna količa

sadre (gipsa) vodom, tako da budu posve židka kaša, pa se u ovu kašu umoče jaja. Umočena jaja dobiju na brzu ruku tvrdu koru od sadre, koja se takoreknć u tren oka posuši, i prieči zraku pristup u unutarnjosti jajeta.

Ako ćemo da postignemo dobar uspjeh ovim načinom čuvanja jaja prvi i glavni uvjet jeste, da jaja budu posve svježa, i da nisu prošla 24 sata odkad su snesena, jer čim su starija jaja, tim više izhlapljuje iz njih vode, a u praznini, koja se stvori ulazi zrak, a sa zrakom razni bakteriji, koji prouzrokuju pokvarenje bjelanca i žumanca. Ako se ovako priredjena jaja drže na hladnu mjestu mogu se uzdržati zdrava sve do prolieća.

I umakanjem jaja u raztopljeni vosak, ili u vapneno mlieko, postizava se takodjer svrha, ali je prvo sredstvo odveć skupo, a drugo sredstvo ima tu manu, da jaja kašnje daju po vapnu, što se svakome, a skorom nikome ne mili. Bolje odgovara svrhi, ako se namoče jaja u vapneno mlieko, u koje se je prije raztopilo 6 po sto soli, jer na taj način vapneno mlieko biva jednako gusto kako sadržina jaja, pa se te dvi tekućine ne miešaju. U ovakovoj raztopini t. j. u razsoljenom vapnenom mlieku uzdrže se jaja šest mjesecih zdrava, ali valja imati pomnju i posve dobro začepiti i zamazati lonce, da zrak do tekućine ne prodire.

Dugo se takodjer uzdrže jaja zdrava ako se namoče u tekuće staklo. U tu svrhu ugrije se tekuće staklo na 28° do 30° C. pa se unj namoče jaja. U ugrijanom tekućem staklu moče se jaja deset časaka vremena, ali ih valja često potopiti, jer plivaju u tekućem staklu. Kad se izvade jaja naslažu se na police, i tu se posuše, te dobiju gladku staklenu koru. — I raztopina salicilne kiseline jeste dobro sredstvo za čuvanje jaja. U nešto žeste (alkohola) raztopi se 50 grama salicilne kiseline, pa se ova raztopina razvodni u jednoj litri vode. U ovoj raztopini moče se jaja jedan sat vremena, onda se izvade, posuše, pa čuvaju u sanducim u plievi. Na ovaj način čuvaju se jaja zdrava 4 mjeseca.

U novije doba čuvaju jaja u gvozdenim posudam pomoću ugljične kiseline. Naslože se u posudi jaja, pa se zrak iztjera, a izpuni posuda ugličnom kiselinom, onda se hermetički zatvori. **G. A.**

## Crljena djetelina.

Crljena djetelina jeste jedna od najboljih krmnih bilina. Sije se u jarinu, i to obično u zob ili u ječam, a to je baš pogreška, jer crljena djetelina dok proklica trebuje puno vremena i puno vlage, a u jarini ju nenalazi, izim toga jarina nepruža dosti obrane djetelini, jer se i ona sporo i slabo razvija.

Ako po sjetvi zavlada suša, onda dobar dio sjemena ne proklica ili za klicanja propadne. Isto se dogodi i od mlade djeteline, ako nema dosti dobre obrane, jer ju vjetrovi i sunčana žega posve lako unište.

U sličnom slučaju, t. j. ako nema dobre zaštite vrlo često propadne djetelina i od buvača i drugih zareznika.

Sve se ove neprilike mogu priečiti, ako se djetelina sije rano u proljeće u raž ozimu. Sjetva se obavlja omašno, bez da se sjeme pobrana. U obrani od ozime raži klica djetelina izvrstno, a pošto se raž rano i brzo tjera u vlatje, nema pogibelji, da djetelina ostane zadušena.

Sjeme od djeteline tim bolje klica i uspjeva, čim je manje zakopano u zemlji; zlo dakle čini svaki, koji sjeme od djeteline podorava ili za duboko zabrana, jer veći dio toga sjemena ostane zadušen. Zemlja je dosti hrapava, da se u njoj može lako zavući sjeme od djeteline i pustit svoje žilice, ono dakle nema potrebu da bude zakopano.

Druga obična mana jeste ta, da za sijanja odveć štedi se na sjeme. Tko hoće da ima dobro djetelište, nesmje da štedi na par kilograma sjemena, kako što se ne štedi sjemenom žitarica, premda kod žitarica gusta sjetva nije najbolja i najunosnija sjetva. — Gusto djetelište uvjek bujnije uspjeva, dapače i za suhih godina ne riedko i golo djetelište. **L. M.**

## Navrćanje amerikanskih loza.

U sobi navrću se loze u travnju mjesecu. U tu svrhu rabe se jedno i dvogodišnji korenjaci, koji se izvade iz zemlje prije nego li započme kolanje sokovâ, a po navrćanju zasade se u podrum u pržinu do konca travnja

Plemenike, kad se odrežu, zakopaju se u zemlju 45% duboko, a u sjevernom položaju, gdje se izvrstno čuvaju do travnja. I u tekućoj vodi, 10% pod vodom uzdrže se izvrstno. Kad se samo dva diela prutova uroni u vodu, onda gornja oka protjeraju, a dolnja ostanu spavajuća i izvrstna su za navrćanje.

Navrnute loze najbolje je zasaditi odmah na opredieljeno mjesto, jer od onih gojenih godinu dana u loznjak, mnogo pogine što se ozledi za presadjivanja. Za veću sigurnost sade se dvie loze jedna pokraj druge, pa ako se obe prime, slabiju se odstrani, dočim je teže da se obe nebi primile.

Loze, koje se izgule mogu se upotrebiti za izpunjanje praznina gdje se loze nisu primile. Mladice navrtaka, osobito ako dugo tjeraju valja privezivati o kolce, da svojom težinom ne prelome navrtak.

Za navrćanja u sobi rabi se ingleško spajanje, jer se je ono od svijuh načina navrćanja pokazalo kao najbolji.

Što se tiče privezivanja i mazanja, najbolje je privezivati navrtke dobrim špagom, dočim ih netreba zamazavati, ako je navrtak dobro izveden, primit će se bez sumnje.

## SVATŠICE.

**Kašalj kod odojaka**, prijavlja se usljed prehlade, a najlaglje se nahlade, ako im je stelja mokra i ako je odveć studen kotac. Najprije valja odstraniti ono što je prouzrokovalo nahladu, a onda se daje odojcim liek, kojeg se umjesi od 50 grama slatkog drva, 50 grama sjemena od aniža, oboje u prah smrvljeno, sa 150 grama meda. Ovog lieka se daje svakom odojku dvaput na dan, i svaki put mu se za oras veličine protare po jeziku. Ako je kašalj već zastario onda im se daje liek, koji se napravi od 65 grama crljenih u prah smrvljenih žila od idjirota, 65 grama smrvljenog sladkog drva i 250 grama meda. I ovoga lieka daje im se dvaput na dan za oras veličine. Ovi liekovi djeluju brzo, a odojćad ih rado uzimlje.

**Grančavost i netečnost masta** vrlo često potiče od toga, što se maslo čuva u drvenim posudama. Ono primi tek od drva, a drvo mu upije solih; izim toga zrak prodire na spojnicam duga i on ga kvari. Sve se te neprilike odstrane, ako se drvene posude u koje se imade čuvati maslo, namažu vrelim parafinom, prije nego li će se u njima maslo postaviti.

**Proljev kod pataka.** — Mlade patke, često stradaju od proljeva, kadšto propadnu ciela jata. — Proliev kod pataka lieče francezi kuhanim vinom, u kojemu se kuhalo nekoliko žirova (žejuda). Ako nema žirova kuha se u vinu nekoliko mladica od hrasta. Ovim izvarkom zalievaju svaki dan nekoliko puta patke. Svaki put zaliju patku su pô ili jednom žlicom izvarka.

**Zagrtanje sparoga.** Sparoge poslje neg se oberu valja zagrnuti, jer ako se ne zagrnu, zaduši ih korov i kašnje slabo radjaju.

**Tečnost likera** povećava se, ako se nu svaku 100 litara doda 8 kapljica pravog ulja od konjaka. Kad liker malo postoji i ostari, onda postane tečan i dobije ugodni miomiris vina.

**Vreće ne gnjiju lako**, ako se pred porabom namoče u raztopinu treslove kiseline. — U tu svrhu izkuha se u vodi borove kore, ili smrdelja, smrče ili druge biline, koja sadrži treslene kiseline, pa se u dobivenoj ukropini dok je još vrela moće vreće. Obično se uzimlje 15 djelova vode po težini na jedan dio one tvari koja sadrži treslovinu.

**Sadjenice od ruže** onda se lako primaju, ako se zasade na umjereno, toplu, a promašnu mjestu. Gdje je odveć toplo i odveć vlažno pregnjiju. Za rana izložene suncu ono ih progori. Čim bude češće zračen tim se laglje okoriene, a to se najbolje čini kad je oblačno.

## Gospodarske Viesti.

Izvoz vina je zadnjih dana bio u najvećem naponu, jer su trgovci s reda vozili ono što su po jamatvi pokupovali. Prodaje se još uvjek mnogo rusih vina (gora vina) a za opolim je prava jagma, dočim se crna vina ne traže.

*
* *

Trgovačka i obrtnička komora za Slavoniju izdala je za godinu 1890 veoma poučno izvješće o narodno gospodarstvenim odnošajim u Slavoniji.

*
* *

U Vukovu kraj Negotina otvorena je prva srpska vinarsko-voćarska škola. Škola je dobro obskrbljena učilim, a ravnateljem je g. Milutin Savić.

*
* *

I ljetos, daje c. k. Namjestništvo siromašnim posjednicim uz obaljenu cienu:

977 jabuka,
249 krušaka,
182 trešnje,
70 višanja,
381 orah,
70 bajama
47 murava;

u sve — 1976 komada, i to: jabuke, kruške i bajame po 10 nč. komad: trešnje, višnje i orase po 15 nč.; a murve po 20 nč komad. Troškovi omotaja i odpreme računaju se napose, a novac za naručena stabla valja poslat unapred c. k Namjestništvu u Zadru.

*
* *

Od glavnice za melioracije upotrebiti će ministarstvo ljetos 365 356 fiorina u nove svrhe, o kojim nije bilo govora u prvašnjim proračunim.

*
* *

Klub bečkih vinara upravio je molbu zastupničkoj kući, u kojoj moli: 1. Da se zabrani prodaja masta od voća i čista i pomješana vinom; 2. da se kao patvoreno smatra vino od voća pomješano pravim vinom. i da takova vina imadu nositi vidiv znak. Da se trgovcim u vinu nedopušta i trgovanje vinom od voća; 3. da se pokušalištim povjeri točna analiza masta od voća i vina od voća, e da se sigurnošću u svako doba bude mogla ustanoviti prevara.

*
* *

Izvoz krumpira iz Češke porasao je ljetos kako još nikada, izvaža se krompira ćak za Grčku i za Egipat. Ciene su crljenim krumpirim f. 1·50 do f. 1·60 za 100 k/g, a bielim fior. 2·20 do 2·30 za svaku 100 k/g.

*
* *

Iz Bosne i to baš iz Brčke izvedeno je dosad 1500 vaguna šljiva. Danas se prodavaju šljive napram vrsti po fior. 15·75, 16·75, 18 50 i čak po fior. 22. Razumjeva se prodaja u Beču ili u Pešti.

*
* *

Godine 1889 pojelo se je u Beču 4194 konja, u Parizu 6773 a u Berlinu 5484. Ovi brojevi rastu od godine na godinu i jer se ljudi sve više proučavaju konjskome mesu, i jer raste nevolja.

*
* *

U Češkoj se je sastao odbor koji je imao da razpravlja o preustrojstvu osnova za ratarske škole, o položaju pomoćnih učitelja i o razdieljenju nauke putujućih učitelja

*
* *

Black-rot i White-rot, poznate bolesti loze pojavile su se na vinogradim zemaljskog pokušališta u Poreču u Istri.

*
* *

Bečki vinari zaključili su povisiti ciene vina.

*
* *

Iz Grčke uvadja se u Njemačku svake godine suhvah od grožđja za vriednost od 2,378,816 franaka.

*
* *

U Dolnjoj Austriji iz jedne stare bačve, koja je prodana za 14 fiorina, izvadjeno je 350 k/g striša. Usljed toga je prodavaoc tužio kupca, da ga odšteti za striš, jer da mu je on prodao bačvu, a ne striš. Sud ga je odbio, jer da striš sačinjava integrirani dio vinske bačve.

*
* *

Opet se čuje, da pada ciena strišu, a to radi toga što se sad mnogo više striša proizvadja nego li prije, i što striš radi visoke carine nenalazi prodaje u Americi.

*
* *

Godine 1890 sam grad New-York potrošio je 582,940 galona francuzkog vina u bačvama i 124,200 tuceta staklenica.

*
* *

Prvih 6 mjesecih t. g. 1891 izvedeno je iz Austro-ugarske u Švajcarsku 1,161,000 hektolitara vina, dakle 49,000 hektolitara manje, nego li u istom razdoblju god 1890.

*
* *

Ljetos se je izvelo in Kranjske za Njemačku velika kolikoća jabuka. Sama tvrdka M. Pakić iz Ljubljane izvela je više od 100 vagona jabuka. Jabuke su se plaćale od fior. 2·30 do 3 fior. svaku 100 k/g.

*
* *

Na jubilarnoj gospodarsko-šumarskoj izložbi u Zagrebu dosudila je porota Križevačkom zavodu počastnu diplomu, kao naučnome inštitutu za očito sustavno nastojanje oko unapredjenja svih ogranaka gospodarstva i šumarstva. Porota je imala prilike konštatirati neporeciv napredak zavoda u najnovije doba. Izim toga dobio je prev. ravnatelj zavoda prof. Pexider i prof F. pl. Kružić, svaki po veliku kolajnu, a I. pl. Šugh malu kolajnu.

*
* *

Na Zagrebačkoj-gospodarskoj i šumarskoj izložbi, dobili su *diplomu priznanicu* Petrić Srećko iz Gornjeg Sela na Šolti za med i Tomašević Ante iz Kučišta takodjer za izloženi med.

*
* *

Na Ratarskoj školi u Kraljevu nagradila je srbska vlada 17 odličnih učenika, koji su navršili školu, sa raznim gospodarskim, vinarskim i voćarskim orudjem i spravama.

*
* *

Budući sastanak austro-ugarskih i njemačkih pčelara obdržavat će se u Budimpešti.

*
* *

Zakon od 3 listopada 1891 dobio je previšnju potvrdu; kako je već poznato tim zakonom odredjuje se, kako se imadu odštetivati vlastnici vinograda, koje zarazi filoksera, i kako se ima odmjeravati porez za takova zemljišta bilo, da se na njih goji samo vinova loza, ili uz nju i druge biline.

*
* *

Njemačko gospodarsko družtvo broji 6820 članova.

*
* *

Uvoz ovaca u Inglešku pada od godine na godinu, dočim raste uvoz ovčijeg mesa. Od siečnja do kolovoza 1889 uvelo se je u Ingleškoj ovaca u vriednosti 6,811,700 fiorina, dočim 1891 godine u istom razdoblju uvelo se je ovaca samo za 3,205,560 fior, a mesa 1889 za 820,389 ingl. centih, a 1891 za 1,175,714 ingl. centih. Meso uvedeno godine 1891 predstavlja vriednost od 23,264,150 fiorina.

*
* *

U Filipopulu u Bugarskoj obdržavat će se od 18 rujna do 12 studenoga 1892 zemaljska gospodarska obrtnička izložba. A isto takova izložba priredjuje se god. 1893 u Rušćuku.

*
* *

U sjednici od 24 listopada izjavio je ministar poljodjelstva Falkenhayn, da će glede dozvole uvoza amerikanskih loza učiniti ono što odluči dotični filokserični odbor, nuzto da ljetos u raznim državnim gojilištim imade na razpoloženje 950.000 ključeca i 43,000 korenjaka. Izmedju tih imade 800,000 riparia, 73,000 solonis i 19,000 rupestris loza.

*
* *

U Bremen uvelo se je 1890 g. 6,824,167 litara šampanjca u vriednosti od 5,274,381 marak, a izvelo se je 6,529,170 litara, u vriednosti od 6,282,414 maraka.

*
* *

Godine 1890 uvedeno je iz Austro-ugarske u Italiju vina u vriednosti od 300,000 franaka, a izvedeno je iz Italije u Austro-ugarsku vina u vriednosti 420,000 franaka.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*97. Ako kiše nedopuštaju da sieno posve posuši, može li se ovo pospremiti prije nego li je sasvim suho? Može li se soliti? U kojem se razmjeru rabi sol za solenje siena i uplivali sol na njegovu dobrotu?*

*I. V. u K. (Hrvatska).*

Ako kiše nedopuštaju posušiti sieno, valja ga pospremiti što prije i kako se bolje može, jer kiša silno izpira sieno i nosi mu hranivost, tako da može izgubiti 30 do 50 postotaka svoje hranive vriednosti. U sličnim slučajevim može se sieno ukiseliti i posoliti. Ukiselenje obavlja se u jame izkopane u nepropustnoj zemlji. — Kako se sieno naslaže, onako se dobro pritiska. U tu svrhu valja se obično preko siena bačvica puna vode Kad se je izpunila jama, metne se po sienu slame pa se dobro pokrije zemljom. — U jami uvede se od sebe vrienje i sieno se ukiseli. Solenje siena jeste posao mnogo lagljí. Sieno koje se nije moglo posušiti posprema se u sienik, a na svaki sloj siena pospe se malo soli, tako da se za svaku 500 $^{k}/_{g}$ sieua potroši 1 $^{k}/_{g}$ marvinske soli. Solenjem ne samo, da postane sieno tečnije, ali se preprieči da se izpliesnivi, a poznato je da pliesnivo sieno hudi zdravlju životinja.

*98. Mogu li se krave hraniti lišćem od kardune?*

*S. T. u P. (Istra).*

Nesmje se lišće od kardune krmiti kravam, jer ono otrovno djeluje na mlieko. — Dr. Pauthier je dokazao, da se mlieko od krava koje se hrane lišćem od kardune može tako preobraziti, da djeluje otrovno na djecu koja piju takovo mlieko, te im prouzrokuje lijavicu i bljuvanje. — Reć bi, da je lišće od karduna radi toga otrovno što sadrži jedan alkoloid, koji se zove *cinasin*. Valja dakle paziti, da krave ne jedu lišća od kardune.

*99 Iz naših strana izvaža se sve više jaja. Molim vas podučite me, kako se jaja najlaglje čuvaju?*

*T. Č. u T. (Cetina).*

O tom, kako se imadu čuvati jaja, bilo je opetovano put govora u ovome listu, pa baš nebi znali ništa nova navesti u tom pitanju. — Obično se jaja čuvaju u skrinjam na suhom mjestu, u suhoj pržini, ili pilotinam, smrvljenom ugljenu ili u sobi. Drugi običavaju namazati jaja uljem ili drugom tustom tvari, koja začepi puči i prieči ulaz zraka u jaje. Mnogi nakon što namažu jaja tustom tvari zakopaju jih u sitnu i suhu pržinu, i hvale se, da se izvrstno čuvaju. Neki ih čuvaju u gustoj raztopini kocelja, ili ih umoče u raztopini gume. U živom vapnu i neizluženom lugu čuvaju se jaja dobro, ali poprimaju neugodni tek. I vapneno mlieko preporučaju, kao izvrstno sredstvo za čuvanje jaja, jer da zatvora puči, prieči izparivanja, a nepriobćuje neugodna teka. Neki urone jaja za 3 časa vremena u vrelu vodu. Usljed toga da se bjelančevina pokraj kore ugruši, pa da se jaja dugo i dugo čuvaju. Ako se ovako prokuhana jaja postave u morsku sol, onda se čuvaju zdrava čak za dvi godine. I u razmućenom lugu poput kaše čuvaju se dobro, kakogod u morskoj soli. Razsol i vapneno mlieko priobćuju svoj tek jajim, a od razsoli otvrdne žumance. Napokon mažu se jaja čistom *vaselinom*, kojoj se primješa 1 do 2 po sto salicilne kiseline. Prije neg se namažu vaselinom valja jaja izprati, a isto tako poslje neg se izkuhaju.

*100. Na koji se način najbolje čiste bačve?*

*B. P. u R. (Dubrovnik).*

Bačve se najbolje čiste parom, jer para ne samo da izčisti sve što je na dugam, ali prodire i u duge te izluži samo drvo. Za čišćenje bačava parom hoće se osobiti parostroj t. j. sprava koja razvija paru, a takove sprave su obično skupe, pa ih ne rabe nego veći posjednici i veliki trgovci u vinu. Dobrom vrelom lukšijom čiste se takodjer izvrstno bačve, a još bolje sumporovom kiselinom razblaženom u vodi. U tu svrhu na 100 litara, primješa se 2 do 4 litra sumporove kiseline, pa se ovom vodom pere bačve Ali od svijuh sredstava najbolje je i najjeftinije sredstvo sumpor odnosno sumporita kiselina, koja se razvija za izgaranja sumpora. Ako se bačva, dok se izprazni posuši, pa dobro osumpori, pa ako se to sumporenje prazne bačve svakog mjeseca jedanput opetuje, neće se nigda bačva izkvariti.

### B. Nova pitanja.

*101. Ljeti nam se za oluje posve lako uzljuti svježe mlieko; molim vas što je tomu uzrok?*

*I. L. u V. (Zagora).*

*102. Jeli istina da se patlican (rajčića, pomodoro) može navrnuti na krompir, i da se tim načinom dobivaju dva ploda, onaj krompira i onaj patlicana? Kako se obavlja to navrćanje?*

*S. R. u L. (Split).*

*103. Imam krasnih prasaka, ali mi ih svake godine napadne neka bolest, pa nemogu da uzgojim ploda. Molim vas, koja je to bolest i kako bi se imala liečiti?*

*A. Č. u L. (Hrvatska).*

*104. Koje su vrsti amerikanskih loza prikladne za naša zemljišta i naše odnošaje?*

*K. J. G. u S. (Brač).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi "Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Brnetić D. H. — Nazor D. N. — Knežević P. - Kršić O. T. — Antić I. — Čitaonica - Korenica - Duboković D. V. — Erler G. M. — Gršković F. — Mitrešić V. — Malošević M. — Obradović I. — Plazonić I. J. — Šojat A. — Šimek I. — Krešić V. — Regen F. — Šestak J. kan.*

**Predplatili su predbrojbu za buduću godinu 1892**

*P. n čč. gg. Križ F. S. — Zatlaka V. I.*

— *V. g. Christofidis P. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca ožujka 1892.*

— *V. g. Tabain D. M. — A vaša do konca lipnja buduće god. 1892.*

— *V. g. Grgurina J. — Primili smo na račun fior. 1 i poslali smo vam sve ovogodišnje brojeve.*

— *Sl. Obća puč. škola u Satnici — Naručene knjige poslali smo vam.*

— *V. g. Kleščić M. — Takodjer knjižica „Mane i bolesti" i „O uporabi dropa".*

— *V. g. Šimek I. — Srčano odzdravljamo*

— *V. g Malošević M. — Biti će te služeni.*

— *Sl. Srp. Čitaonica - Korenica — Takodjer.*

— *V. g. Zatlaka I. V. — Su tri fiorina podmirena je predbrojba za godinu dana. Tečaja svih prošastih godina nema, ali od god. 1884 do danas dalo bi se složit po jedan tečaj svake pojedine godine. Ciena je obična. Odlično ozdravljamo: živili!*

— *V. g. Brnetić H. — Točno je baš, kako Vi pišete. Srčano ozdravljamo!*

— *V. g Ivančević M. — Broj 21 poslali smo vam na novo.*

— *V. g. Marmont J. — Na pitanja, koja ne nose pravog podpisa ne odgovaramo.*

— *V. g. Tompić pl. L. — Dali* Tumpić *ili* Tompić *neodlučuje u pitanju da ste vi list primali, a da ga niste platili. — Taj način je najlaglji za riešavat se obveze, ali mi imamo proti njemu oštri liek.*

— *V. g. Ljubić I. — Odgovorili smo vam dopisnicom.*

— *V. g. Kraljević J. — Naručili smo djetelinu i primit će te ju poštom izravno.*

— *V. g. Petrović A. — Javili smo zanimanicim ciene, a rad ostalog pisali smo vam.*

☞ Molimo gospodu predbrojnike, da nas se sjete i da napokon uplate predbrojbu, jer se ovako neda dalje. — UPRAVA.

## Kod Uprave „Gospodarskoga Poučnika',
**U ŠIBENIKU**

na prodaji su sliedeće knjige:

**Buhač (Pyrethrum cinerariaefolium),** II. izdanje 1889, ciena novč. 40.
**Predivno bilje.** — Ciena novč. 10.
**O uporabi dropa** i drugih vinskih zaostataka, sa 21 slikom. — Ciena novč. 40.
**Duhan (Nicotiana)** ili naputak kako se goji i priredjuje, sa 32 slike. — Ciena novč. 30.
**Mane i bolesti vina** i kako se lieče. — Ciena novč. 20.
**O uzgoju i njegovanju cvieća,** uresnog grmlja i drveća, sa 952 slike i jednom koloriranom tablom. — Ciena fiorina 3.

**P.D.** Ciena raznmje se franko od poštarine. Tko dakle naruči, valja da pošalje za poštarinu.

Tko naruči deset iztisaka jedne knjige knjige dobiva jedanaestu na dar.

*Ove knjige, kojim je usljed zaključka zadnje sjednice Upravljajućeg Odbora znatno obaljena ciena. prodavaju se samo za gotov novac, tko daklen naruči, valja da pošalje novac unapred.*

Godina X. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 24

# GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

*Predbrojba* u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 or. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

**ZADAR, 16 Prosinca 1891.** **Ciena je listu 3 fiorina na godinu.** **ŠIBENIK, 16 Prosinca 1891.**

## Nakon deset godina.

Bilo je to na 1 prosinca 1881, kad je prvi broj našeg lista ugledao svietlo. — Prošlo je eto deset godina naporna, požrtvovna rada, ali Bogu hvala i blagoslovljena rada.

Bilo onda nastalo neko mrtvilo, sve kao pospalo. Naši susjedi koracali orijaški napred, a mi stali nepomični, kao hridina.

Sastalo se onda nekoliko rodoljuba, pa razpravljali o našim prilikam i načinu, kako da se počme ozbiljno raditi, kako da se raztjera maglušina, koja je sve bila zastrla, i da se gospodare probudi iza sna, na nov odvažan i napredan rad.

Hoće se list, hoće se strukovni list! — I tako je nikao „Gospodarski Poučnik“, kojeg je občinstvo prijateljski pozdravilo.

U prvom broju razvili smo obširno naš program, kojog smo se vjerno držali, i ako nas je to kadšto stalo žrtava.

Nismo vavjek postigli onaj uspjeh koji se je od našeg rada moglo očekivati, ali u svietu sve ide tako, i rad toga nismo klonuli duhom.

Zemaljski odbor nas je redovito podupirao, nije tako vlada: kojoj se po svoj prili nije mililo naše otvoreno razsudjivanje.

Nećemo nabrajati, što smo sve uradili za gospodarski napredak; deset je tečaja našeg lista i skrinja pisama najbolji dokaz našega rada.

Prvih smo godina radili oko toga, da u obće promaknemo gospodarski napredak, a osobito poljotežtvo, vinogradarstvo i voćarstvo, te smo i riečju i djelom sve učinili, što je svrsi odgovaralo i što je moglo koristovati; kašnje smo nastojali oko razvoja trgovine gospodarskih proizvoda i razvoju domaćeg gospodarstva, a najzad oko uporabe i izradbe surovina, jer smo uvjereni da je uporaba i izradba surovina na kući najveći izvor bogastva.

Oni, koji su pomnjivo pratili naš rad, i koji su u stanju, da ga mogu prosuditi, vavjek su ga odobravali, a to nas je najviše bodrilo, i bodri nas, da rad i dalje nastavimo.

Broj suradnika naših rasao je postepeno. Bolji su nam stručnjaci ostali uvjek vjerni, i ako se nemožemo pofaliti da su svi bili vavjek marljivi.

I predbrojnicim se u obće nemože tužiti, konstatiramo samo, da je predbrojnika veći bio zlih godina nego li dobrih, što je očit dokaz da još nema prave ljubavi za gospodarskim napredkom, nego da se pomoć traži, kad je od nje potreba. Neznamo si samo tumačiti zašto su prebrojnici točniji i kurentniji u plaćanju za hrdjavih godina, nego li za dobrih; kad bi baš moralo biti obratno. Obilnih godina, kad su plodine dobro prodale, utjeravali smo najmanje.

U obće utjeravanje predbrojbe zadaje ne malo muke upravi, a o zaostatcim nećemo govoriti.

Ima imućnih ljudih, koji imadu dohoda za prehranu deset obitelji, a koji zategnu više godina izplatom, kadšto sve dotlen, dok se uprava neposluži korienitim liekom.

Deset je godina naporna požrtvovna i blagoslovljena rada minulo, i mi na njih gledamo onim zadovoljstvom, koje osjeća čovjek, koji je uvjeren da je nešto dobra uradio.

Hoćemo li doživiti dvadesetgodišnjicu? — To zavisi od Božje volje, i od one naših predbrojnika

Bude li list imao dosti i točnih predbrojnika, mi ćemo nastaviti rad, kako dosad, inače nema razloga, da se financijalno upropašćujemo.

S naše strane obećajemo, da ćemo se držati vierno programa, i da ćemo uložiti sve sile za gospodarski napredak.

Uspjeh nezavisi samo od naše volje, ali od volje onih, koji imadu da uporabljaju naše naputke.

Predbrojba na „Gospodarski Poučnik“ ostaje i na dalje fiorina 3 na godinu, koju točni predplatnici šalju unapred.

I ovim završamo, želeć našim predbrojnicim i čitaocim da dobro završe staru godinu, a da im nova godina bude cvala svakom srećom.

**UPRAVA.**

## Nešto o našem sirarstvu.

*Piše* **M. J. Dudan.**

(Svrha vidi broj 23 „G. P.“).

Dok se vidi da je sirište počelo djelovati, digne se kotao sa ognja, da mlieko na miru počine i da se usiri. Na površini se napravi pjena, koju treba odstraniti a sirac u kotlu isječe se na male komadiće, pa onda velikom kuhačom dobro izmieša. Sad se kotao ponovno metne na vatru i mješajuć ugrije do 35° Celsiusa. U ovom času digne se kotao sa vatre i pusti na miru, da se sirac sam od sirutke odvoji i na dno kotla otaloži. Odieljena sirutka

## PODLISTAK.

## SKAKAVCI.

Naši gospodari ne ubrajaju skakavce u odveć štetne zareznike, pa im s toga niti ne posvećivaju velike pomnje i riedko ih utamanjivaju. Dočim skakavci u velikom i u malom broju nanašaju velike štete, dapače neprocienjive štete, osobito u južnim zemljam i u Africi.

Kod nas imade više vrsti skakavaca, manjih i većih. Manjih imade razmjerno mnogo više, nego li velikih, a svih nanašaju svake godine neprocienjivih šteta, koje se njima nepripisuju u zlo.

Mi ćemo opisati što skakavci rade u Africi da si naši gospodari stvore pojam o toj nemani, i da ih što više tamane.

U Africi toli vlasti, koli gospodari vode takav rat na skakavce, da je to baš borba na život i na smrt; a kakovim uspjehom dokazat će nam sliedeći opis.

Skakavci se ne pojavljaju svake godine, nego periodički nakon nekoliko godina, jer kad bi se pojavljali svake godine, nebi moguć obstanak onamošljih žitelja, a i skakavci nebi našli dosti hrane.

Dok počme ljetna pripeka počmu skakavci nesti jajasca. U zemlji ostanu jajasca do budućeg proljeća, u koje doba izvali leglo.

Izvala mladih, to je takav prizor, kojeg ako čovjek samo jedanput vidi, nezaboravi za života. Zemlja se pričinja tako da vrije, a to usljed micanja i gibanja mladih, koji ju prekrivaju. Na mjestim se trese i uzdiže, a to sve usljed valjanja i pojavljivanja ličinaka skakavaca. Jedan očevidac tvrdi, da je usljed topline, koju je razvijala njegova ruka naslonjena na zemlji za 5 časova vremena izvalo puna rukovet jajasca.

Od časa odkad izvali ličinka započima njezin rad oko uništavanja svega što je zeleno oko nje. Kako izbrsti zelen okolo sebe onako se seli dalje, tako da ni njezin život nesastoji se nego u brstenju i uništavanju bilja, pa kad ih je velika kolikoća, šteta je što ju nanesu veća, nego li ju može vatra nanieti.

U Algiru nastanjeni francuzi vode proti skakavcim pravi rat, sa svom strategijom, kako jedna velika vojska vodi rat proti drugoj velikoj vojski.

Oni najprije rade, oko utamanjivanja jajasca. Prošaste zime u jednoj samoj obćini uništavali su stanovnici svake nedjelje 18 do 20 miljuna jajasca. Za skakavce, koji stekli krila postavljaju barikate, prave meterize, koji se stastoje iz dugih pantlika ovoštene tkanine. — Takovu vrst mreža zovu *Cyprioti*, a raztegnu ih kadšto na 8 do 10 kilometara dužine. Skakavci udaraju u te mreže i padaju na zemlju. Izpod mreže izdubjene sa jaruge, u kojima stoje radnici, koji odmah love skakavce i tamane ih.

Blizu tih jaruga imade jama u kojih se strpaju poubijani skakavci, pa zaspu najprije živim vapnom, a onda zemljom. — Gdje nema vapna, tu se pomješaju skakavci slamom namočenom kamenim uljem, pa se strpa sve na velike stogove i zapali.

Kad što ima toliko te nemani, da navaljuje na goreće stogove i zaduši vatru, te nastavi svoj put uništavanja i haranja. Ovo je dosad govor o malom skakavcu, mnogo je gori posao velikim skakavcim.

Ljetos se je bio pojavio veliki skakavac, koji je iz Sudana doletio u sjevernu Afriku. Taj veliki skakavac debeo je, kao kažiprst, a dug je 5 do 6 %. Toliko je bilo tih skakavaca, da su zastirali sve nebo, a jedan brzi vlak cieli je sat vremena letio kroz jato skakavaca.

Proti ovim velikim skakavcim, osobito kad navale u velika jata, malo što pomaže. — U obće se ova nemam tako silno množi, da joj se ljudska sila nemože oprieti, kad se jednom razkoti.

Red je s toga za vremena brinuti se o utamanjivanju skakavaca, jer izkustvo dokažuje da se oni sve više prama sjeveru vuču.

Bud ih, kod nas dosta imade, nije izključena mogućnost da se i kod nas jednoč obilno razplode, a u takovu slučaju bili bi pravi bič Božji, koji bi sve poharao i uništio. — Dakle, na oprez!

pokupi se i odlije, a sirac dalje kuha uz neprestano miešanje. Napokon kad se je prilično vode izparilo kotao sa sirom skine s vatre, a sir rukama dobro izciedi i na čisto laneno platno saspe.

Za kalup uzme se drveni obruč, 15 do 20 $c/m$ širok, koji se po sredini opaše konopcem (užetom), da se kašnje bude mogao prama potrebi sužavati i razširivati. Kalup metne se na naročit stol i prostre lanenim platnom, pa se onda metne sirac i pritisne rukama a zatim zamota posve platnom. Sad se metne dno ili poklopac, koji je malo manji od promjere obruča, pa se obtereti. Kako se često malo više obtereti težjim kamenjem da se sir sve to jače pritisne, te da se tim sirutka, što bolje izciedi. Tiskanje je puno bolje u naročitom tisku (preši) koju se postepeno steže.

Ovako u kalupu i pod pritiskom stoji sir, od jutra do večer t. j. 12 satih. Kašnje se izvadi iz kalupa i prvrne tako da dodje gori ono što je stajalo doli; istodobno omota se u drugo suho platno, ali se prije obruč malko stegne, da sir manjeg bude objema. U suženom kalupu ulazi težko sirac i prehita malo, ali ga treba zato stisnuti u kalup. Ovaj se posao opetuje za 5 do 6 dana, dok se iz sira izciedi sva sirutka. Kad se je sirac riešio sirutke, onda se izvadi iz kalupa i natare sa soli i s gornje i dolnje strane i naokolo.

Najmanje za 6 nedelja dana prevrće se sirac i soli svakog drugog ili trećeg dana. Ova se radnja čini u hladnom prostoru, gdje sir za sve to vrieme ostaje. Solenje nastavi se sve dotlen, dok se sir nepočme znojiti, jer je to znak da sir neprima više soli.

Za vrieme solenja postepeno zazrieva sir ili vrije, ali podpuno dozrije tek kašnje nakon 6 ili 7 mjesecih. Kako u početku rekosmo, od 300 $k/g$ mlieka dobiva se 25 do 30 $k/g$ sira, a za solenje tog sira treba $1\frac{1}{2}$ do 2 $k/g$ sasvim čiste i u prah smrvljene soli.

Dozrievanjem dobiva ementalski sir onaj osobiti ukus kojim se odlikuje i naprave se u njemu one šupljinice. „Mliekarske zadruge", ako same netjeraju trgovinu sa posve zrelim sirom, prodavaju sir odmah kad svrši solenje. Sir kupuju veliki trgovci, koji imadu liepo uredjena naskladišta za dozrievanje sira, te mogu čekati 6 do 7 mjeseci za razprodaju.

Kako se vidi postupak kod pravljenja tog sira nije zamršen nego dapače jednostavan; a samo što se zahtjeva čistoće, pomje i uztrajnosti. Ovome sličan jeste postupak pri pravljenju ostalih vrsti sira. Razlika je ponajviše u vrsti mlieka, naime da li se rabi kravje i ovčije mlieko, pomiešano u stanovitom razmjeru, ili se rabi čisto ovčije, ili čisto kozje mlieko.

I u onih grajevih gdje se kod nas prilično dobre vrstih sira prave, ti siri pakažuju glavnu mahnu u tom, da im sirutka nije pomnjivo izciedjena, i da se solenjem ili preobliluje, ili oskudieva. Kad bi se tim mahnam doskočilo, bili bi puno bolji naši siri.

Pri koncu nepreostaje ram, nego još jednom opetovati, da se svugdi gdje je samo moguće osnuju *mliekarske zadruge* jer će ove najviše doprinieti na racionalno uporabljanje mlieka, te da se bilo pod oblikom vrhnja i maslaca, ili pod oblikom sira i sirutke što bolje unovči.

## Čistoća krava.

Prvi i glavni uvjet da krave dobro uspjevaju jeste čistoća, osobito, ako se tjera mliekarstvo i sirarstvo. Žalibože, obzirom na čistoću neposvećuje se blagu dovoljna pomnja ni kod velikih imanja, a još manje kod malih. I doisto, kad se zaviri u staje, čovjek se mora sgražati na nečistoću, na nagomilan djubar i druge neprilike. Da se krave uzmognu držati čiste, hoće se prije svega, da je dobro uredjena staja. Nepopločane staje, kao što i one bez odvodnih konala za mokraću uvjek su pravo djubrište, a na pram tomu i blago je uvjek izbrljano.

Odvodni konal za mokraču hoće se da je odmah tik stražnice krava i da je uvjek čist, e da mokraća lako otiče.

Kravam valja odrezati duge dlake sa repa i one na potrbušini i bočinam, jer se o takove dlake lako hvata nečist, koju je težko odstraniti, kad se posuši i okori.

Postrizavanje dlake najbolje se obavlja nožicam, koje su baš gradjene u tu svrhu, a kad se svakog mjeseca jedan put samo ta radnja opetuje blago izgleda puno ljepše, a prieči se veliko brljanje. Kako god se konju posvećuje pomnje glede čistoće valja je posvetiti i kravam, dapače i striljanje krava jeste od velike koristi, kako i striljanje konja. — Kad se jedanput oblatavi krava, osobito kad se posuši i okori blato dlakam, onda je čišćenje stvar veoma težka, jer za čišćenja usljed boli što ćuti, biva blago nemirno.

Kod svakog gospodara, koji jole drži do sebe, valja da je blago čisto, da je štala čista, i da se zrcali čistoćom posudje za mlieko. To se još u većoj mjeri zahtjeva od naprednih i imućnih gospodara, a po gotovo pak od mliekarskih zadruga. Nije dosti da gospodar poda nalog služinčadi, hoće se da on sam nadzire dali se njegovi nalozi točno vrse, jer će samo na taj način od svojih krava imati onu korist koju svaki napredni gospodar mora da ima.

## Žirovina za hranu.

Što su mnogi stari narodi u velike štovali hrast, ima se u prvom redu tome prepisati, jer su u žirju nalazili dobru hranu za sebe i za blago. I danas se od žirova peče kruh u Norvežkoj, Španjolskoj, Portugizkoj, Maroku, Maloj Aziji, Perziji itd.

Žir naraste velik, te tečan i sočan jedino i samo u južnim predjelim. Doklen god se nisu uvele žitarice, dotad je bio žir, glavni izvor za kruh. Naravski dobrota kruha od žira zavisi nesamo od vrsti žira, dali i od načina, kako se kruh miesi i peče, te i od običaja i navika pojedinih naroda.

U Tuniziji zovu hrast krušno stablo, a u Španjolskoj se i danas siromašan narod hrani žirovinam.

Za pirenejskog rata, kad francuzka vojska nije imala dosti hrane hranila se je žirovinom.

I general Jackson u ratu proti indijancim hranio je neko vrieme vojsku žirovinom.

U Engleškoj u novi je doba peču kruh od žirovina za gladujući narod u Irskoj.

Kruh od žirovine jeste osobito onda dobar, ako se žir prije olusti i uvede na klicanje, jer razklicali žir usljed preobrazbe škroba u slador jeste mnogo sladji.

Žirovina izpržena melje se za kavu, ona je takodjer izvrstna hrana za raznu divljač, a osobito za svinje.

Danas je već izvan dvojbe, da je najbolje svinjsko meso ono od onih svinja, koje se tove žirovinom.

I danas gdje ima velikih šuma žirovina jeste jedan od glavnih proizvoda.

Ovo smo naveli, da se okoriste oni, koji neposvećuju nikakove pomnje žirovini, nego puštaju, da gnjije u šumi.

## Cvjetača za sjeme.

Cvjetača od koje hoćemo da uzgojimo sjeme da dalje razplodjivanje sije se koncem rujna u graste. Kad se sjemenjaci okite su tri listića onda se razrede u drugu grastu na 10 $c/m$ razmaka, a u dobroj gnojnoj zemlji, gdje ostanu preko zime.

S početka ne trebaju zaštite, no kada počmu studena vremena, onda ih valja pokrivati, osobito po noći, dočim se po danu kad led popusti razkriju, da se zrače.

Zračiti ili vjetriti valja ih često jer inače razsad posve lako pregnjije. Najbolje ih je pokrivati slamnatim sturam, jer one drže dosti toplo, a ne prieče prolaz zraka.

Ako su graste ozidjane, onda im sa strană ne treba zaštite, no ako su drvene onda im valja strane zatrpati konskim gnojem ili slamom. Zalievati valja posve umjereno, i to samo onda, kad se pokaže potreba. Za liepa dana valja odstraniti sve požutjelo i nagnjilo lišće, pa zemlju pomnjom prorahliti. — Puno bolje uspjeva razsad, ako je zemlja rahla.

U ožujku priredi se dobar komad zemlje, koju se pognjoji mješancem gnojem, pa se na njoj razsadi razsad iz grasta.

Oko svakog struka napravi se jamica za vodu, jer ako ćemo da razsad dobro uspjeva valja da ga zalievamo zalivačem, a ne da ga škropimo, jer škropljenjem lišća i struka posve lako propadne razsad.

Kad se počme razvijati cviet, odnosno kad cvjetača počme cvasti valja cvjet jednim obručem okružiti, pa ga pričvrstiti kolcim, a da se sjeme cvietače za oplodjenja ne križa sjemenom drugih krštaša, dobro je svaki pojedini struk pokriti koprenom (tkaninom).

Na ovaj način dobije se pravo, dobro i zdravo sjeme. **D. G. V. Z.**

## Proti bježanju pčela.

Toliko se put dogodi, da pčele za rojenja pobjegnu, t. j. da se roj nenasedne u blizini, gdje ga pčelar može lako uloviti i spremiti u košnicu. Sva sredstva, što pčelar uporabi da se pčele povrate ostanu bezuspješna, one bježe dalje, reć bi traže novu postojbinu. Izvrstno sredstvo za ustavljanje rojeva jeste umjetno sievanje. U tu svrhu uzme se jedno ili više malih zrcala i okrenu se licem prama suncu, da se svjetlost odsieva i da pada na roj.

Što djeluje na pčele nezna se, biti će da se one plaše bliže oluje i grmljavine, ali o tom nema sumnje, da dok se počme umjetno sievati zrcalom, one se odmah skupe i roj se s pusti na zemlju te nasjedne do same zemlje.

Ovo je sredstvo izumio pčelar Barnack, a pokazalo se je u praksi izvrstno.

Na ovaj se način mogu loviti i tudji rojevi, koji su uzeli let. **B. Z.**

## Napajanje peradi koja putuje.

U novije doba putuje puno žive peradi boljih pasmina za razplod ili utovljenih za tržišta. Pošiljatelji obično se malo brine za napajanje te peradi, te ili ih šalju bez vode ili postave široku posudu za vodu, iz koje se voda nakon malo prolije, a onda perad žedja, i toliko put od žedje poskapa.

Za vodu najbolje su limene posude, koje se pričvrste o samu krletku u kojoj perad putuje. Te posude hoće se, da su 15 $c/m$ duge, te 7 $c/m$ visoke i široke, a pokriv im čvrsto zalieplje. Nz pokrivu imade otvor, kroz koji se puni posuda, a kojeg se začepi čepom od pluta. Sa strane za $\frac{1}{2}$ do 1 $c/m$ od dna imade ciev limena kroz koju postepeno i polako teče voda. Na krletki postavi se nadpis, u kojemu se moli, da se posuda napuni vodom, kada se izprazni.

Ovakovom posudom za vodu može perad dugo putovati, jer i u slučaju, da se krletka prevrne, može da se samo malo vode prolije kroz uzki otvor one cievi.

Na ovaj način obšrbljuje se putujuća perad od potrebitom kolikoćom vode, što je neobhodno nuždno za dugo putovanje i u ljetno doba kad i perad više žedja.

### Dali je bolje privezivati navitke loza plutom ili kančukom?

Prvi, koji je mjesto pluta preporučio kaučuk za privezivanje navrtaka loza, bio je Noel iz Pariza.

Te podreze od kaučuka za navrtke jesu cievi 4 $c/m$ duge, koje se tako navuču na amerikansku podlogu, da spojnica navrtka ostane sasvim slobodna. Kad se utakne plemenika, onda se sva cievčica protegne malo prama gori t. j. natrag na plemeniku. Kad se je pokrio navrtak, onda se oba kraja cievi privežu koncem ili žicom.

Ovakova jedna cievčica ili podveza od kaučuka stoji nešto malo manje od $\frac{1}{2}$ novčića, ali imade tu prednost, da ne davi navrtak, da ne popuca kad navrtak deblja, da je pruživa i da dugo traje.

I drugu prednost imadu ove cievi od kaučuka, a ta je da brane navrtak od vlage i izsušenja, što je u oba slučaja stvar veoma važna, ali osobito u prvom slučaju, jer se navrtak težko prima, ako voda unj prodre.

Ove podveze od kaučuka osobito su se dobro izkazale pri navrćanju loza na zeleno, jer netište odveć navrtak, a brane ga izvrstno.

Jedino što im se u zlo od nekih prepisuje jeste, da nedrže čvrsto spojenu divljaku o plemeniku, pa da se ova i su malo vjetra posve lako prelomi. Izkustvo je dokazalo, da to nije istina, osobito kad se krajevi cievih privežu, a za dobar uspjeh navrtka nije baš potrebito da plemenika stoji čvrsto priljubljena o divljaku, dosti da su dobro priljubljene, a glavno je za uspjeh navrtka, da liko odgovara liku.

## Gliste u loncima.

Za mnoge gojitelje cvieća gliste u loncima jesu velika napast. Te se nemani gojitelj su malo pomnje može riešiti na više jednostavnih načina.

Uzme se tople vode od 50° C. ili i malo toplije, pa se lieva u lonac, u kojem ima glista, da zemlja promokne, i voda prodre iz donje strane. Lievanje vode nastavi se za neko liko vremena Sve gliste, dok oćute toplu vodu

bježe na površinu, da joj izbjegnu. Kako se pojavljuju love se i ubijaju.

Ukropina od kore od orasa ili od kestena, kako što i ukropina od duhana izvrstno je sredstvo proti glistam, toli kad je mlaka, koli ako se lieva studena.

No, prvo je sredstvo bolje od drugoga, jer se drugim uvadja mnoštvo treslene kiseline u zemlju, koja uvjek ne prija cvieću.

I sliedeći način je puno u porabi: Loncu u kojem imade glista probisti se luknja na dno, onda se on metne u drugi veći lonac, koji je do polovice izpunjen gnojem i napolak nagnjilim lišćem. Pazi se da se dno manjeg lonca dobro sljubi sa gnojem i raztrošenim lišćem od većeg lonca.

Gliste oćute, da u blizini ima bolje hrane, pa se brzo presele u veći lonac.

Nakon 5 ili 6 dana izvadi se manji lonac, pa se gliste poubijaju u većem loncu.

Laglje je preprieciti, da se gliste nasednu u lonac, nego li ih je utamanjivati.

Da se gliste ne nastane u lonce nevalja nikad lonce postavljati dnom na zemlju, nego na našto povisokog; ako se zakopaju u zemlju, valja da izpod lonca ostane praznina, da gliste nebudu mogle dolazit unutra, a isto tako valja da rub lonca stoji za jedan ili dva prsta povrh zemlje. **N. L.**

## Jesenske radnje u vinogradu.

Odmah po trganju valja da vinogradar pomnjivo pregleda svoj vinograd i da odredi sve što je potrebito.

Najprije valja da označi t. j. da pobilježi sve stare i neplodne loze, e da ih bude mogao izkorieniti, i na dotično mjesto napraviti povaljenice ili zasaditi korenjake. U čistim nasadim valja da pobilježi strane vrste, te da i njih izkorieni i pravim zamieni.

Kolce i taklje valja pokupiti i složiti, prebrojiti slabe. prelomljene i pregnjele, da se za vremena bude moglo istim obškrbiti i u pravo vrieme zamieniti ih.

I rezanje ključeca za nasad valja obaviti jeseni, dok lišće poodpada, jer je onda prut još pun soka. Za ključece odrezano pruće zakopa se u zemlju na polje ili pak u konobu. Ovakovo je pruće puno bolje, jer je sočnije pa se za sadnje laglje prima, a prikladnije je i za navrćanje.

U proljeće ima obično dosti druge radnje, a da ostaje vremena baviti se rezanjem. Gdje mjestne (podnebne) i zemljišne okolnosti dopuštaju i rezitbu jeste najbolje obaviti jeseni, odmah dok lišće odpadne, jer čim se u proljeće kašnje obreže, tim loze gube više soka plačem.

Sa svakog gledišta je bolja rezitba jeseni, ali osobito radi toga, što loza gubi manje sokova, što je laglje prebiranje, što je pruće sočnije, i što se ključeci sočniji uzdrže do proljeća, pa su prikladniji i za sadnju i za navrćanje. Od proljetne rezitbe mnogo se ključeca ne primi za sadnje i za navrćanja, jedino radi toga, što je u proljeće toplije, pa se premetanjem amo i tamo do uporabe znatno posuše.

### Izumiranje stabala natipjerka (antiprasaka) u ljetno doba.

Malo ima stabala, koji iziskuju toliko njege, koliko stabala od natipjerke. Nije s toga čudo, što takova stabla puno puta usried ljeta naglo propadnu, premda su inače jako bujno stala, i bila puna ploda.

Zašto tako naglo stabla od natipjerka propadaju, to se još nije moglo ustanoviti. Sva je prilika, da se usljed nagle i velike topline i suše prikine s puta rašćenje, kako što se to dogadja stablim za kasnih mrazova usljed odveć naglih promjena topline. Pokraj mora, rieka i jezera, gdje voda ravna toplinu, pa nema naglih promjena topline, nalaze se najljepša stabla natipjerka.

Kad kruški ili trešnji cvieće prozebe netrpi od toga stablo ništa, dočim od natipjerke ljuto nastrada, ako mu prozebe cvieće.

Dobar uspjeh svakako zavisi od položaja. U južnim predjelim valja natipjerke saditi na otvorenom položaju, u dubokoj zemlji, gdje se vlaga bolje uzdrži, zaklonjeni položaji su opasni za ljeto radi velike pripeke.

Na sjevernim stranam valja ih saditi u zaklonici izpod zidova i sličnih obrana, a da ne prozebu i da ih u prolieće žestoko sunce ne bije, zastru se kićem ili granjem od četinjača, koje ostanu doklen god plod neporaste, u veličini liešnjaka.

Mnoga stabla propadnu radi nestašice vlage, a mnoga opet radi nestašice hrane. U sličnom slučaju, kod drugih stabala odpadne plod, i stablo neraste dalje, kod natipjerke biva sasvim drugčije, ona oboli i propadne.

I kad preobilno rodi jedno stablo može radi toga da pogine, osobito ako nije u stanju da si potrebitu hranu redovito dobavlja.

Nasedne li se puno ploda valja sve suvišno odstraniti, a isto tako valja biti obzirni gnojenjem.

Gnojiti je najbolje u zimsko doba, i to takovim gnojem, koji se pomalo, ali neprestano raztvara.

U najbolja gnojiva za natipjerke broji se mješanac sa Thomasovim fošfatbrašnom, vapnom i kainitom.

Osoka nije za natipjerke, jer je odveć žestoka.

Neprija im takodjer, da se ljeti kopa i rahli zemlja okolo debla, povrh žila, jer se tim načinom po svoj prilici ozlede tanke sisajuće žilice. U Francuzkoj s toga ostave preko cielog ljeta netaknutu zemlju izpod krošnje natipjerka. Ovakovim postupkom t. j. prikladnim položajem, te razboritim i umjerenim gnojem, i rahlenjem zemlje samo u zimsko doba, uspjevati će natipjerke dobro i neće ljeti propadati.

**O. G.**

## SVAŠTICE.

**Vriednost jedne litre osoke** Mnogi gospodari daju malo vriednosti osoki, premda da znadu koliko je vriedna, pazili bi više na nju. Ciela ne razvodena osoka sadrži 0·6 po sto dušika i 1·37 po sto kalija, što će reći, da u 100 *kg* osoke ima 0·6 *kg* dušika i 1·37 *kg* kalija — Jedan kilogram dušika u obliku čipavca vriedi 65 novč., dakle 0·6 *kg* vriedi 39 novč. Jedan kilogram kalija vriedi 15 novč., a 1·37 *kg* vriedi $20\frac{1}{2}$ novč. Po ovom 1000 *kg* osoke vriedno je $59\frac{1}{2}$ novč., a svaki litar nešto više od pô novčića. Izkustvo je dokazalo da krava srednje veličine daje svakog dana 7 litara osoke, što u godini dana prestavlja vriednost od 15 fior. Nije dakle nijedno čudo, ako napredni gospodari sve sile ulažu, da se ni kaplje osoke neizgubi, te ako ju sakupljaju u nepropustne jame, koje drže dobro zatvorene, da se snaga osoke ne gubi izhlapljivanjem.

**Gnoj za livade.** — Za livade jeste najbolji gnoj mješanac gnoj, osobito ako se izveze jeseni, i ako mu se primješa luga, čadje i sadre.

**Koliko se hoće kokošiju za svakog pivca?** Malo se pazi na ovu stvar, dočim pivac u kokošarstvu igra važnu ulogu, jer ne samo da oplodjuje kokoši, ali ih štiti, drži ih budne, te se bolje hrane i više nesu. Kokoši bez pivca obično su pospane i slabo traže hrane. Broj kokošiju, za jednog pivca zavisi od pasmine. Kod živih pasmina, uz dobro hranjenje hoće se za svakog pivca 15 do 20 kokošiju, kod težkih i mirnih pasmina dosti je 10 do 12 kokošiju za jednog pivca.

**Da praskve i natipjerke rano ne cvatu.** — Poznato je, da ako praskve i natipjerke odveć rano cvatu, onda im cvieće za hladnih noćih prozebe. Ta rana cvatuja može se preprieciti na sljedeći način. Kad se o Božiću ili u siečnju zemlja dobro smrzne pokrije se debelom naslagom slame. Slama je loš vodić topline, pa kad se zrak ugrije nedopušta mu, da ugrije smrznutu zemlju okolo stabala. A dok žile neoćute proljetnu toplinu ne počme kolanje sokova pa ni cvatnja. Ovim postupkom može cvatnja zakasniti 15 do 30 dana

**Živo vapno sredstvo za čuvanje voća.** Živo vapno, koje se je u prah razpalo u zatvorenom prostoru jest izvrstno sredstvo za čuvanje voća. Izkustvo je dokazalo, da ono ni najmanje ne djeluje ni na kožu ni na sok voća, a krompiri zatrpani u razpadnuto vapno uzdržali su se zdravi 14 mjesecih.

**Razplodjivanje pelargonijuma lišćem.** Oštrim nožem odreže se list u koliencu, uz komadćek stabaljke, pa se zasadi $\frac{1}{3}$—$\frac{1}{2}$ *%m.* duboko u pržinastoj vriešaci, u malenim loncim. — Ovi lonci smjeste se u toplom klijalištu ili izpod staklenog zvona. — Nakon malo dana počmu tjerati mladice, koje se pak postepeno priuči zraku.

## Gospodarske Viesti.

Prvim siečnja premještamo se u **Veluluku** na otoku Korčuli. Molimo sve one. koji imadu posala s nama, da nam od 1 siečnja unapred sve stvari upravljaju u **Veluluku**, u naše novo boravište.

**Uprava „Gospodarskoga Popčnika".**

* * *

Gdje su masline urodile, kako što u Trogiru, Kaštelim, Braču itd.. ima ih da nemoš bolje želiti, a gdje nisu nema opet jedne. — Trgovina crnim vinom jenja, ciene su vinu doduše visoke, ali nominalne. Gdje nije odveć vlažno siju se još zimski usjevi, ali će se mjestimice radi obilnih kiša zakasniti.

* * *

U Zadru ustrojilo se je družtvo nazvano *„Pučka knjiga"*. Svrha je družtvu tiskati i razdavati knjižica na ćudorednu i gospodarstvenu prosvjetu naroda.

* * *

Ima desetak dana da su u Šibeniku i okolici procvale bajame. — Na nekim mjestim cvataju, kao usred proljeća. I smokve su na nekim mjestim protjerale pupove. Ova neobično rana cvatnja ima se prepisati neobično toploj jeseni.

* * *

Pokrajinsko poljodjelsko vieće, u svoj zadnjoj sjednici razpravljalo je o preinaci naučevnih osnova za pučke škole obzirom na poljodjelstvo, o sušenju grožđja i smokava, o glasilu za poljodjelsko vieće, o pravu prolazka preko tudjih zemalja; o zavedenju poljodjelske škole u Sinju, o zabrani paše koza i o načinu kako se pokuša sadnja duhana na otocim.

* * *

Primili smo zahvalnošću posebni otisak krasnog predavanja, što ga je držao vriedni učitelj P. Lorini na učiteljskoj skupštini kotara zadarskog, kojem je naslov *„Poljodjelske prilike kotara Zadarskog i pučki učitelji"*.

* * *

Na gospodarsko-šumarskoj izložbi u Zagrebu, za izloženi sir nagradjeni su malom kolajnom Vid Vuletić-Vukasović iz Korčule i Zako Lovrović il Silbe.

* * *

Za prastarjele šume investicijonale zaklade, koje su nedavno prodane na dražbi utjerano je 673,854 fiorina, dakle 69,699 fior. više, nego li su bile procienjene

* * *

Od 9 kandidata što se je ljetos prijavilo za državni šumarski izpit u Zagrebu, šest ih je prošlo, a tri su odpremljena na 6 mjesecih. Ovo je prvi put, da se je držao šumarski državni izpit na temelju vladine naredbe od 23 kolovoza 1891.

* * *

Zanatlijsko družtvo priredjuje u Srbiji zemaljsku zanatsku izložbu. Vlada ju podupire su 500 franaka, a poljoprivriedno družtvo ustanovilo je pet nagrada. Jednu od 100 dinara za najbolju poljodjelsku spravu izradjenu u zemlji; drugu od 10 dinara za najbolju preradu konoplje; treću od 100 dinara za najbolju preradu kozine, četvrtu za najbolju svilu, a petu, takodjer od 100 dinara za najbolji sir.

* * *

U Beču obdržavat će se od 18 do 20 t. m., tako zvana Božićna izložba svježeg voća.

* * *

Ministarstvo za poljodjelstvo izdalo je kratak opis sa bojadisanim slikam nove bolesti loze, koja se zove *Black-Rot* ili crna gnjiloća.

* * *

Sultan je naredio, da se u Carigradu otvori stalna (permanentna) gospodarska izložba.

* * *

Ministarstvo je dozvolilo da se za Moravsku ustroj ured za uredjivanje gospodarskih odnošaja, kao n. p. za komasiranje zemalja, za dielenje zemalja, izravnavanje pravnih užitaka, itd. itd.

* * *

Žensku školu za mliekarstvo i kućanstvo u Söhle, kojom ravna gospodja E. Nitsehl polazilo je ljetos 12 kćerih malih posjednika.

* * *

Prof. Rathay na temelju pisma i pronalaza prof. Prilliex pobija prof. Roessleru i Thümenu, koji su tvrdili, da se je u Istri uz Whiterot pojavio i Black-rot, pa dokažuje, da je bolest Wheite-rot, a da Black-rota nema.

* * *

I naša vlada je odlučila dokinuti zabranu za amerikanske loze, kako što je to već magjarska vlada odlučila, ali će to cislajtanskim vinogradarim malo koristovati, jer je magjar-

ska vlada, još prije nego li je dokinula zabranu uvoza kupila u Francuzkoj tri miljuna ključeca amerikanskih, a više od tri miljuna ključeca jedva da može Francuzka proizvesti.

* * *

Španjolska ima 1,706,501 hektar vinograda. Sa tih vinograda napravila je 1890 godine 29,875,620 hektolitara vina u vriednosti od 382 miljuna maraka.

* * *

Od 1 siečnja do 31 listopada t. g. izvedeno je što preko Rieke, što preko Trsta 53 miljuna i 30,000 dužica, i to za Francuzku 48,740, a za Italiju 3,270,000 dužica.

* * *

U Tuniziji je dosad zasadjeno lozom 5000 hektara zemljišta, koji radjaju popriečno 60,000 hektolitara vina.

* * *

U Algiru sa 106,351 hektara vinograda pravi se godišnje oko $2^1/_2$ hektolitara vina — Više od $1^1/_2$ miljuna hektolitara tog vina ide u Francuzku.

* * *

U Magjarskoj (sa ili bez Hrvatske?) napravljeno je lani miljun *k/g* kožuraka, koje sve uz pripomoć vlade prekupljuje gosp. Beszerdi. Svila se izradjuje u predionicam u Pančevu i Novomsadu, od kojih prva radi su 80 vretena i 206 radnika, a druga 180 vretena i 387 radnika, te ova proizvede 9455 *k/g* svile.

* * *

Kod osjeguravajućeg družtva „Croatia" bilo je do konca studenoga t. g. osjegurano svega u vriednosti od 17,243,799 fiorina. Ostatak čiste premije dne 30 studenoga bio je 34,685:25 fiorina.

* * *

Od 4 do 12 lipnja 1892 obdržavat će se u Beču izložba konja.

* * *

Iz ministarskog izvješća razabire se, da je do konca godine 1890 stanje zaraze trsne uši *(Phylloxera vastatrix)* stalo kako sliedi:

U dolnjoj Austriji, gdje ukupna površina vinograda jeste 39,713 hektara okuženo u 97 občina 7348 hektara vinograda. U Štajerskoj na 34,016 hektara vinograda, okuženo je u 56 občina 5441 hektar. U Kranjskoj na 11631 hek. vinograda, okuženo je u 30 občina 6024 hek. vinograda. U Istri na 47,060 hek. vinograda, okuženo je u 12 občina 7126 hek. U Trstu na 1244 hektara vinograda okuženo je u 2 občine 1244 hekt. U Gorici na 6976 hek. vinograda, okuženo je u 3 občine 419 hekt. U Moravskoj na 12,134 hekt. vinograda, okuženo je u 1 občini 259 hekt. U Cislajtaniji dakle u 201 občini okuženo je 27,861 hekt. vinograda. U Cislajtaviji ima 25 loznjaka amerikanskih loza sa površinom od 30,36 hektara.

## Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika".

### A. Odgovori.

*101. Ljeti nam se za oluje posve lako uzljuti svježe mlieko; molim vas što je tomu uzrok?*
*I. L. u V. (Zagora).*

Dosad se je mislilo, da se ljeti za oluje mlieko uzljuti usljed djelovanja munjine (elektriciteta). Nu iztraživanja Tolomeja su dokazala, da se mlieko neuzljuti, ako se izloži konstantnoj munjevnoj struji, dapače, da se onda još bolje uzdrži. On je mnienja, da se mlieko za oluje uzljuti usljed djelovanja ozona, koji se razvija za oluje, osobito, kad se munjevne struje naglo ne razvijaju. Ozon jeste po svoj prilici onaj, koji podupire nagli razvoj onih bakterija koji imadu svojstvo, da pretvaraju mliečni slador u mliečnu kiselinu, jer munjina to svojstvo nema. Po mnienju istog učenjaka nije daleko vrieme, da će se munjina rabiti, kao sredstvo za čuvanje i uzdržavanje mlieka. Proti uplivu ozona na mlieko nije nam poznato nijedno sredstvo, pa neostaje drugo, nego kad se vidi da se pripravlja oluja usiriti mlieko, jer se tim načinom jedino može preprieciti, da se uzljuti.

*102. Jeli istina da se patlican (rajčića, pomodoro) može navrnuti na krompir, i da se tim načinom dobivaju dva ploda, onaj krompira i onaj patlicana? Kako se obavlja to navrćanje?*
*S. R. u L. (Split).*

Istina je, da se patlicani mogu navrćati na krompir, te da se na taj način mogu dobiti dva ploda t. j. plod krompira i plod patlicana. Navrćanje obavlja se na dva načina, ili na razciep ili spajanjem (kopuliranjem ili oblaktiranjem). U prvom slučaju odreže se postav vo doravno, pa ga se razciepi, a u razciep utakne se pištac, kojeg se prije klinasto odreže. Pazi se, da se pištac i podstav liepo sljube, pa se priveže likovinom ili namazanom hartijom ili nečim drugim, što je meko, a čvrsto. Obično se patlican navrće na krompir, t. j. krompir služi za podstav, a patlican za pištac. Navrtci smjeste se u toplo klijalište, gdje se za nekoliko dana prime i podpuno srastu. Kad se je navrtak primio, onda se priuče postepeno zraku, pa se dotične biline zasade na polju, na opredieljenom im mjestu, kako što se to radi običnim krompirim t. j. u prhoj, a dobro gnojnoj zemlji, i sunčanu položaju, jer patlican hoće topao položaj da mu plod sazrije.

Ako se je navrćanje za vremena i dobro obavilo, da se bilina bude uzmogla pravilno razviti, onda će se dobiti dva ploda, naime na stabaljki plod patlicana, a u zemlji plod krompira t. j. gomolje od krompira.

Drugi način navrtanja koji se sastoji u kopuliranju ili obelaktiranju, obavlja se kako sliedi: Za ovaj način ne treba toplog klijališta, i svaka se bilina uzgaja do nekog vremena za sebe. Kad je razsad patlicana i klica krompira jednako, ali dosti snažno razvijena, napravi se na jednoj i na drugoj po jedan zarez i to zarez suprot zarezu, pa se oboje spoji i priveže. Kad se nakon desetak dana navrtak primi t. j. kad se sraste, odreže se gornji dio zeline krompira, a ostavi se sama zelina patlicana. Zelina od patlicana dobiva hranu od krompira, a ono istodobno obškrbljuje ustrojnom hranom krompir, pa se na taj način posve pravilno razvije plod krompira i plod patlicana. Naravski pri izvadjanju ove radnje hoće se vještine u navrćanju, i neka lakoća u baratanju t. j. razsadjivanju i priveživanju nježnih mladica od patlicana i krompira.

*103. Imam krasnih prasaka, ali mi ih svake godine napadne neka bolest, pa nemogu da uzgojim ploda. Molim vas, koja je to bolest i kako bi se imala liečiti?*
*A. Č. u L. (Hrvatska).*

Bolest koja napada vaše praske jeste jedna tajnocvjetna nametnica, koja se znanstveno zove *Taphrina deforme*. Ta je nametnica i u drugim zemljam poznata, a osobito u Francuzkoj zna žestoko napasti praskve. Gosp. Battachon piše u *Progrès Agricole*, da se ta bolest može liečiti pomoću bakrenih solih. U Francuzkoj ima već više godina, da proti rečenoj bolesti rabe vrlo dobrim uspjehom bordoležku kašicu, i to su 6 po sto modre galice, ali su izvrstni uspjesi postignuti i su 2 po sto modre galice. U tu svrhu raztopi se u 100 litara vode 2 *k/g* zagašenog vapna i 2 *k/g* modre galice, sve dobro izmješa i razmuti, pa se škropi običnim strcaljkam. U Francuzkoj škrope dva puta, i to prvi put dok pupovi prolistaju, a drugi put mjesec dana kašnje. Ovo je sredstvo i na drugim mjestim prokušano, te nema sumnje da izvrstno djeluje. Mi vam s toga najtoplije preporučamo, jer smo uvjereni da će vam pomoći, ali ga samo valja za vremena rabiti, jer kad bolest preotme mah, nema više lieka, koji pomaže

*104. Koje su vrsti amerikanskih loza prikladne za naša zemljišta i naše odnošaje?*
*K. J. G. u S. (Brač).*

Točno reći, koje vrsti amerikanskih loza kod vas uspjevaju najbolje, nemože se reći dok se ne prokuša. Ali sudeć po kušnjam izvedenim na drugim mjestim, gdje su zemljištni i podnebni odnošaji jako slični vašim, kod vas bi imale dobro uspjevati sliedeće vrsti amerikanskih loza, naime: *Vitis Berlandieri, Vitis rupestris*, i *Vitis riparia*.

### B. Nova pitanja.

*105. Molim, gdje se može kupiti košnica za pčele i pošto su?*
*N. Z. u K. (Knin).*

*106. Gdje ima na prodaju sprava za mjerenje žeste u vinu sustava Benevolo i koja im je ciena?*
*A. M. u M. (Primorje).*

*107. Telad mi izgubi tek za hranom, a lakomi se za balegom, zemljom, kredom itd. Molim vas, koja je ovo bolest i kako se lieči?*
*I. L. u T. (Bosna).*

*108. Na mojim kruškam ima već više godina, pojavljaju se crne pjege, pa slabo uspjevaju. Molim vas jeli bolest ili što drugo uzrok ovim pjegam; ako je bolest, kako se lieči?*
*T. V. u B. (Hrvatska).*

*109. Na koji se način najlaglje čuva maslo za kućnu potrebu?*
*A. F. u C. (Istra).*

*110. Molim vas, kako se čisti limena posuda za ulje, koja daje po talogu i grančavosti.*
*M. R. u S. (Split).*

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

## Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika„

**Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1891.**

*P. n. čč. gg. Milavić D. L. — Turković J. ž. — Vukelić J. — Vuković L. — Zuliani P. — Občina Šibenska — Dvorana - Varaždin — Matina Dr. M. — Barać J. — Čitaonica Imotska — Perić J. V. zast. — Šimunović M. — Nöthig J. — Rieger A. ž. — Jemeršić I. ž. — Radman A.*

— *V. g. Gugler P. bis. — Mirna je godina 1892*

— *V. g. Popović vojv. S. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza 1892.*

— *V. g. Čukli J. — Broj 16 poslali smo vam iznovice.*

— *V. g. Vuković L — Biti ćete služeni.*

— *V. g Vukelić J. — Takodjer.*

— *V. g. Matešan A. — Imate pravo, oprostite.*

— *V. g. Barec M. — Hvala vam, izpravili smo.*

— *V. g. Barać J. — Novac za predbrojbu valja poslat franko od poštarine ovdje. Izvolite nam poslati još novč. 57, koje smo mi platili za ne frankirano novčano pismo.*

— *V. g. Ivičić S. — Nemožemo vam odgovoriti, jer nam nije jasno pitanje.*

— *V. g. Puković A. — Nema dvojbe, da će vam pomoći samo režite na kratko.*

— *V. g. Antić T. — Kad je bačva čista ne treba drugog sredstva. — Parafin je umjetno sredstvo, neće priobćiti mana vinu, neki ga i rabe, ali kad je bačva čista netreba ničesa.*

— *V. g. Kolarić V. — Za sprave za ventilaciju obratite se na gosp. Pellet Mansuet u Beču, X. Humboldtplatz 5.*

— *V. g. Mitrović S. — Izgorite malo sumpora, sumporita kiselina jeste izvrstno sredstvo, a sumporu se manje pomnje posvećuje, nego li je zaslužuje.*

— *V. g. Brković I. — Knjigu „Mane i bolesti" poslali smo vam.*

— *V. g. Fabrović S. — I vami takodjer i broj 19 t. g.*

— *V. g. Sokčević I. — Primili smo fior. 3 na podmiru god. 1890 za račun pok. Š. bega Tuzlića. Hvala vam!*

— *V. g. Galzigna P. — Mirno je I. pol. t. g. 1891.*